



АНКЕТА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(заполняется интервьюером!)

1.	Субъект Федерации <u>Тюменская обл</u> Код Субъекта Федерации <u>72</u>																								
2.	Код образовательного учреждения <u>225011/Турьинская оош</u>																								
3.	<b>В школе имеются:</b> <table border="1"><thead><tr><th></th><th></th><th>ДА</th><th>НЕТ</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>1-4 классы.....</td><td>①</td><td>2</td></tr><tr><td>2</td><td>5-9 классы.....</td><td>①</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>10-11 классы.....</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>4</td><td>Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>5</td><td>Группы продленного дня</td><td>1</td><td>2</td></tr></tbody></table>			ДА	НЕТ	1	1-4 классы.....	①	2	2	5-9 классы.....	①	2	3	10-11 классы.....	1	2	4	Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....	1	2	5	Группы продленного дня	1	2
		ДА	НЕТ																						
1	1-4 классы.....	①	2																						
2	5-9 классы.....	①	2																						
3	10-11 классы.....	1	2																						
4	Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....	1	2																						
5	Группы продленного дня	1	2																						
4.	Проектная вместимость школы <u>155</u>																								
5.	<b>Количество детей разного возраста, обучающихся в школе:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1-4 классы <u>18</u>, чел.</li><li>• 5-9 классы <u>16</u>, чел.</li><li>• 10-11 классы <u>-</u>, чел.</li></ul>																								
6.	Количество смен в школе <u>1</u>																								
7.	<b>Количество обучающихся детей в:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1-ую смену <u>34</u>, чел</li><li>• 2-ую смену <u>-</u>, чел</li><li>• количество детей, учащих в первую смену и посещающих группу продленного дня <u>-</u>, чел</li></ul>																								
8.	<b>Тип столовой в образовательном учреждении:</b> <table border="1"><thead><tr><th></th><th></th><th>ДА</th><th>НЕТ</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Работает на продовольственном сырье.....</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>2</td><td>Работает на полуфабрикатах.....</td><td>①</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>Реализует готовые блюда.....</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>4</td><td>Столовой нет.....</td><td>1</td><td>-</td></tr><tr><td>5</td><td>Другое (указать) _____</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>			ДА	НЕТ	1	Работает на продовольственном сырье.....	1	2	2	Работает на полуфабрикатах.....	①	2	3	Реализует готовые блюда.....	1	2	4	Столовой нет.....	1	-	5	Другое (указать) _____		
		ДА	НЕТ																						
1	Работает на продовольственном сырье.....	1	2																						
2	Работает на полуфабрикатах.....	①	2																						
3	Реализует готовые блюда.....	1	2																						
4	Столовой нет.....	1	-																						
5	Другое (указать) _____																								
9.	<b>Вид организации питания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>①. - организация работает самостоятельно</li><li>2. - заключен договор на аутсорсинг</li></ul>																								

10.	<b>Информация об услугах по организации питания детей:</b> 1. – имеется меню на официальном сайте 2. – меню представлено на информационном стенде 3. – меню представлено на сайте и стенде 4. – отсутствует						
11.	<b>Имеется ли оборудованное место для мытья и сушки рук?</b> 1. – ДА 2. – НЕТ						
12.	<b>Количество посадочных мест в обеденном зале столовой</b> <u>36</u>						
13.	<b>Количество умывальников при обеденном зале столовой</b> <u>2</u>						
14.	<b>Количество детей с отказом от питания</b> • 1-4 классы <u>0</u> , чел. • 5-9 классы <u>0</u> , чел. • 10-11 классы <u>0</u> , чел.						
15.	<b>На какой перемене предусмотрен завтрак для:</b>						
		1-ой	2-ой	3-ей	4-ой	5-ой	
	1-4 классы			✓			
	5-9 классы			✓			
	10-11 классы						
16.	<b>Указать интервалы между школьным завтраком и обедом для:</b> • 1-4 классы _____, мин • 5-9 классы _____, мин • 10-11 классы _____, мин						
17.	<b>Указать продолжительность перемен(ы), отведенной для:</b> • завтрака <u>30</u> , мин. • обеда _____, мин. • полдника _____, мин.						
18.	<b>Есть ли в школе:</b>				ДА	НЕТ	
	1	Вендинговый автомат			1	2	
	2	Буфет			1	2	
19.	<b>1. Укажите ассортимент продукции, реализуемый в буфете:</b>					ДА	НЕТ
	1	Выпечка (пироги, пицца и др.).....			1	2	
	2	Бутерброды, хот-доги.....			1	2	
	3	Шоколад и изделия из него, шоколадные батончики.....			1	2	
	4	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению.....			1	2	
	5	Молочные продукты, в том числе напитки.....			1	2	
	6	Соки фруктовые, фруктово-овощные.....			1	2	
	7	Сокосодержащие напитки с добавлением сахара, в том числе нектары и морсы.....			1	2	

	8	Сладкие газированные напитки.....	1	2
	9	Вода питьевая бутилированная.....	1	2
	10	Печенье сдобное, в том числе глазированное, вафли.....	1	2
	11	Печенье галетное.....	1	2
	12	Батончики злаковые и фруктово-злаковые.....	1	2
	13	Зефир, пастила, мармелад.....	1	2
	14	Фрукты.....	1	2
	15	Другое (указать) _____		
19.	<b>2. Укажите ассортимент продукции, реализуемый в вендинговом аппарате:</b>			
			ДА	НЕТ
	1	Выпечка (пироги, пицца и др.).....	1	2
	2	Бутерброды, хот-доги.....	1	2
	3	Шоколад и изделия из него, шоколадные батончики.....	1	2
	4	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению.....	1	2
	5	Молочные продукты, в том числе напитки.....	1	2
	6	Соки фруктовые, фруктово-овощные.....	1	2
	7	Сокосодержащие напитки с добавлением сахара, в том числе нектары и морсы.....	1	2
	8	Сладкие газированные напитки.....	1	2
	9	Вода питьевая бутилированная.....	1	2
	10	Печенье сдобное, в том числе глазированное, вафли.....	1	2
	11	Печенье галетное.....	1	2
	12	Батончики злаковые и фруктово-злаковые.....	1	2
	13	Зефир, пастила, мармелад.....	1	2
	14	Фрукты.....	1	2
	15	Другое (указать) _____		
20.	<b>Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде?</b>			
			ДА	НЕТ
	1	вода находится в кулерах в коридорах.....	1	2
	2	вода находится в кулерах в столовой.....	1	2
	3	вода находится в кулерах в классе.....	1	2
	4	есть фонтанчики с питьевой водой.....	1	2
	5	кипяченая вода находится в баках в буфете/столовой.....	1	2
	6	не предусмотрен ни один вышеуказанный вариант.....	1	2
	7	Другой вариант (указать) _____		

21. Укажите, какие варианты получения питания предусмотрены в столовой школы

		ДА	НЕТ
1	бесплатное питание в столовой	1	2
2	есть возможность купить комплексный завтрак, обед, полдник и др.	1	2
3	«свободный выбор» (предусмотрена возможность купить одно блюдо на выбор в какой-либо прием пищи)	1	2
4	предусмотрена возможность выбора из нескольких альтернативных комплексных меню в отдельный прием пищи	1	2
5	не предусмотрено питание, но организован перекус/часпитие	1	2

22. Участвует ли школа в реализации образовательных программ по здоровому питанию?  
 1. ДА  
 2. НЕТ

23. Если школа участвует в реализации образовательных программ, то каких?

		ДА	НЕТ
1	«Школьное молоко».....	1	2
2	«Разговоры о правильном питании».....	1	2
3	Уроки в рамках ЗОЖ.....	1	2
4	Другие (впишите) <i>«Основы здорового питания» обучение по санитарно-просветительским программам НШШ</i>		

24. Какие классы включены в образовательные программы по здоровому питанию *г. Новосибирск*

		ДА	НЕТ
1	Начальные	1	2
2	Средние	1	2
3	Старшие	1	2

25 Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком

Классы	Общее количество детей, получающих завтраки	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы	18	18
5-9 классы	16	12
10-11 классы	-	-

26 Охват детей, учащихся в первую смену, обедом

Классы	Общее количество детей, получающих обед	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы	0	0
5-9 классы	0	0
10-11 классы	0	0

27 Охват детей, учащихся в первую смену, полдником

Классы	Общее количество детей, получающих полдник	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы	0	0
5-9 классы	0	0
10-11 классы	0	0

28 Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком и обедом

Классы	Общее количество детей, получающих завтрак и обед	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы	0	0
5-9 классы	0	0
10-11 классы	0	0

29 Охват детей, учащихся в первую смену, завтраком, обедом и полдником

Классы	Общее количество детей, получающих завтрак, обед и полдник	Количество детей, питающихся бесплатно
1-4 классы	0	0
5-9 классы	0	0
10-11 классы	0	0

30 Полная и льготная стоимости завтрака, обеда, полдника

Классы	Стоимость, руб.		
	Завтрак	Обед	Полдник
<b>Полная стоимость приема пищи</b>			
1-4 классы	80		
5-9 классы	80		
10-11 классы	-		
<b>Стоимость льготного приема пищи</b>			
1-4 классы	80		
5-9 классы	12,4		
10-11 классы	-		

31 Анализ содержания основных пищевых веществ и энергии в меню за полную стоимость для 1-4 класса в среднем за 5 дней

Пищевые вещества	Завтрак, г	Обед, г	Полдник, г	Итого за <u>1</u> приема пищи, г
Белок, в среднем	25			25
Жир, в среднем	25			25
Углеводы, в среднем	84			84
Энергетическая Ценность, в среднем	659			659

32 Анализ содержания основных пищевых веществ и энергии в меню за полную стоимость для 5-9 класса в среднем за 5 дней

Пищевые вещества	Завтрак, г	Обед, г	Полдник, г	Итого за <u>1</u> приема пищи, г
Белок, в среднем	25			25
Жир, в среднем	25			25
Углеводы, в среднем	84			84
Энергетическая Ценность, в среднем	659			659

33 Анализ содержания основных пищевых веществ и энергии в меню за полную стоимость для 10-11 класса в среднем за 5 дней

Пищевые вещества	Завтрак, г	Обед, г	Полдник, г	Итого за <u>1</u> приема пищи, г
Белок, в среднем	25			25
Жир, в среднем	25			25
Углеводы, в среднем	84			84
Энергетическая Ценность, в среднем	659			659

34 Анализ содержания основных пищевых веществ и энергии в меню за льготную стоимость в среднем за 5 дней

Пищевые вещества	Завтрак, г	Обед, г	Полдник, г	Итого за <u>1</u> приема пищи, г
Белок, в среднем	25			25
Жир, в среднем	25			25
Углеводы, в среднем	84			84
Энергетическая Ценность, в среднем	659			659

**35 Анализ частоты включения отдельных блюд в меню за полную стоимость за 14 дней, на которые разработано меню.**

(указать частоту, в зависимости от количества дней, на которые разработано меню)

Продукты и блюда	Частота в анализируемом меню		
	Завтрак	обед	Полдник
<b>Хлеб, закуски/салаты</b>			
Хлеб	14		
Масло сливочное	13		
Колбаса (в составе бутерброда)	1		
Сыр (в составе бутерброда)	4		
Салаты из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста и др.)			
Салаты из отварных овощей (винегрет и др.)	2		
<b>Молочные продукты и блюда из яиц</b>			
Блюда из творога (запеканки и другие)	2		
Блюда из яиц (омлет)	2		
Жидкие молочные (кисломолочные) продукты	5		
<b>Первые блюда</b>			
Первые блюда зерновые (из круп, макарон)	—		
Первые блюда овощные (в том числе на мясном бульоне)	—		
<b>Вторые блюда</b>			
Блюда из мяса (рагу, рубленые, запеканки, плов)	4		
Блюда из птицы (рагу, рубленые, запеканки, плов)	2		
Блюда из рыбы (рубленные, запеченные)	3		
Колбасные изделия (сосиски, сардельки)	1		
<b>Гарниры</b>			
Блюда из макаронных изделий	2		
Блюда из круп (гарниры, каши)	5		
Блюда из бобовых	—		
Овощные блюда (гарниры)	2		
Картофель (гарниры – пюре, отварной)	3		
<b>Десерты</b>			
Выпечка (сдобная, пироги и др.)	—		
Фрукты	6		
Кондитерские изделия	4		
<b>Напитки</b>			
Соки	—		
Нектары	—		
Чай	8		
Кофейный напиток или какао	6		
Компоты, кисель, шиповник	—		

**35.1 Анализ частоты включения отдельных блюд в меню за льготную стоимость за 14 дней, на которые разработано меню.**

(указать частоту, в зависимости от количества дней, на которые разработано меню)

Продукты и блюда	Частота в анализируемом меню		
	Завтрак	обед	Полдник
<b>Хлеб, закуски/салаты</b>			
Хлеб	14		
Масло сливочное	13		
Колбаса (в составе бутерброда)	1		
Сыр (в составе бутерброда)	4		
Салаты из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста и др.)			
Салаты из отварных овощей (винегрет и др.)	2		
<b>Молочные продукты и блюда из яиц</b>			
Блюда из творога (запеканки и другие)	2		
Блюда из яиц (омлет)	2		
Жидкие молочные (кисломолочные) продукты	5		
<b>Первые блюда</b>			
Первые блюда зерновые (из круп, макарон)			
Первые блюда овощные (в том числе на мясном бульоне)			
<b>Вторые блюда</b>			
Блюда из мяса (рагу, рубленые, запеканки, плов)	4		
Блюда из птицы (рагу, рубленые, запеканки, плов)	2		
Блюда из рыбы (рубленые, запеченные)	3		
Колбасные изделия (сосиски, сардельки)	1		
<b>Гарниры</b>			
Блюда из макаронных изделий	2		
Блюда из круп (гарниры, каши)	5		
Блюда из бобовых	-		
Овощные блюда (гарниры)	2		
Картофель (гарниры – пюре, отварной)	3		
<b>Десерты</b>			
Выпечка (сдобная, пироги и др.)	-		
Фрукты	6		
Кондитерские изделия	4		
<b>Напитки</b>			
Соки	-		
Нектары	-		
Чай	8		
Кофейный напиток или какао	6		
Компоты, кисель, шиповник	-		



36 Ваша оценка организации питания в школе

- ① хорошо
- 2 удовлетворительно
- 3 плохо

37 Дата заполнения анкеты 124/09/2020

38 Ф.И.О. интервьюера Зибикилова Надежда Константиновна

39 Подпись интервьюера Зибики