

--	--	--	--	--	--	--

**АНКЕТА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**  
(заполняется интервьюером!)

1.	Субъект Федерации <u>Тамбовская обл</u> Код Субъекта Федерации <u>72</u>																										
2.	Код образовательного учреждения <u>225005 МАУ</u>																										
3.	<b>В школе имеются:</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 12.5%;">ДА</th> <th style="width: 12.5%;">НЕТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-4 классы.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>5-9 классы.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>10-11 классы.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Группы продленного дня</td> <td align="center">1</td> <td align="center">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 _____																										
5.	<b>Количество детей разного возраста, обучающихся в школе:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-4 классы <u>76</u>, чел.</li> <li>• 5-9 классы <u>83</u>, чел.</li> <li>• 10-11 классы <u>17</u>, чел.</li> </ul>																										
6.	Количество смен в школе <u>одна</u>																										
7.	<b>Количество обучающихся детей в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-ую смену <u>176</u>, чел</li> <li>• 2-ую смену <u>—</u>, чел</li> <li>• количество детей, учащихся в первую смену и посещающих группу продленного дня <u>—</u>, чел</li> </ul>																										
8.	<b>Тип столовой в образовательном учреждении:</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 12.5%;">ДА</th> <th style="width: 12.5%;">НЕТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Работает на продовольственном сырье.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Работает на полуфабрикатах.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Реализует готовые блюда.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Столовой нет.....</td> <td align="center">1</td> <td align="center">-</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>60</u>				
13.	<b>Количество умывальников при обеденном зале столовой</b> <u>4</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
	1-4 классы		✓		
	5-9 классы			✓	
	10-11 классы				✓
16.	<b>Указать интервалы между школьным завтраком и обедом для:</b>				
	• 1-4 классы	<u>—</u>	, мин		
	• 5-9 классы	<u>—</u>	, мин		
	• 10-11 классы	<u>—</u>	, мин		
17.	<b>Указать продолжительность перемен(ы), отведенной для:</b>				
	• завтрака	<u>20</u>	, мин.		
	• обеда	<u>—</u>	, мин.		
	• полдника	<u>—</u>	, 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 (пирог, 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/чаепитие	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>кружок 1-4 кл "Здоровье от А до Я"</i>		

24. Какие классы включены в образовательные программы по здоровому питанию

		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	76	76
5-9 классы	83	58
10-11 классы	17	11



**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	80		
<b>Стоимость льготного приема пищи</b>			
1-4 классы	80		
5-9 классы	124		
10-11 классы	124		

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 (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			



36 Ваша оценка организации питания в школе

- 1 хорошо
- 2 удовлетворительно
- 3 плохо

37 Дата заполнения анкеты

22/09/2020

38 Ф.И.О. интервьюера

Евманова Светлана Геннадьевна

39 Подпись интервьюера

Евм