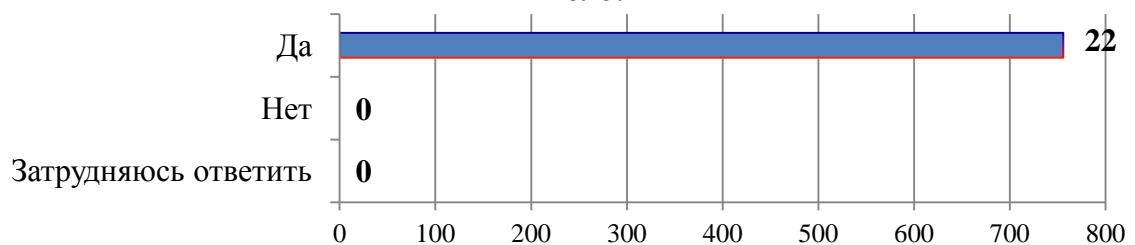


МБОУ Сулхаринская СОШ 1-4 классы

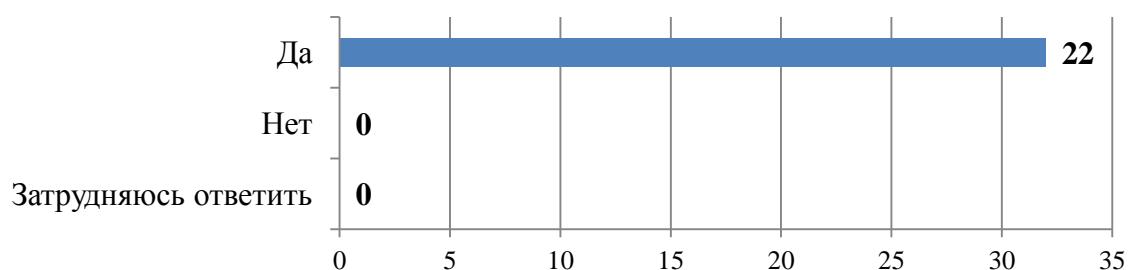
Анкета школьника (заполняется вместе с родителями) (22)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

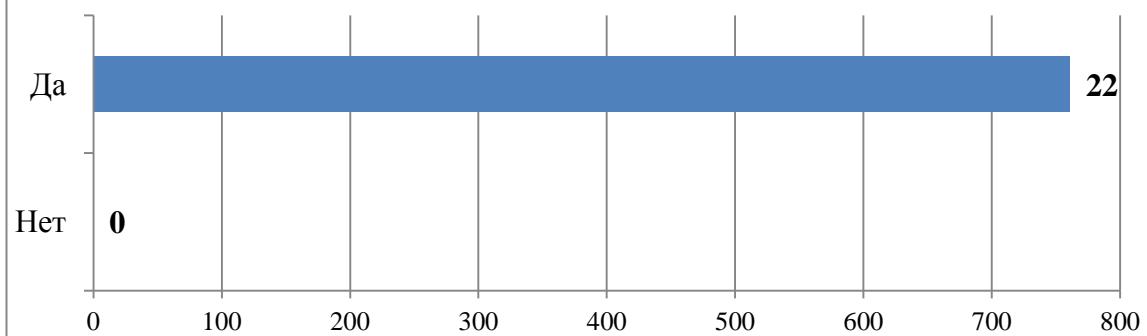
1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?



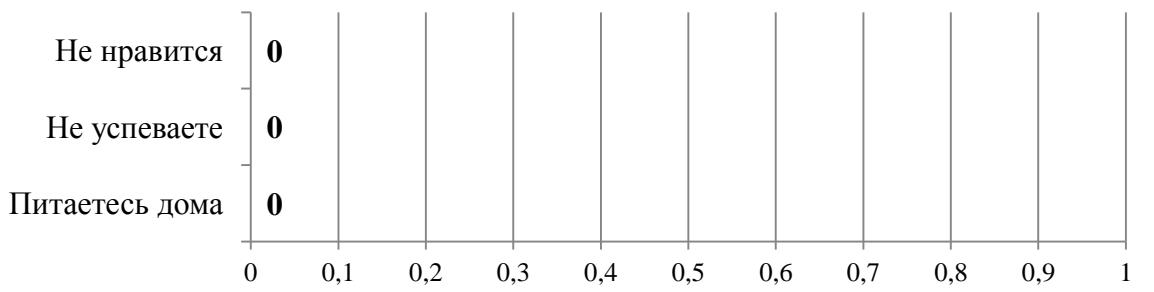
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?



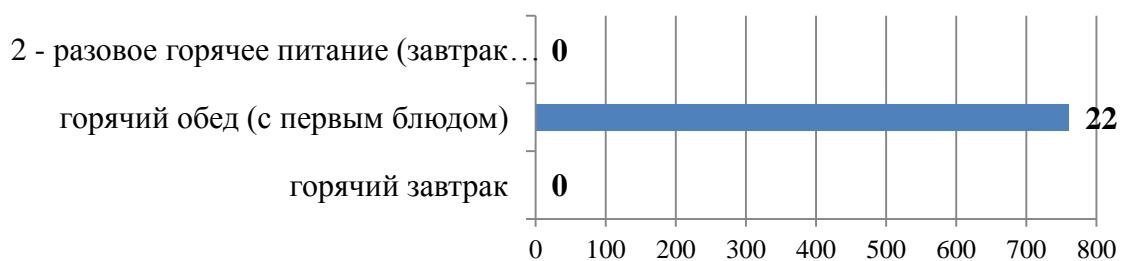
3. Питаитесь ли Вы в школьной столовой?



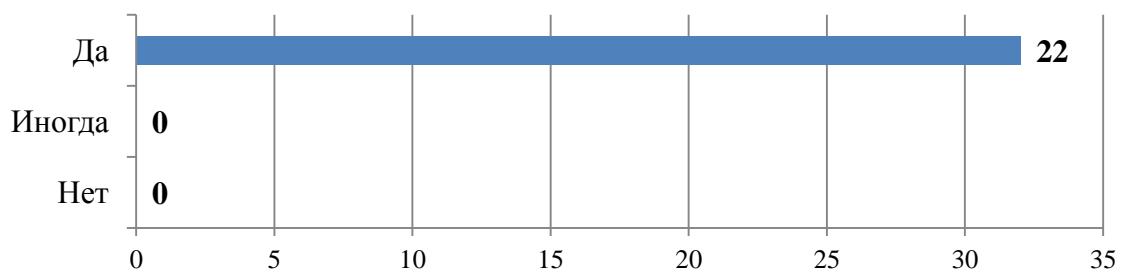
3.1. Если нет, то по какой причине?



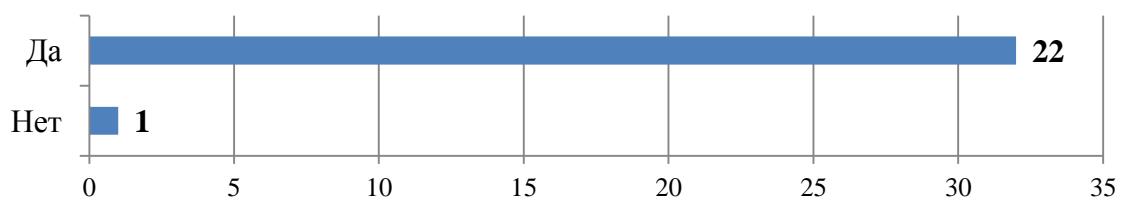
4. В школе Вы получаете:



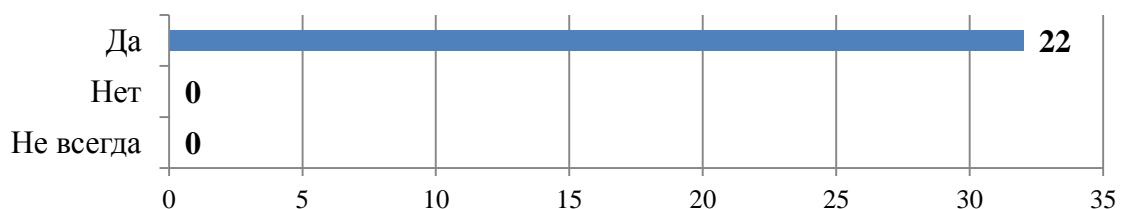
5. Наедаетесь ли Вы в школе?



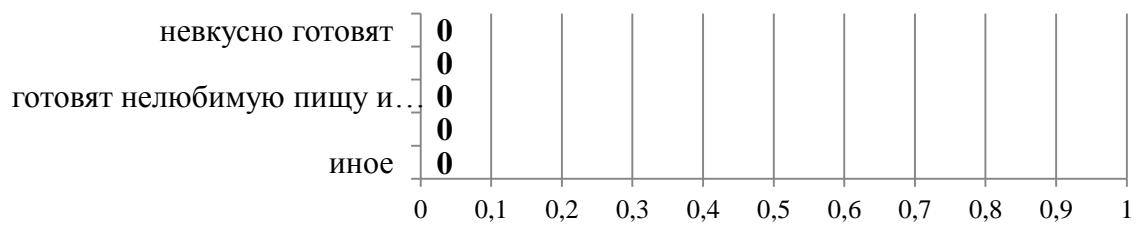
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?



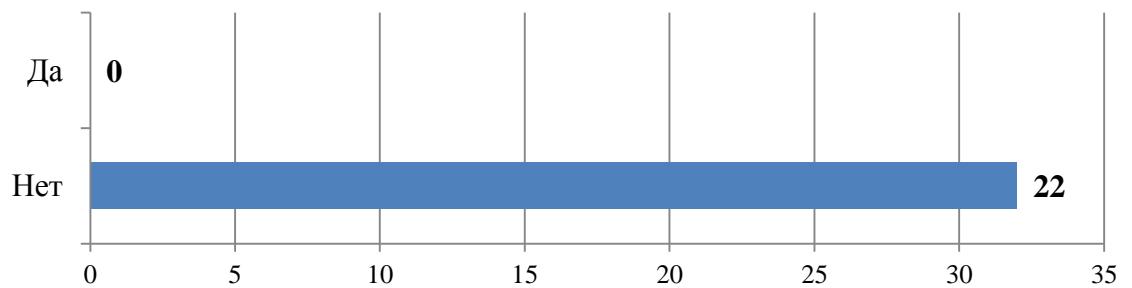
7. Нравится питание в школьной столовой?



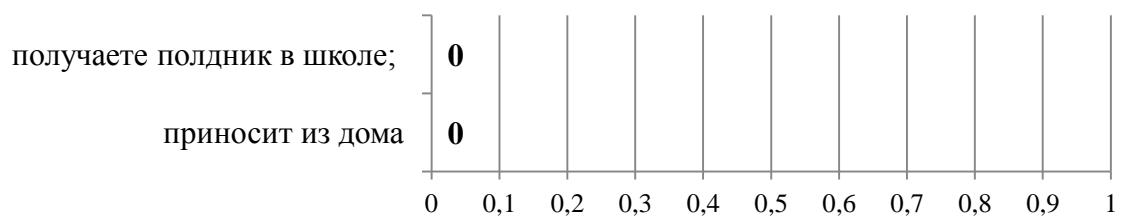
7.1. Если не нравится, то почему?



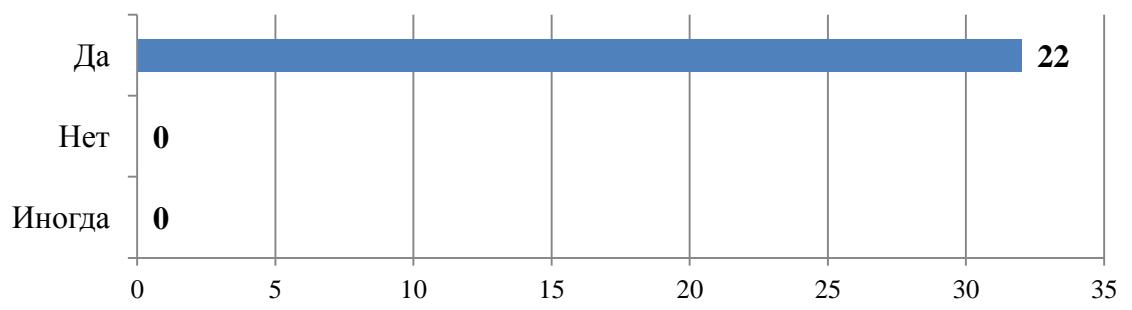
8. Посещаете ли группу продлённого дня?



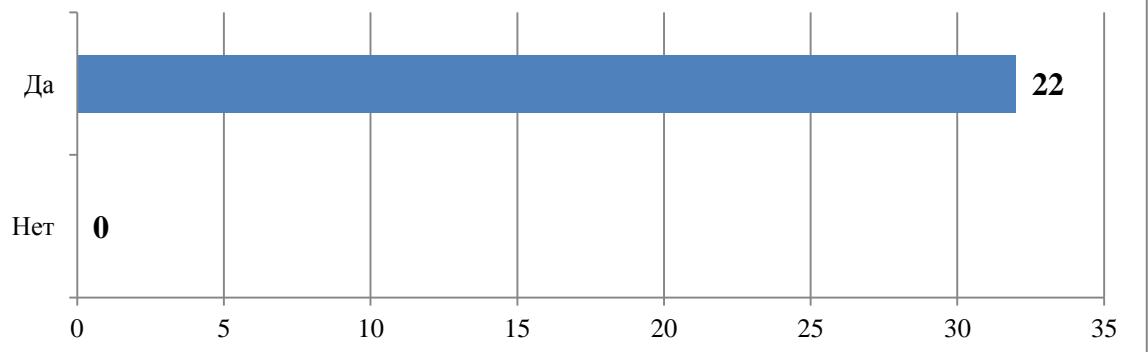
8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?



9. Устраивает меню школьной столовой?



10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?



11. Ваши предложения по изменению меню:

Включить , выпечку, пельмени, позы.

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Всё устраивает, предложений нет.

При проведении родительского контроля в школах были оценены:

- ✓ Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ Санитарно-техническое содержание обеденного зала, помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- ✓ Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников;
- ✓ Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их законных представителей.

По результатам контроля членами комиссии были заполнены «Формы оценочного листа».

Ответы по форме оценочного листа

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	Да (2)
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да (2)
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и	
	А) да	Да (2)
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Нет(2)
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да (2)
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да (2)
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	Да (2)
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да (2)
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет (2)
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Нет (2)
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	A) да	Да (2)
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	Да (2)
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	Нет (2)
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	Да (2)
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	Нет (2)
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	Нет (2)
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	Нет (2)
	Б) да	

По данным оценочного листа следует, что организация школьного питания в общеобразовательных организациях Кижингинского района осуществляется в соответствии с санитарными нормами и правилами.

- Реализуемые в дни контроля блюда соответствуют утвержденному меню.
- В обеденных залах ежедневно вывешиваются меню, не допускаются повторы блюд, запрещенные блюда и продукты.
- Соблюдаются все меры по профилактике новой коронавирусной инфекции.
- В ходе родительского контроля в помещениях для приема пищи санитарное состояние удовлетворительное.
- Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.