

	—		—		—		—		—		—	
--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--

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

1.	Субъект Федерации _____ Код Субъекта Федерации _____																										
2.	Код образовательного учреждения _____																										
3.	В школе имеются: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <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 style="text-align: center;">1</td> <td>1-4 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>5-9 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>10-11 классы.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Классы с углубленным изучением отдельных предметов.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Группы продленного дня</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-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.	Количество детей разного возраста, обучающихся в школе: <ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, чел. • 5-9 классы _____, чел. • 10-11 классы _____, чел. 																										
6.	Количество смен в школе _____																										
7.	Количество обучающихся детей в: <ul style="list-style-type: none"> • 1-ую смену _____, чел • 2-ую смену _____, чел • количество детей, учащихся в первую смену и посещающих группу продленного дня _____, чел 																										
8.	Тип столовой в образовательном учреждении: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 65%;"></th> <th style="width: 15%;">ДА</th> <th style="width: 15%;">НЕТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Работает на продовольственном сырье.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Работает на полуфабрикатах.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Реализует готовые блюда.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Столовой нет.....</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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.	Вид организации питания: <ol style="list-style-type: none"> 1. - организация работает самостоятельно 2. - заключен договор на аутсорсинг 																										

10.	Информация об услугах по организации питания детей:					
	1. – имеется меню на официальном сайте 2. – меню представлено на информационном стенде 3. – меню представлено на сайте и стенде 4. – отсутствует					
11.	Имеется ли оборудованное место для мытья и сушки рук?					
	1. – ДА 2. – НЕТ					
12.	Количество посадочных мест в обеденном зале столовой _____					
13.	Количество умывальников при обеденном зале столовой _____					
14.	Количество детей с отказом от питания					
	<ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, чел. • 5-9 классы _____, чел. • 10-11 классы _____, чел. 					
15.	На какой перемене предусмотрен завтрак для:					
		<i>1-ой</i>	<i>2-ой</i>	<i>3-ей</i>	<i>4-ой</i>	<i>5-ой</i>
	1-4 классы					
	5-9 классы					
	10-11 классы					
16.	Указать интервалы между школьным завтраком и обедом для:					
	<ul style="list-style-type: none"> • 1-4 классы _____, мин • 5-9 классы _____, мин • 10-11 классы _____, мин 					
17.	Указать продолжительность перемен(ы), отведенной для:					
	<ul style="list-style-type: none"> • завтрака _____, мин. • обеда _____, мин. • полдника _____, мин. 					
18.	Есть ли в школе:					
			ДА	НЕТ		
	1	Вендинговый автомат	1	2		
	2	Буфет	1	2		
19.	1. Укажите ассортимент продукции, реализуемый в буфете:					
			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.	2. Укажите ассортимент продукции, реализуемый в вендинговом аппарате:			
			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.	Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде?			
			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) _____		
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		
5-9 классы		
10-11 классы		

26 Охват детей, учащихся в первую смену, обедом

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

27 Охват детей, учащихся в первую смену, полдником

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

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		
5-9 классы		
10-11 классы		

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		
5-9 классы		
10-11 классы		

30 Полная и льготная стоимости завтрака, обеда, полдника

Классы	Стоимость, руб.		
	Завтрак	Обед	Полдник
Полная стоимость приема пищи			
1-4 классы			
5-9 классы			
10-11 классы			
Стоимость льготного приема пищи			
1-4 классы			
5-9 классы			
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 ___ приема пищи, г
Белок, в среднем				
Жир, в среднем				
Углеводы, в среднем				
Энергетическая Ценность, в среднем				

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 ___ приема пищи, г
Белок, в среднем				
Жир, в среднем				
Углеводы, в среднем				
Энергетическая Ценность, в среднем				

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 ___ приема пищи, г
Белок, в среднем				
Жир, в среднем				
Углеводы, в среднем				
Энергетическая Ценность, в среднем				

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 ___ приема пищи, г
Белок, в среднем				
Жир, в среднем				
Углеводы, в среднем				
Энергетическая Ценность, в среднем				

35 Анализ частоты включения отдельных блюд в меню за полную стоимость за ___ 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
Хлеб, закуски/салаты			
Хлеб			
Масло сливочное			
Колбаса (в составе бутерброда)			
Сыр (в составе бутерброда)			
Салаты из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста и др.)			
Салаты из отварных овощей (винегрет и др.)			
Молочные продукты и блюда из яиц			
Блюда из творога (запеканки и другие)			
Блюда из яиц (омлет)			
Жидкие молочные (кисломолочные) продукты			
Первые блюда			
Первые блюда зерновые (из круп, макарон)			
Первые блюда овощные (в том числе на мясном бульоне)			
Вторые блюда			
Блюда из мяса (рагу, рубленые, запеканки, плов)			
Блюда из птицы (рагу, рубленые, запеканки, плов)			
Блюда из рыбы (рубленные, запеченные)			
Колбасные изделия (сосиски, сардельки)			
Гарниры			
Блюда из макаронных изделий			
Блюда из круп (гарниры, каши)			
Блюда из бобовых			
Овощные блюда (гарниры)			
Картофель (гарниры – пюре, отварной)			
Десерты			
Выпечка (сдобная, пироги и др.)			
Фрукты			
Кондитерские изделия			
Напитки			
Соки			
Нектары			
Чай			
Кофейный напиток или какао			
Компоты, кисель, шиповник			

35.1 Анализ частоты включения отдельных блюд в меню за льготную стоимость за ___ 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
Хлеб, закуски/салаты			
Хлеб			
Масло сливочное			
Колбаса (в составе бутерброда)			
Сыр (в составе бутерброда)			
Салаты из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста и др.)			
Салаты из отварных овощей (винегрет и др.)			
Молочные продукты и блюда из яиц			
Блюда из творога (запеканки и другие)			
Блюда из яиц (омлет)			
Жидкие молочные (кисломолочные) продукты			
Первые блюда			
Первые блюда зерновые (из круп, макарон)			
Первые блюда овощные (в том числе на мясном бульоне)			
Вторые блюда			
Блюда из мяса (рагу, рубленые, запеканки, плов)			
Блюда из птицы (рагу, рубленые, запеканки, плов)			
Блюда из рыбы (рубленные, запеченные)			
Колбасные изделия (сосиски, сардельки)			
Гарниры			
Блюда из макаронных изделий			
Блюда из круп (гарниры, каши)			
Блюда из бобовых			
Овощные блюда (гарниры)			
Картофель (гарниры – пюре, отварной)			
Десерты			
Выпечка (сдобная, пироги и др.)			
Фрукты			
Кондитерские изделия			
Напитки			
Соки			
Нектары			
Чай			
Кофейный напиток или какао			
Компоты, кисель, шиповник			

36 Ваша оценка организации питания в школе

- 1 хорошо
- 2 удовлетворительно
- 3 плохо

37 Дата заполнения анкеты /____/____/2020

38 Ф.И.О. интервьюера _____

39 Подпись интервьюера _____