

Наименование ОУ

Охват питанием по возрастным группам и обеспеченность нуждающихся в питании с учетом длительности пребывания в учреждении, а также иных факторов

Показатель	1-4 классы			5-9 классы			10-11 классы			ИТОГО		
Наименование приемов пищи	нуждающиеся в питании, чел.	получающие питание, чел.	охват горячим питанием, % от кол-ва нуждающихся	нуждающиеся в питании, чел.	получающие питание, чел.	охват горячим питанием, % от кол-ва нуждающихся	нуждающиеся в питании, чел.	получающие питание, чел.	охват горячим питанием, % от кол-ва нуждающихся	нуждающиеся в питании, чел.	получающие питание, чел.	охват горячим питанием, % от кол-ва нуждающихся
Всего количество учащихся										0		
Горячее питание												
Только горячий завтрак										0	0	
Горячий завтрак и обед										0	0	
Итого двухразовое питание	0	0	0,0%	0	0	0,0%	0	0	0,0%	0	0	0,00%
Пятиразовое питание			0,0%						0,0%			0,00%
Итого получающих горячее питание	0	0	0,0%	0	0		0	0	0,0%		0	0,0%
Общий охват горячим питанием, % от кол-ва учащихся	0,0%			0,0%			0,0%			0,0%		
Буфетная продукция										0	0	0,0%
Полдник для ГПД										0	0	0,0%
Дополнительное питание (йодированное молоко)										0		0,0%

- информацию вносить только в ячейки выделенные желтым цветом

- не редактируемые ячейки

- ячейки с результатами

Состояние школьного пищеблока

		да /нет
имеется доступ в интернет в пищеблоке		
имеют собственную столовую		
не имеют пищеблока , но располагают помещением для приема пищи		
пищеблок		
	полного цикла (сырьевой)	
	школьно-базовая столовая (обслуживают несколько школ)	
	догоготовочный (работающий на полуфабрикатах)	
	буфет -раздаточная	
Помещение для приема пищи (для малокомплектных школ)		
Пищеблок, имеет все необходимые помещения для приготовления пищи в соответствии с типом пищеблока и требованиями санитарных правил		
В наличии буфет, в котором не предполагается организация горячего питания		
Потребность в закупке и установке технологического оборудования, (указать наименование оборудования)		
Техническое состояние помещений школьных пищеблоков в текущем году		
Пищеблок нуждается в косметическом ремонте на начало года		
	проведен косметический ремонт в текущем году	
Пищеблок нуждается в капитальном ремонте на начало года		
	проведен капитальный ремонт в текущем году	
Пищеблок нуждается в реконструкции на начало года		
	проведена реконструкция в текущем году	

- заполняемые ячейки

**Подготовка, переподготовка и повышение квалификации
кадров в сфере школьного питания**

Показатель	%
Количество работников пищеблока в школе, из них:	
Количество поваров, в том числе:	
количество поваров, состоящих в штате школ	
Количество поваров, прошедшие обучение в текущем учебном году на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца)	
Количество поваров, прошедших обучение у поставщиков технологического оборудования	
Количество кухонных рабочих и иного персонала, в том числе:	
Количество кухонных рабочих и иного персонала, состоящих в штате школ	
Количество педагогов в школе субъекта Российской Федерации, из них:	
прошли обучение в текущем учебном году на курсах повышения квалификации по вопросам сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников (с выдачей удостоверения государственного образца)	

 - заполняемые ячейки

Изучение общественного мнения об организации школьного питания		Школьники	Родители	
Количество опрошенных респондентов, из них:				
	питается в столовой		#ДЕЛ/0!	
	количество школьников и родителей, указавших в своих ответах, что работа школьной столовой их устраивает		#ДЕЛ/0!	
	количество школьников и родителей, которые в своих ответах, указали, что работа школьной столовой их не устраивает, в том числе:		#ДЕЛ/0!	
	меню/ассортимент продукции школьной столовой		#ДЕЛ/0!	
	вкус/качество продукции, реализуемой в школьной столовой		#ДЕЛ/0!	
	санитарное состояние столовой (чистота обеденного зала, оборудования для раздачи пищи, посуды и посторонний запах)		#ДЕЛ/0!	
	большие очереди у линии раздачи/буфета		#ДЕЛ/0!	
	отведенное для приема пищи время (короткая перемена)		#ДЕЛ/0!	

- заполняемые ячейки

Изучение общественного мнения об организации школьного питания		
количество опрошенных педагогов, которые в своих ответах указали, что работа школьной столовой их устраивает, в том числе указавших:		
	большинство детей съедают полностью предлагаемые порции	
количество опрошенных педагогов которые в своих ответах указали, что в работе школьной столовой их не устраивает следующее:		
	меню, предлагаемое школьникам, не соответствует утвержденному	
	дети вынуждены есть горячие блюда остывшими	
	порции часто меньше, чем указано в меню	
	в школьной столовой осуществляется торговля продуктами, не рекомендованными для питания обучающихся	
	времени, выделенного на прием пищи не достаточно	
	у большинства детей на тарелках остается несъеденными до 50% порции	
	у большинства детей на тарелках остается несъеденными более 50% порции	
	посуда в школьной столовой нуждается в замене	
	посуда грязная, со следами жира или моющих средств	
	на пищеблоке находятся посторонние люди	

Финансирование (БЕЗ СРЕДСТВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ)

Показатель		Количество средств из бюджета муниципального района, руб.	Количество средств из бюджета края, руб.	Общее количество средств, руб.
запланировано на текущий год				
израсходовано на отчетную дату				
	на проведение ремонтно-строительных			
	на закупку технологического			
	на закупку специализированного			
	на закупку столовой посуды и инвентаря			
	на закупку мебели для обеденных залов			
	на закупку автотранспорта для доставки			
	иные затраты (в свободном поле			
	- заполняемые ячейки			

Характеристика питания

Показатели	да/нет
Применяемое меню с цикличностью*:	
1 неделя	
2 недели	
3 недели	
4 недели	
иная (укажите - какая)	
Меню разработано с учетом сезонности (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	
Меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет) (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	
Меню разработано с присутствием диетических блюд в соответствии с потребностями контингента обучающихся	
Действующие рационы питания согласованы:	
директором школы	
территориальным управлением Роспотребнадзора	
не согласованы	
Фактически применяемые рационы питания в которых соответствуют согласованным с территориальным управлением Роспотребнадзора, в том числе:	
по составу рациона (блюда)	
по выходу блюд (вес)	
по пищевой ценности рациона (белки жиры углеводы)	
Наличие в меню информации о содержании витаминов и минеральных веществ , микронутриентов	
Ассортиментный перечень продукции, реализуемой через буфет, ежегодно согласовывается с Роспотребнадзором	
Мероприятия по устранению микронутриентной недостаточности(наличие йодированной соли, "С"- витаминизации, использование продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами)	

Пропаганда здорового питания

Показатель	Количество	Доля от общего количества, %
Наличие программы по формированию культуры питания, разбитой на три модуля(1- 4класс, 5-9 класс, 10-11 класс)	имеется	
Количество обучающихся в ОУ**, чел.	43	
Количество школьников, которые в текущем учебном году прошли обучение по интегрированным курсам по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания в рамках предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности» и др., чел.	43	
Количество школьников, которые в текущем учебном году прошли обучение по дополнительным образовательным программам по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания, на базе школ, чел.	37	
Количество школьников, у которых хотя бы один из родителей (законных представителей) в текущем году прослушал лекцию по формированию культуры здорового питания на базе школы, чел.	9	
Количество школьников , которые участвуют во внеклассных мероприятиях по пропаганде здорового питания (конкурсы, викторины, конференции и пр.), ед.	40	
Наличие тематических стендов по формированию культуры здорового питания, ед.	1	

*

- показатель из формы пищеблока

**

- показатель из формы "охват питанием"

- заполняемые ячейки

Контроль за качеством и безопасностью производимой продукции		
	Методы осуществления контроля за качеством производимой продукции и условиями производства, из них:	1. Лабораторные методы исследования. 2. Бракеражная комиссия
	в наличии программа производственного контроля с применением лабораторных методов исследования готовой продукции на текущий год	Да
	в наличии бракеражная комиссия	Да
	наличие предписаний контролирующих органов о нарушениях , в части организации питания	Нет
	- заполняемые ячейки	