ОЦЕНКа ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МОУ «СОШ № 30» г.

Сыктывкара

1. Наименование общеобразовательной организации: МОУ СОШ №30 Г.

СЫКТЫВКАРА

2. Месторасположение: городская

- 3. Пояснение по общеобразовательной организации:
- **3.1.** обычная
- 3.2. Участвует в интервьюировании обучающихся: да
- 3.3. Участвовала ли в предыдущие годы в интервьюировании обучающихся и их родителей (законных представителей): да
- 4.Укажите, что изменилось в организации питания обучающихся за период реализации ФП «Укрепление общественного здоровья» НП «Демография» (2019-2023 гг.) в Вашей общеобразовательной организации:

4.1. Питание:

Показатели	Ассортимент	Режим	Качество блюд	Условия для приема пищи
Стало лучше	нет	да	нет	да
Не изменилось	да	нет	да	нет
Стало хуже	нет	нет	нет	нет

4.2. В ОСНОВНОМ МЕНЮ блюда, обогащенные витаминами и микроэлементами: были в меню и ранее

4.3. В ОСНОВНОМ МЕНЮ продукты, обогащенные витаминами и

микроэлементами: были в меню и ранее

4.4. Охват организованным питанием:

Показатели	Стал выше	Не изменился	Стал ниже
1-4 класс	да	нет	нет
5-9 класс	да	нет	нет
10-11 класс	да	нет	нет

- **4.5. Формы питания, реализуемые в общеобразовательной организации:** количество предлагаемых форм питания не изменилось по сравнению с прошлым годом
- 5. Имеется ли практика организованной выдачи детям витаминов и минеральных веществ ВНЕ ПРИЕМА ПИЩИ:

Показатели	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс
5.1. Витамины	да	да	да
5.2. Минеральные вещества	да	да	да

6. Выдаются ли детям ОРГАНИЗОВАННО кислородные коктейли:

Показатели	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс
6.1. Кислородные коктейли	нет	нет	нет

7. Родительский контроль:

Показатели	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс
7.1. проводится на регулярной основе с расчетом индекса несъедаемости	да	да	да
7.2. проводится, но без расчета индекса несъедаемости	нет	нет	нет
7.3. не проводится	нет	нет	нет

8. Укажите средний показатель индекса несъедаемости блюд по итогам данного учебного года:

Показатели	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс
0-5%	нет	нет	нет
5-10%	да	да	да
10-20%	нет	нет	нет
более 20%	нет	нет	нет
затрудняюсь с ответом	нет	нет	нет

9. Количество детей обучающихся в школе:

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
9.1.	Обучается очно (всего)	677	725	105
9.1.1.	В т.ч. в первую смену	569	725	105
9.1.2.	Во вторую смену	108	0	0
9.1.3.	В третью смену	0	0	0
9.2.	Обучается на дому (всего)	1	7	2
9.3.	Всего обучающихся	678	732	107

10. Количество детей, посещающих группу продленного дня, обучающихся на подвозе:

№	Показатели		5-9 кл.	10-11 кл.
10.1.	Количество детей, посещающих группу продленного дня	641	0	0
10.2.	Количество детей, обучающихся на подвозе	0	0	0

11. Наличие в школе утвержденного меню

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
11.1.	Основное меню	есть	есть	есть
11.2.	Дополнительное меню (ассортимент буфетной продукции)		есть	есть
11.3.	Основное меню для детей с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	нет	нет	нет
11.4.	Основное меню для детей с ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ	нет	нет	нет
11.5.	Основное меню для детей с ЦЕЛИАКИЕЙ	нет	нет	нет
11.6.	Основное меню для детей с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ	нет	нет	нет
11.7.	Основное меню для детей с МУКОВИСЦИДОЗОМ	нет	нет	нет
11.8.	Основное меню для детей с OB3	нет	нет	нет

12. Количество детей, охваченных организованным питанием, из числа обучающихся в первую смену:

№	Показатели		5-9 кл.	10-11 кл.
12.1.	Охвачены одноразовым горячим организованным питанием	476	600	50
12.1.1.	В т.ч горячие завтраки	368	300	0
12.1.2.	Обеды	108	300	50
12.2.	Охвачены двухразовым питанием (завтраки + обеды)	201	50	50
12.3.	Охвачены двухразовым питанием (обеды + полдники)		0	0

12.4.	Охвачены трехразовым питанием (завтраки + обеды + полдники)	0	0	0
12.5.	Охвачено организованным питанием всего	677	650	100

13. Количество детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания:

№	Количество детей	ВСЕГО	Из них питается в школьной столовой
13.1.	САХАРНЫЙ ДИАБЕТ	3	3
13.2.	ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ	0	0
13.3.	ЦЕЛИАКИЯ	0	0
13.4.	ФЕНИЛКЕТОНУРИЯ	0	0
13.5.	муковисцидоз	0	0
13.6.	OB3 (ограниченные возможности детей)	13	12

14. Типы пищеблоков в общеобразовательной организации:

№	Типы столовых в общеобразовательной организации	Количество столовых
14.1	На продовольственном сырье	да
114.4	На продовольственном сырье и полуфабрикатах одномоментно	да
14.3	На полуфабрикатах	нет
14.4	Буфет-раздаточная	нет
14.5	Комната для приема пищи	нет

15. Форма организации питания:

№	№ Форма организации питания	
15.1	Аутсорсинг (поставка пищевых продуктов + приготовление блюд)	да
15.2	Аутсорсинг (поставка готовых блюд и пищевых продуктов)	нет
15.3	Приобретение общеобразовательной организацией продуктов и приготовление блюд без привлечения сторонних организаций	нет

16. Информирование родителей о школьном питании:

No	Форма организации питания	Выберите нужное		
16.1	Информация приведена на официальном сайте			
16.1.1	По основному (организованному) меню	да		
16.1.2	По ежедневному меню	да		
16.1.3	По технологическим картам	нет		
16.1.4	По принципам здорового питания	да		
16.2	Информация размещена на стенде в общеобразов	ательной организации:		
16.2.1	По основному (организованному) меню	да		
16.2.2	По ежедневному меню	да		
16.2.3	По технологическим картам	да		

16.2.4 По принципам здорового питания	да

17. Использование в меню для детей обогащенной витаминами и микроэлементами пищевой продукции:

No	Показатели	Витаминами	Микроэлементами
17.1.	Наличие в меню обогащенной продукции, за исключением соли поваренной йодированной	да	да
17.1.1	в том числе, хлеб и хлебобулочные изделия	да	да
17.1.2	молоко и молочная продукция	да	да
17.1.3	кисели	да	да
17.1.4	напитки	да	да
17.1.5	иная продукция	да	да

- 18. Количество посадочных мест в столовой: 335
- **19.** Максимальное количество детей, питающихся одномоментно за одну перемену: 335

20. Формы организации основного питания:

№	Формы организации основного питания	Выберите нужное
20.1	Классический завтрак и обед (1 ассортимент блюд)	да
20.2	Наличие меню вегетарианского питания для детей	нет
	Завтрак и обед с блюдами по выбору (несколько вариантов ассортимента блюд)	нет
20.4	Шведский стол	нет

21. Формы организации дополнительного питания:

N₂	Формы организации дополнительного питания	Выберите нужное
	Буфет – розничная торговля блюдами и продуктами	да
21.2	Предоставление комплексных обедов (с основной линии раздачи)	нет
21.3	Предоставление блюд по выбору (с основной линии раздачи)	да
21.4	С использованием вендингового оборудования	нет

22. Ассортимент продукции, реализуемой в буфете

№	Ассортимент продукции, реализуемой в буфете	Выберите нужное
22.1	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению	да
22.2	Первые блюда	да
22.3	Гарниры	да
22.4	Основные (мясные и рыбные) блюда	да
22.5	Каши	да
22.6	Молочные продукты, в т.ч. напитки	да
22.7	Соки и сокосодержащие напитки с добавлением сахара	да
22.8	Выпечные изделия собственного приготовления	да
22.9	Бутерброды	да

22.10	Кондитерские изделия (за исключением печенья, злаковых и фруктово-злаковых батончиков)	да
22.11	Печенье	да
22.12	Злаковые и фруктово-злаковые батончики	да
22.13	Фрукты	да
22.14	Газированные напитки	нет
22.15	Питьевая вода	да

23. Форма организации питьевого режима:

N₂	Форма организации питьевого режима	Выберите нужное
23.1	Питьевые фонтанчики	да
23.2	Кулеры	нет
23.3	Бутилированная вода	да
23.4	Кипяченая вода	да
23.5	Питьевой режим не организован	нет

24. В реализации каких образовательных программах по здоровому питанию принимает участие общеобразовательная организация:

№	Образовательные программы по здоровому	Вовлекаемые в программу контингенты		
	питанию	1-4 кл.	1-4 кл. 5-9 кл. 10-11 кл. нет нет нет	
24.1	«Основы здорового питания» для детей школьного возраста (Роспотребнадзор)	нет	нет	нет
24.2	«Школьное молоко»	нет	нет	нет
24.3	«Школьный мед»	нет	нет	нет
24.4	«Разговор о правильном питании»	да	да	да
24.5	Образовательные программы по здоровому питанию не реализуются	нет	нет	нет

25. Стоимость школьного питания по основному меню (руб/чел/день):

№	Приемы пищи	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
25.1	Завтрак	120	120	120
25.2	Обед	150	145	145
25.3	Полдник	0	0	0

26. Частота включения в цикличное (2-х недельное меню) меню ЗАВТРАКОВ отдельных блюд:

№	Группа блюд или группа продуктов	Количество раз в цикл по классам			
		1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.	
26.1	салаты (овощи в нарезке)	6	6	6	
26.2	основное мясное (или рыбное) блюдо	2	2	2	
26.3	колбасные изделия (сосиски, сардельки)	1	1	1	
26.4	фрукты	2	2	1	
26.5	кондитерские изделия промышленного изготовления	4	4	4	

26.6	выпечные изделия	6	6	6
26.7	творог	2	2	2
26.8	сыр	2	2	2
26.9	яйцо	5	5	5
26.10	кисломолочная продукция	2	2	2

27. Частота включения в цикличное (2-х недельное меню) меню ОБЕДОВ отдельных блюд:

Nº	Charles Saver was physical and saveren		Количество раз в цикл			
	Группа блюд или группа продуктов	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.		
27.1	салаты (овощи в нарезке)	6	6	6		
27.2	основное мясное (или рыбное) блюдо	2	2	2		
27.3	колбасные изделия (сосиски, сардельки)	1	1	1		
27.4	фрукты	2	2	2		
27.5	кондитерские изделия промышленного изготовления	4	4	4		
27.6	выпечные изделия	5	5	5		

28. Оценка организации питания в общеобразовательной организации:

№	Группа блюд или группа продуктов	Завтраки	обеды	дополнительное питание	Питание детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода
28.1	отлично	нет	да	нет	нет
28.2	хорошо	да	нет	да	нет
28.3	удовлетворительно	нет	нет	нет	нет
28.4	не удовлетворительно	нет	нет	нет	нет

29. По какому основному меню работает школа? единое типовое для субъекта Федерации

30. Охват школьников ОРГАНИЗОВАННЫМ горячим питанием (%)

Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
2021-2022 уч. год	526	550	57
2022-2023 уч. год	677	650	100

31. Укажите продолжительность перемен, предназначенных для ОРГАНИЗОВАННОГО приема пищи детьми (укажите нужное)

Показатели

1-4 кл. (первая - смена) 20 минут

1-4 кл. (вторая - смена) 20 минут

5-9 кл. (первая - смена) 20 минут

5-9 кл. (вторая - смена) нет

10-11 кл. (первая - смена) 20 минут

10-11 кл. (вторая - смена) нет