

Справка
по результатам анкетирования обучающихся 9 – 11 классов
МОАУ «СОШ № 51 имени Героя Советского Союза генерал –
полковника Шевцова И.А.»
по вопросу «Ваши предложения по развитию школьного питания»

Дата анкетирования: 17.03.2023 г.

Цель анкетирования:

- определить качество организации питания обучающихся 9 – 11 классов;
- рассмотреть предложения и замечания по качеству организации питания в 9 – 11 классах.

В ходе анкетирования проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола);
- справка по организации Родительского контроля 15.03.2023 г.;
- справка по организации Внутреннего контроля 16.03.2023 г.;
- цикличное 12 – дневное меню, меню на текущий день;
- акт учета посещаемости столовой обучающимися 9 – 11 классов;
- проанализированы анкеты обучающихся.

Анкета содержала основные вопросы:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? Почему?
3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи? Почему?
4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой? Почему?
5. Удовлетворены ли Вы работой обслуживающего персонала? Почему?
6. Удовлетворены ли Вы графиком питания? Ваши предложения:
7. Считаете ли Вы, что горячее питание повышает Вашу успеваемость? Почему?
8. Ваши предложения по организации питания в школе:

В анкетировании приняли участие 80 респондентов.

Ответы обучающихся 9 – 11 классов распределились следующим образом:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
 - да: 65 обучающихся
 - нет: 7 обучающихся
 - иногда: 8 обучающихся
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? Почему?
 - да: 71 обучающийся
 - нет: 9 обучающихся

На вопрос «Почему?» получены следующие ответы: потому что каждый день подают разные блюда, в столовой всегда все чисто и организовано, всегда все приводят в порядок, каждый класс успевает поесть.

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи? Почему?

- да: 72 обучающихся
- нет: 4 обучающихся
- иногда: 4 обучающихся

На вопрос «Почему?» получены следующие ответы: бывают дни, когда еда невкусная, пища бывает слишком сладкая или пресная, никогда не остаюсь голодным, иногда бывает много воды в гарнире, хорошо готовят, попадаются хрящи в мясе.

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой? Почему?

- да: 73 обучающихся
- нет: 2 обучающихся
- иногда: 5 обучающихся

На вопрос «Почему?» получены следующие ответы: ложки бывают грязные, в столовой всегда чисто, все на высшем уровне, в столовой нет насекомых и пыли, ложки всегда блестят от чистоты.

5. Удовлетворены ли Вы работой обслуживающего персонала? Почему?

- да: 78 обучающихся
- нет: 0 обучающихся
- иногда: 2 обучающихся

На вопрос «Почему?» получены следующие ответы: вовремя убирают, всегда накрыты столы вовремя к приходу учеников, работаю быстро и без негатива, уважаю их, вежливый персонал, сразу видно, что любят свою работу, носят всегда чистую рабочую одежду, добрые, приятные и дружелюбные, иногда не успевают к нужному времени накрыть столы.

6. Удовлетворены ли Вы графиком питания? Ваши предложения:

- да: 71 обучающийся
- нет: 2 обучающихся
- иногда: 7 обучающихся

На вопрос «Ваши предложения» получены следующие ответы: отличное время для завтрака, перенести на перемену раньше – после 3 урока.

7. Считаете ли Вы, что горячее питание повышает Вашу успеваемость? Почему?

- да: 45 обучающихся
- нет: 29 обучающихся
- иногда: 6 обучающихся

На вопрос «Почему?» получены следующие ответы: от еды не зависят мои умственные способности, возможно горячая пища повышает мои умственные способности, да, очень сильно, успеваемость – не знаю, но силы придает.

8. Ваши предложения по организации питания в школе:

- разнообразить меню;
- подавать пищу всегда горячей;
- увеличить размер порции;

- добавить побольше выпечки, булочек;
- добавить сок;
- добавить творожную запеканку;
- добавить фрукты и овощные салаты;
- поменьше каш;
- уменьшить рацион сахара;
- убрать из меню бутерброды;
- поменьше чая с молоком и какао;
- организовать работу буфета;
- предоставить самостоятельный выбор блюда – шведский стол;
- организовать питание раньше 4 перемены.

Выводы:

Питание обучающихся 9 – 11 классов МОАУ «СОШ № 51» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями и утвержденным циклическим меню, составленным КШП «Подросток». Администрацией школы организован административно – внутренний контроль по организации питания, качеством приготовления и подачи пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм подачи блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. Постоянно осуществляется родительский контроль качества предлагаемой пищи, санитарным состоянием столовой, работой обслуживающего персонала.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся 9 – 11 классов постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря, соблюдением СанПиН работниками столовой.
3. Принять к сведению и по возможности удовлетворить предложения и замечания обучающихся 9 – 11 классов по качеству организации горячего питания в школе.

Социальный педагог:

Третьякова Н.А.