

АНАЛИЗ анкетирования учащихся и родителей ГБОУ школа №480 Кировского района по вопросам организации здорового питания

На основании плана работы школы на 2022-2023 учебный год, методических рекомендаций и с целью популяризации здорового питания среди учащихся и родителей, ГБОУ школы №480 проведено анкетирование “Питание глазами учащихся и родителей”.

Цель анкетирования: Выяснить устраивает ли родителей и обучающихся организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи. Результат включения в контракт меню улучшенного качества .

Дата проведения: 07.04.2023 г.

В анкетировании принимали участие родители и учащиеся ГБОУ школа №480. Опрошено 197 учащихся 5 - 9 классов и 74 родителя. Были получены следующие результаты:

1- 3 (100%)	6 - 1 (32%), 2(73%), 3(79%), 4 (78%)
2- 1 (100%)	7 - 1 (96%), 2(4%)
3 - 1 (1%), 4 (3%), 7 (3%), 8 (93%)	
4 - 1 (100%)	8 – 1 (100%)
5 - 1 (91%), 2 (9%)	9 - 1 (98%)

Анкета по организации питания в школьной столовой (для учащихся)

1. Сколько времени вы проводите в школе?

- 1) 4 часа
- 2) 5 часов
- 3) 6 часов**

2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- 1) да** 2) нет 3) иногда

3. Что не устраивает вас в школьной столовой?

- 1)** оформление и состояние обеденного зала
- 2) чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
- 3) запах в столовой
- 4)** большие очереди у буфета

5) отведенное для приема пищи время (короткая перемена)

6) посуда в школьной столовой (её состояние)

7) другое (укажите что именно)- **тесно, мебель не нравится**

8) всё устраивает

4. Устраивает ли вас график работы школьной столовой?

1) да

2) нет

5. Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?

1) да

2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины и предложения по его улучшению)

Не устраивают рыбные тефтели,

6. Что вы предпочитаете?

1) **первые блюда**

2) **вторые блюда**

3) **выпечка**

4) **напиток + выпечка**

7. Устраивает ли вас качество блюд?

1) да

2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины)

не нравятся паровые котлеты

8. Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?

1) **да**

2) нет (в случае отрицательного ответа укажите конкретно, что необходимо устранить)

9. Пользуетесь ли вы информацией о школьном питании на информационном стенде, размещённом в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании)?

1) **да, это важно**

2) нет, меня это не интересует

Анкетирование родителей обучающихся «Питание глазами родителей»

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Ваши предложения по организации питания в школе

1-Да

3- Да

2-Да

4- Да

5- Предложено включить в рацион свежеотжатые соки, в гарнир включить детские молочные сосиски, пельмени для детей, добавить больше салатов. Заменить рыбные тефтели на жареную рыбу.

Анализ материалов анкетирования

Анализ материалов анкетирования показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой, весьма востребованы, все 100% обучающихся пользуются этими услугами. Среди обучающихся 2 % не удовлетворены школьным меню. Это связано со вкусовыми предпочтениями каждого обучающегося.

Согласно проведенного анкетирования, родители считают, что нужно приучать детей к культуре еды как дома, так и в школе. Родители постоянно разговаривают с детьми о пользе здорового питания, правильной сбалансированной еде. Опрошенные родители отметили изменения в школьном меню в лучшую сторону, оптимальный режим питания, обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки питания продуктов их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности. В дальнейшем все родители и законные представители обучающихся готовы участвовать в повышении качества школьного питания. Проанализировав анкеты родителей можно сделать вывод, что:

- преобладающее число участников анкетирования оценивают работу школьной столовой на «хорошо» и «отлично»;

- в беседе ученики и их родители отмечали, что в школе проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

- ассортимент блюд в столовой достаточно разнообразен;

- ученики посещают завтраки – 100%, обеды – 100%;
- горячее питание ученики получают и на завтрак (молочные каши, запеканки и т.д.) и на обед (первое и второе блюда);
- культура питания: посещение столовой проводится организованно, классные руководители и дежурные учителя присутствуют с классами в столовой, обеспечивая порядок, культуру приёма пищи, уборку посуды после еды учениками дежурного класса.

Разработка мероприятий и рекомендаций по улучшению качества питания:

- проведение классных часов, творческих игр, викторин, выездных мероприятий на объекты производства продуктов питания (молочный комбинат), просмотр кинофильмов и т.п.;
- экскурсии в пищеблок, организуемые ответственным за организацию питания и заведующей столовой;
- организация мастер-классов по приготовлению каш, салатов, выпечки
- знакомство с работой школьной столовой учителей, учеников и их родителей на педагогических советах, родительских собраниях и других школьных мероприятиях;
- привлечение родителей к участию во внеурочной деятельности обучающихся (проведение экскурсий, олимпиад-соревнований по физкультуре, участие в конкурсах)

Ответственный за организацию питания

Жиленко Л.Е.