

АНАЛИЗ анкетирования по вопросам организации питания в МБОУ «Манаскентская СОШ»

Цель анкетирования: выяснить, устраивает ли родителей организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата анкетирования: с 1 по 28 октября 2022 года

Количество анketируемых: 235 человек

Были получены следующие результаты:

№	Вопросы анкеты	Ответ «да»	Ответ «нет»	Затрудняюсь ответить
1.	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	96%	1%	3%
2.	Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?	99%	0%	1%
3.	Питаются ли вы в школьной столовой?	100%	0%	
4.	Наедаетесь ли вы в школе?	92%	5%	3%
5.	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?	93%	2%	5%
6.	Нравится питание в школьной столовой?	90%	10%	
7.	Устраивает меню школьной столовой?	92%	4%	4%
8.	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	98%	1%	1%

Предложения по улучшению качества приготовления пищи в школьной столовой и организации питания в школе.

1. Побольше фруктов, соков
2. Правильное питание для учащихся 12-14 лет
3. Чтобы еда была сытной и полезной (больше мяса и белковой пищи)
4. Чтобы было побольше салатов и фруктов
5. Больше овощных низкокалорийных блюд (салат из капусты, моркови, например)
6. Чтобы в ежедневном меню были разнообразные салаты, шарики
7. Блюда на выбор

Результаты анкетирования показали, что в целом родители и обучающиеся удовлетворены качеством организации питания в школьной столовой. Необходимо вести разъяснительную работу о пользе горячего питания, проводить мероприятия, оформлять уголки по данной теме.

Все учащиеся начальных классов получают бесплатное одноразовое горячее питание. Для этого имеются следующие условия: обеденный зал на 80 посадочных мест, собственный пищеблок организации для приготовления блюд из сырья.

Примерное комплексное меню составляется на 10 дней технологом школьного питания, согласовывается и утверждается директором школы. Меню разнообразное: мясные, рыбные, крупяные блюда, блюда из овощей. Овощи, фрукты присутствуют в достаточном количестве и только по сезону. Хлебобулочные изделия всегда свежие. Для восполнения дефицита йода используется только йодированная соль.

Все работники пищеблока имеют специальное образование. При транспортировке, хранении и обработке продуктов питания соблюдаются санитарно-

гигиенические требования. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам, которые имеются в наличии на пищеблоке. Ежедневно бракеражной комиссией проводится снятие пробы приготовленных блюд.

10 ноября 2022 г.