

Аналитическая справка по результатам анкетирования обучающихся и родителей по вопросам организации питания (май 2022г.)

I. Анализ анкет для учащихся

1. Большая часть опрошенных учащихся (96%) питается в школьной столовой, 4% не посещают столовую по причине стоимости питания (дорого) и готовят нелюбимую еду.
2. Учащиеся 1-4 классов завтракают дома (98%), учащиеся 5 - 11 классов завтракают дома реже (48%).
3. Удовлетворены качеством питания 98% и меню 60%. В школьной столовой используется 10-дневное меню (5-дневная учебная неделя), утверждённое РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ.
4. Наиболее нравятся блюда: оладьи, борщ, куриная котлета, сырники, плов, пюре, греча, макароны с сыром, сосиска. Небольшая часть учащихся эти же блюда указывают как «нелюбимые»
5. Не нравятся: рыбные блюда, супы, свекла, овощное рагу.
6. Не все учащиеся осознают значимость полноценного питания для здоровья, так как старшеклассники увлечены модными диетами.
7. Информацию о правильном и здоровом питании учащиеся получают в школе, дома, сети Интернет.
8. Учащиеся отмечают о соответствии режима питания нормам (завтрак 2, 3 перемена, обед после 4, 5, 6 урока; перемены по 20 минут).
9. Интерьер столовой нравится 100 % учащихся.
10. Качество питания учащиеся оценивают в основном «хорошо».

II. Анализ анкет для родителей

1. Родители отмечают, что дети в школьной столовой завтракают, завтракают и обедают, а также пользуются буфетной продукцией.
2. Родители интересуются организацией питания в школе.
3. В целом родители выражают удовлетворённость качеством питания и меню.
4. Информация об услугах по организации питания детей представлена на стенде при входе в вестибюль школы и на сайте гимназии.
5. Родители удовлетворены оформлением школьной столовой.
6. Качеством приготовления пищи родители удовлетворены.
7. Анкетирование выявило, что родители проводят беседы с детьми о здоровом питании.
8. Родители стараются по возможности сделать питание дома полноценным.
9. Не нравится, что в буфетной продукции есть сладости.
10. Родители считают, что изменить в горячем питании следует: сделать меню более разнообразным, повысить качество питания и привлечь специалиста-диетолога для разработки меню.

Директор

Кожина Н.В.