АНАЛИЗ

анкетирования по вопросам организации питания в МБОУ «Карабудахкентская СОШ №1им. Г.М. Абдуллаева»

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 анкетируемых: 150 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? | 100% | 0% | 0% |
| 3. | Питаетесь ли вы в школьной столовой? | 100% | 0% |  |
| 4. | Наедаетесь ли вы в школе? | 96% | 2% | 2% |
| 5. | Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе? | 95% | 2% | 3% |
| 6. | Нравится питание в школьной столовой? | 95% | 5% |  |
| 7. | Устраивает меню школьной столовой? | 96% | 2% | 2% |
| 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 учащегося 12-14 лет |
| 3. Чтобы еда была сытная и полезная (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, шарлотка |
| 7. Блюда на выбор |

Результаты анкетирования показали, что в целом родители и обучающиеся удовлетворены качеством и организацией 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 наличие на пищеблоке. Ежедневно бракеражной комиссией проводится снятие пробы приготовленных блюд.

9 ноября 2024 г.