

Справка
по результатам анкетирования родителей и обучающихся по степени
удовлетворенности качеством питания в школе

В конце первого полугодия 2020-2021 учебного года всем родителям и обучающимся нашей прогимназии предложено высказать свое мнение в части организации школьного питания. Проведено анкетирование среди родителей (законных представителей) 1-4 классов МКОУ «Прогимназия № 41» по изучению вопроса качества питания, ассортимента блюд, организации питания в школьной столовой. В опросе приняло участие 119 чел. (79% от общего числа обучающихся).

Основная цель анкетирования: выявить степень удовлетворенности качеством питания.

Анализ анкет показал, что на вопрос "УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ" утвердительно ответило практически абсолютное большинство респондентов. В их анкетах имели место такие ответы-отзывы: У НАС ГОТОВЯТ ВКУСНО, РАЗНООБРАЗНО, СЫТНО КОРМЯТ; ПИТАНИЕ СБАЛАНСИРОВАННОЕ, ПОЛНОЦЕННЫЙ РАЦИОН, ЗДОРОВАЯ И ПОЛЕЗНАЯ ЕДА, КАЧЕСТВЕННО ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЦЦА, ВСЕ СВЕЖЕЕ, СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ К ПИТАНИЮ; БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ, РЕБЕНКУ НРАВИТСЯ.

Не удовлетворяет организация питания в школьной столовой 4 респондента, что составляет 3,3 % от общего числа. Все предложения по улучшению школьного питания администрацией школы будут учтены.

Из анализа анкет следует, что организуя питание обучающихся, работники кухни, а также младшие воспитатели, соблюдают требования нормативных документов при организации питания детей и обеспечивают качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняют профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания.

На пищеблоке регулярно осуществляется:

- входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале;
- ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация;
- ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции).

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и

столовой содержатся в чистоте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств.

Обеспечено бесплатное горячее питание детей. Рацион питания соответствует основному (организованному) двадцатидневному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.

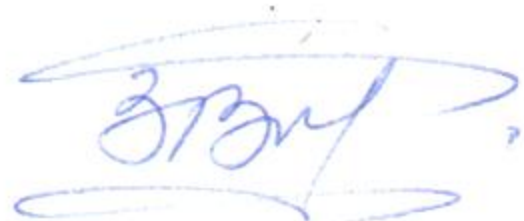
Сотрудники пищеблока и младшие воспитатели всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

В основном отзывы учащихся, родителей, педагогов прогимназии о работе персонала положительные.

Проведенный анализ выявил следующие проблемы:

1. Младшие воспитатели получают очередной прием пищи сразу на два подопечных класса. Кормят обучающихся отдельно. В связи с этим 3 и 4 классы получают еду значительно остывшей. Необходимо пересмотреть график выдачи пищи младшим воспитателям на пищеблоке.
2. Результаты анкетирования также показали, что недостаточно проводится бесед по привитию здорового образа жизни и здорового питания. Необходимо продолжить работу в этом направлении, провести классные часы, беседы, чаще располагать информацию на школьном сайте, представлять ее на родительских собраниях.

Зам. директора по УВР



Э.В. Зеленская