

**Анализ  
анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ  
«Печорская гимназия». 8-ые классы.**

**Дата.**

Апрель 2021 - 2022 учебного года.

**Цель анкетирования.**

Выяснить устраивает ли родителей организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.  
В анкетировании участвовали обучающиеся 8 классов.

Опрошено 30 человек.

Были получены следующие результаты (в процентах).

1. Удовлетворены ли Вы качеством питания в школе?

1. В целом удовлетворены – 28%
2. В основном удовлетворены, есть отдельные замечания – 61%
3. Не удовлетворены – 11 %

2. Удовлетворены ли Вы меню, по которому организовано питание в школе?

1. В целом удовлетворены – 37 %
2. В основном удовлетворены, есть отдельные замечания – 50 %
3. Не удовлетворены – 13%

3. Информация об услугах по организации питания детей:

1. Имеется на сайте – 65%
2. Представлено в меню на стенде – 28 %
3. Отсутствует (не видел) – 7 %

4. Соответствует ли установленным требованиям режим питания в школе?  
(завтрак – на второй, третьей перемене; продолжительность перемены, отведенной для завтрака или обеда)

1. Соответствует – 60 %
2. Частично соответствует – 45 %
3. Не соответствует – 6 %

5. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

1. Да – 44%
2. Частично – 50 %
3. Нет – 6 %

6. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?

1. Да – 31%
2. Частично – 66 %
3. Нет – 3%

7. Оцените, пожалуйста, качество питания в школе (в столовой)

1. Отлично – 17%
2. Хорошо – 41%
3. Удовлетворительно – 13%
4. Неудовлетворительно – 6%
5. Затрудняюсь ответить – 23 %

8. Что Вам не нравится в организации школьного питания? (ответили 26 человек)

1. Слишком дорого для нашей семьи – 0%
2. Невкусно, не устраивает качество блюд – 13%
3. Неуютное помещение столовой – 20%
4. Блюда однообразные, скучные, повторяющиеся изо дня в день – 13%
5. Мало времени, не успеваю поесть – 3%
6. Другое (что именно) Все устраивает – 37%

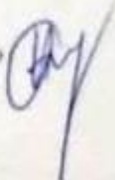
**Выводы:**

Для увеличения уровня удовлетворенности системой организации питания в школе следует провести следующие мероприятия:

1. Классным руководителям провести беседы об информационном стенде (ежедневное фактическое меню).
2. Бракеражной комиссии усилить контроль за температурным режимом готовых блюд при подаче обучающимся
3. Заместителям директора Зибзеевой Н.И. и Неверовой М.В., заведующему хозяйством Капелька Н.А. усилить контроль за санитарным состоянием пищеблоков.
4. Классным руководителям:
  - познакомить родителей со списком блюд, которые нельзя готовить и использовать в школе;

Анкетирование проводила:

заместитель директора по ВР, председатель комиссии по контролю за организацией горячего

питания МБОУ «Печорская гимназия»  Перова Т.И.