

Аналитическая справка по итогам опроса детей и родителей

В конце апреля 2021 года в школе проводился мониторинг по теме: «Организация горячего питания в школе».

Проводя подобный мониторинг, мы хотели выяснить мнение учащихся и родителей о качестве питания в школе.

В опросе приняло участие 220 респондентов.

Опрошенным задавались 12 вопросов:

1. Удовлетворяет ли вас система горячего питания в школе?				
Да - 22		Нет - 0		Затрудняюсь ответить - 0
2. Удовлетворяет ли вас/вашего ребенка санитарное состояние школьной столовой?				
Да - 22		Нет - 0		Затрудняюсь ответить – 23
3. Питаетесь ли Вы в школьной столовой?				
Да - 22		Нет - 0		
3.1.Если нет, то по какой причине?				
Не нравится 0		Не успеваете 0		Питаетесь дома 0
4. В школе вы/ваш ребенок получает?				
Горячий обед 22		Горячий завтрак 18		2-х разовое питание 18
5. Наедаетесь ли вы в школьной столовой?				
Да - 22		Иногда- 0		Нет - 0
6. Хватает ли продолжительности перемен?				
Да - 22		Нет - 0		
7. Нравится ли питание в школьной столовой?				
Да - 22		Нет - 0		Не всегда –2
7.1.Если не нравится, то почему?				
Невкусно готовят 0	Однообразное питание 0	Готовят нелюбимую пищу 0	Остывшая еда 3	Маленькие порции 0
8. Посещаете ли группу продленного дня?				
Да -			Нет - 22	
9. Устраивает меню школьной столовой				
Да - 21		Нет - 0		Не всегда - 1
10. Считаете ли вы питание в школе здоровым и полноценным?				
Да - 22		Нет - 0		Не всегда - 0
11. Ваши предложения по изменению меню?				
1. Добавить в меню нагетсы – 16 2. Убрать кисель – 2 3. Добавить макароны – 1 4. Добавить пиццу – 2 5. Добавить рыбу – 2 6. Убрать сосиски – 4				

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">7. Добавить выпечку – 158. Добавить мороженое – 29. Добавить конфеты (сладкое) – 310. Убрать рыбные котлеты – 211. Добавить пельмени – 212. Добавить творожные изделия – 113. Уменьшить долю моркови и лука в блюдах – 1 |
|--|

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе?

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Увеличить порцию второго блюда – 22. Изменить время питания 7 класса – 1 |
|--|

Организатором здорового питания (ответственным за питание) по приказу директора школы является Сарычева С.А. Ею ведется: ежедневный контроль качества продукции; проводится регулярный контроль охвата горячим питанием школьников, она следит за всем процессом здорового питания: проверяет/составляет меню, культуру поведения в столовой, посещаемость столовой. Ежемесячно ведется оформление документации и отчет.

Работа столовой соответствует санитарным нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Разработано десятидневное меню питания. При составлении меню для школьников учитывается разнообразие блюд, их биологическая ценность.

В рацион питания включены: молоко, сыр, мясо, макаронные изделия, овощи, фрукты, соки, кисели, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы.

Продуман режим работы столовой, который соответствует режиму работы школы. Для питания учащихся отведены три перемены по 20 минут, что позволяет учащимся восстановить умственные и физические способности до начала следующего урока. Питание осуществляется в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

Для учета выдачи питания ведется учет посещаемости детьми столовой.

Имеется вся нормативно – правовая база по организации питания:

1. Положение об организации питания.
2. Приказ о создании бракеражной комиссии.
3. Приказ о назначении ответственного работника организации питания.
4. Составлены графики работы столовой, поваров, графики уборок.
5. Разработаны инструкции.
6. Положение о порядке организации горячего питания учащихся
7. Приказ об организации питания учащихся
8. Приказ об организации льготного питания для учащихся и др.

Мы можем говорить о том, что в школе созданы все условия для здорового питания.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех детей знает по именам. Это повар, мастер своего дела: Романова Любовь Валерьевна и помощник повара Евсева Елена Анатольевна.

Школа располагает уютным помещением обеденного зала на 36 посадочных мест, что позволяет персоналу из 2-х человек успешно справляться с пиковыми нагрузками во время школьных перемен.

Чистоте школьной столовой уделяется повышенное внимание. Организован правильный в соответствии со всеми требованиями режим уборки. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно - гигиенического режима.

Правильно организована утилизация пищевых отходов. Ежегодно проводится косметический ремонт помещения школьной столовой.