Итоги анкетирования родителей (законных представителей) по организации питания в МАОУ СОШ№20 имени А.П.Турчинского поселка Псебай

30.01.2025

Правильно организованное питание детей является важным фактором в формировании роста и развития ребенка, его здоровья не только на данный момент, но и в будущем.

По итогам анкетирования родителей в МАОУ СОШ№20 имени А.П.Турчинского поселка Псебай по вопросам организации питания получены ответы опрошенных родителей.

       87,7% родителей интересуются информацией о питании детей в школьной столовой;

       63,7% данную информацию получают по меню, размещённому в школьной столовой или из бесед с классным руководителем;

  10,3 % знакомятся с питанием детей через сайт учреждения;

  66,4 % оценивают качество питания как «хорошо», по разговорам родителей с детьми;

       31,5 % оценивают качество питания как «удовлетворительно», по разговорам родителей с детьми;

   67,1 % родителей считают меню полноценным и разнообразным;

      84,9 % родителей считают, что дети в школе наедаются;

       89% родителей в целом организация питания учащихся в учреждении устраивает.

Анализ анкет показал следующее:

Родители знают, как организованно питание в МАОУ СОШ№20 имени А.П.Турчинского поселка Псебай. О качестве приготовления пищи узнают из разговоров с детьми и педагогами. Большинство родителей устраивает меню и организация питания в учреждении, предложения по улучшению меню имеются, но не все предложения можно применить в рационе питания детей школьного возраста. В школе учащимся нравятся: «Ризотто», каша гречневая, пюре, котлеты, салаты, омлеты. Родители считают, что меню необходимо дополнить разнообразными фруктами и свежими овощами, при этом необходимо исключить: кофейный напиток, какао, молочные каши, сосиски (отсутствуют в меню школы полностью), соусы и подливы.

Дополнительно хочется акцентировать внимание на том, что организация питания независимо от типа школьного учреждения и времени пребывания в нем ребенка основана на следующих принципах:

       правильная организация режима питания;

   адекватная энергетическая ценность пищевых рационов (не менее 70 %), соответствующих энерготратам детей;

       сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);

  использование адекватной технологической и кулинарной работки продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов;

 соблюдение всех санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке, раздаче блюд, обработке посуды в групповых ячейках;

       осуществление ежедневного контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований;

       учет (насколько это возможно в учреждении) индивидуальных особенностей детей, согласно заключения врачей специалистов.

При подготовке меню, разработанного организатором питания, учтены следующие условия - разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде по сезону, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Все блюда — собственного производства; полуфабрикаты не используются, готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Ежедневно в меню включены: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты. В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) проводится круглогодичная «С» – витаминизация.