

**Аналитическая справка
по итогам анкетирования обучающихся и их родителей на
предмет удовлетворенности системой организации горячего
питания
в МБОУ СОШ№2**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В период учебного процесса было проведено анкетирование учащихся и их родителей на предмет удовлетворенности системой организации горячего питания в школе.

Цель проверки:

- Выяснить мнение обучающихся и их родителей об организации горячего питания в школе.

Анкетирование проводилось с 20.11.2023 г. – 25.11.2023 г. среди обучающихся и их родителей. В школе обучается 331 учащихся. В опросе приняло участие 325 (92%) обучающихся совместно с родителями. В ходе анкетирования было выявлено следующее:

Количество детей по списку	Колич ество анкет						
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?							
331	302	Да -279	Нет -8	Затрудня юсь ответить -15			
2. Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?							
331	302	Да - 63	Нет - 7	Затрудняюсь ответить - 2			
3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?							
331	302	Да - 228	Нет -74				
4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?							

Уд
овл
етв
оре
ны
ли
Вы
сан
ита
рн
ым
сос
тоя
ние
м
сто
лов

								ой?
331	302	Не нравится - 0	Не успеваете - 0	Питаетесь дома - 0				

Выводы:

- 80 % из 302 чел. опрошенных считают **питание в школе здоровым и полноценным;**
- 81 % из 302 чел. опрошенных **удовлетворяет система организации питания в школе;**
- Для увеличения уровня удовлетворенности системой организации питания в школе следует провести следующие мероприятия:
 1. Разместить на информационных стендах цикличное 10-дневное меню для всех категорий обучающихся (ОВЗ, 1- 4 классы, 5-9 классы) и ежедневное фактическое меню.
 2. Бракеражным комиссиям усилить контроль за:
 - качеством продуктов, из которых готовят блюда;
 - качеством готовых блюд;
 - температурным режимом готовых блюд при подаче обучающимся (особенно Касибской школе);
 - весом порций готовых блюд (должно соответствовать заявленому в фактическом ежедневном меню);
 - соответствием готовых блюд заявленным в фактическом ежедневном меню.

3. Ответственной по питанию Левченко Д.Ю., заведующему хозяйством Карпенко В.А. усилить контроль за санитарным состоянием пищеблоков.

4. Классным руководителям:

- провести классные родительские собрания по темам: «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья школьников», «Режим дня и его значение», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Правильное питание школьника как важнейший фактор сохранения здоровья» и т.д.,
- познакомить родителей со списком блюд, которые нельзя готовить и использовать в школе,
- информировать родителей о времени приема пищи, графике работы столовой,
- информировать родителей о стоимости горячего питания в школе (каждой категории),
- вести пропаганду ЗОЖ и пользе горячего питания среди обучающихся, а так же воспитывать культуру питания у обучающихся.