

## Результаты анкетирования родителей МБОУ СОШ №3 с.Чикола по вопросу организации школьного питания

Дата проведения анкетирования: 20.01. – 24.01.23г.

В анкетировании приняли участие родители учащихся в 1 – 11 классах, всего заполнено 194 анкеты.

П/п	Вопрос	Варианты ответа и % ответивших		
		Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1.	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	Да 100%	Нет 0%	Затрудняюсь ответить 0
2.	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием школьной столовой?	Да 100%	Нет 0%	
3.	Питаетесь ли Вы в школьной столовой?	Да 81%	Нет 19%	
4.	В школе вы получаете:	Горячий завтрак- 100%	Горячий обед- 0%	2-разовое питание Завтрак+обед 0%
5.	Наедаетесь вы в школе?	Да 100%	Иногда 0	Нет 0
6.	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?	Да 100%	Нет 0	Нет ответа 0
7.	Нравится питание в школьной столовой?	Да 100%	Нет 0	Нет всегда 0%
7.1	Если не нравится, то почему? <input type="checkbox"/> Невкусно готовят <input type="checkbox"/> Однообразное питание <input type="checkbox"/> Готовят нелюбимую пищу <input type="checkbox"/> Остывшая еда <input type="checkbox"/> Маленькие порции <input type="checkbox"/> Иное _____	Невкусно готовят  0	Однообразное питание  0	Готовят нелюбимую пищу 0 Остывшая еда 0 Маленькие порции
8.	Посещаете ли группу продленного дня?	Да 0	Нет 100%	
8.1	Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?	Да 0	Нет 100%	
9.	Вас устраивает меню школьной столовой?	Да 90	Нет 10	Иногда 0
10.	Считаете ли питание в школе здоровым и полезным?	Да 95%	Нет 5%	
11.	Удалось ли вам принять участие в родительском контроле?	Да 25%	Нет 75%	
12.	Вы принимали участие в дегустации блюд?	Да 35%	Нет 65%	
13.	Если да, как вы оцениваете качество приготовленных блюд?	Удовлетворительно 57%	Неудовлетворительно 43%	

В основном родителей удовлетворяет система организации питания в школе.

В школе проводятся рейды, проверки, по итогам которых составлены акты, по отмеченным замечаниям принимались решения, выполнение которых строго

контролировалось. На общешкольном родительском собрании рассматривался вопрос о необходимости получения учащимися обязательного горячего питания.

Классными руководителями проводится разъяснительная работа по вопросам рационального питания на классных часах, в рамках образовательной программы «Правильное питание. Разговор о правильном питании».

Согласно плану внутришкольного контроля в январе 2023 года Албегоновой И.Т., заместителем директора, Цориевой И.С., Цориевой Ж.Х., ответственным за питание, проведена проверка организации горячего питания.

22.01.2023 года комиссией по контролю за организацией питания была проведена проверка качества оказания услуг по организации горячего питания.

Проверка показала, что производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям. Обеденный зал рассчитан на 75 посадочных мест. Он прямоугольной формы, имеет соответствующим образом оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы 12 шт., и стульями 72 шт.. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Технический работник столовой ежедневно моет столы горячей водой с дезинфицирующим раствором, после каждого приема пищи. Стены. Светильники находятся на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет не яркий, легкий, рассеянный. Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку.

Вся необходимая документация в столовой имеется. Журналы заполняются в срок в соответствии с требованиями. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Суточная проба имеется. Медицинский контроль за организацией питания осуществляется медицинским работником школы – медицинской сестрой Зимина Н.О. Санитарные нормы при мытье посуды соблюдаются. Имеются все необходимые инструкции. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен. Постоянно в меню включены овощные салаты, свежие фрукты и соки. Технологические карты на приготовление блюд имеются.

**Выводы:** в целом родители удовлетворены качеством школьного питания.

1. Администрацией школы организовано бесплатное питание обучающихся начальной школы, по графику, с учетом возрастных групп обучающихся;
2. Организовано бесплатное питание обучающихся основной школы, по графику, с учетом возрастных групп обучающихся;
3. Организовано платное питание обучающихся основной школы, по графику, с учетом возрастных групп обучающихся;
4. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
5. Была проведена проверка органолептики блюд; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
7. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца для рук).

**Рекомендации:** Принимая во внимание, что питание является одним из важнейших факторов, определяющих состояние здоровья детского населения, профилактики заболеваний органов пищеварения необходимо всем классным руководителям 1-11 классов продолжить принимать активные меры по организации 100% питания учащихся, по обеспечению качественного и безопасного питания детей, соблюдению санитарных норм и правил в МБОУ СОШ №3, принципиально реагировать на выявленные недостатки, устанавливать причины и условия, им способствующие, в целях их устранения.

Ответственная за питание

Ж.Х.Цориева.