

**Аналитическая справка  
по итогам анкетирования родителей обучающихся по вопросу  
организации школьного питания  
«Изучение общественного мнения об организации школьного  
питания»**

**в МБУ «Школа № 13»**

В марте 2022 года в школе было проведено анкетирование среди родителей «Питание глазами родителей». Всего в анкетировании приняли участие 397 родителей.

**Цель анкетирования:** выяснить устраивает ли родителей организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

**Результаты анкетирования:**

	Да (количество человек)	Нет (количество человек)
1. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?	357	40
2. Устраивает ли Вас работа школьной столовой?	380	17
3. Если работа школьной столовой Вас не устраивает, укажите причину:	23	374
-не устраивает меню/ассортимент продукции школьной столовой	6	391
-не устраивает вкус/качество продукции, реализуемой в школьных столовых	15	382
-не устраивает санитарное состояние столовой (чистота обеденного зала, оборудования для раздачи пищи, посуды и посторонний запах)	2	395
-не устраивают большие очереди у линии раздачи/буфета	0	397
-не устраивает отведенное для приема пищи время (короткая перемена)	0	397
4. Обучается Ваш ребенок по субботам?	0	397
5. Хотели бы. что в субботу в школе было организовано питание?	0	397
6. Какое питание необходимо организовать в школе по субботам:		397
-горячее питание (завтрак или обед)	0	397
-двухразовое горячее питание (завтрак и обед )	0	397
-продажа буфетной продукции (мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства)	0	397
-продажа напитков (вода питьевая, расфасованная в емкости, чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, витаминизированные напитки)	0	397

В основном родителей устраивает работа школьной столовой. Но есть у родителей и претензии к организации школьного питания. Не устраивает в работе школьной столовой родителей следующее:

- меню/ассортимент продукции школьной столовой – 6 чел (1,5% опрошенных)
- вкус/качество продукции, реализуемой школьной столовой – 6 чел (1,5% опрошенных)
- не устраивает санитарное состояние столовой (чистота обеденного зала, оборудования для раздачи пищи, посуды и посторонний запах)– 2 чел (1% опрошенных).

У 2-х родителей есть претензии к санитарному состоянию столовой (чистота обеденного зала, оборудования для раздачи пищи, посуды).

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».

Проверка показала, что производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям. 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. 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 и воспитатели 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 МБУ «Школа №13», принципиально реагировать на выявленные недостатки, устанавливать причины и условия, им способствующие, в целях их устранения.

Директор МБУ «Школа №13»

В.И. Илюшкина