

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 59, п. БЕЛОЗЁРНЫЙ

Справка  
от 22.05.2024 г.

по итогам проведения опроса родителей (законных представителей) об удовлетворённости организацией питания в школе.

В период с 13.05. по 22.05.2024 года был проведён опрос родителей (законных представителей) об удовлетворённости организацией питания в школе. В ходе опроса была использована форма анкеты из Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 118.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Согласно рекомендациям опрос проводился среди детей и родителей совместно. Всего было предоставлено 153 анкеты.

Результаты опроса представлены в таблице:

№ п/п	Вопрос	Количество ответов	Процент ответов от общего их количества
1.	Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?		
	Да	133	87
	Нет	8	5
	Затрудняюсь ответить	12	8
2.	Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?		
	Да	142	93
	Нет	6	4
	Затрудняюсь ответить	5	3
3.	Питаетесь ли вы в школьной столовой?		
	Да	152	99
	Нет	1	1
4.	Наедаетесь ли вы в школе?		
	Да	109	71
	Иногда	41	27
	Нет	3	2
5.	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?		
	Да	146	95
	Нет	7	5
6.	Нравится питание в школьной столовой?		
	Да	88	58
	Нет	7	5
	Не всегда	58	38
6.1.	Если не нравится, то почему?		
	Невкусно готовят	9	6
	Однообразное питание	9	6
	Готовят нелюбимую пищу	28	18
	Остывшая еда	10	7
	Маленькие порции	18	12
	Иное	1	1
7.	Устраивает меню школьной столовой?		
	Да	101	66

	Нет	8	5
	Иногда	44	29
<b>8.</b>	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?		
	Да	144	94
	Нет	9	6

Также были названы предложения по изменению меню:

- сделать порции больше – 10 (7 процентов)
- убрать из меню рис -5 (3 процента)
- добавить в меню свежие фрукты и овощи (помидоры, огурцы, бананы, яблоки, апельсины – 14 человек (9 процентов)
- добавить в меню разнообразную выпечку (сосиску в тесте, больше сдобы) -11 человек (7 процентов)
- ввести в меню творожные продукты: творожную запеканку; сырники - 4 человека (3 процента)
- добавить в меню пельмени – 7 человек (5 процентов)
- открыть буфет – 10 человек (7 процентов)

Среди предложений по улучшению питания в школе можно выделить:

- контролировать температуру подаваемого блюда – 10 человек (7 процентов).

**Выводы:** в целом можно считать, что родители удовлетворены организацией горячего питания в школе, однако есть ряд вопросов, на которые следует обратить внимание: температура подаваемых блюд.



**Рекомендации:**


- ООО «МЕГА-ТОРГ», предприятию-организатору питания в школе: по возможности дорабатывать меню;
- работникам столовой: соблюдать температурный режим подачи блюд;
- комиссии по контролю организации и качества питания: контролировать качество готовой продукции, привлекая родительскую общественность; контролировать санитарное состояние столовой и выполнение санитарных норм работниками предприятия; довести до сведения предприятия – организатора питания результаты опроса;
- бракеражной комиссии: тщательнее смотреть за температурой подаваемых блюд;
- классным руководителям: исключить опоздания детей в столовую, довести до сведения родителей результаты опроса.

Ответственный за организацию и контроль питания  Шубина В.В.





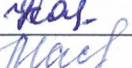

**Ознакомлены:**




Работники столовой:

1. Шилкина О.И. 
3. Данилова Е.С. 

2. Никитченко Е.А. 
4. Бурчак Л.В. 

Работники школы:

1. Пузина Е.Н. 
2. Шубина Н.М. 
3. Бедрик Е.С. 
4. Бондаренко А.С. 
5. Казакова О.П. 
6. Гасимова И.И. 
7. Сагайдакова Е.В. \_\_\_\_\_

8. Салгалова А.И. 
9. Сапрыкина С.В. 
10. Сирота О.Е. 
11. Гафиатуллина Л.А. 