



Справка
по итогам анкетирования учащихся по вопросу качества получаемых услуг
общественного питания
в МОУ СШ № 130

С 01 по 04 октября 2024 года в школе было проведено анкетирование среди учащихся «Качество получаемых услуг общественного питания». Всего в анкетировании приняли участие 320 учащихся.

Цель анкетирования: выяснить устраивает ли учащихся качество получаемых услуг общественного питания в буфете-раздаточной МОУ СШ № 130

В анкетировании приняло участие 320 респондентов, из них 160 человека получают питание в школьном буфете-раздаточной. Информацию о правильном и здоровом питании все учащиеся (320 человек) получают в школе на уроках и классных часах.

У учащихся сформировано правильное представление о необходимости ежедневного горячего питания, чтобы быть здоровым (320 человек ответили на этот вопрос анкеты – «да»).

Основной части учащихся удовлетворена качеством обслуживания сотрудником буфета-раздаточной. Все питающиеся в буфете-раздаточной успевают принять пищу на перемене, определенной для каждого класса.

Но есть у учащихся и претензии к качеству бесплатного питания. Не устраивает в работе школьного буфета-раздаточной следующее:

- меню/ассортимент бесплатного питания – 21 чел (12% опрошенных).

Есть претензии к качеству питания за плату родителей. Учащиеся считают, что необходимо:

- расширить ассортимент меню - 78 чел. (88%),

- добавить в меню соки – 78 чел. (100%),

- добавить в меню мясную продукцию – 78 чел. (100%),

- добавить в меню фрукты – 15 чел. (19%).

В школе проводятся 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.

Вся необходимая документация в буфете-раздаточной имеется. Журналы заполняются в срок в соответствии с требованиями. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Медицинский контроль за организацией питания осуществляется медицинским работником школы, педагогическими работниками школы. Санитарные нормы при мытье посуды соблюдаются. Имеются все необходимые инструкции. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Меню вывешивается ежедневно на стенде в буфете-раздаточной. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен, необходимо учесть вкусовые приоритеты учащихся.

Выводы: в целом учащиеся удовлетворены качеством школьного питания.

1. Администрацией школы организовано бесплатное питание учащихся льготных категорий, по графику,

2. Организовано платное питание учащихся школы, по графику,

3. Меню ежедневно вывешивается в буфете-раздаточной до начала 1 урока;

4. Была проведена проверка органолептики блюд; претензий к качеству готовой продукции нет;

5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;

6. В буфете-раздаточной функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца для рук).

7. Обратиться в ООО «ВИВА МАРКЕТ» с пожеланием расширить меню/ассортимент льготного питания и питания за средства родителей (законных представителей).

Ответственный за организацию питания



Садыкова Ю.В.