

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
"Казачий кадетский корпус
имени Героя Советского Союза К.И.Недурубова"

Результаты анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, проводившегося с 16.05.2025г. по 26.05.2025г.

Количество обучающихся по состоянию на 16.05.2025г. - 306 человек.
Количество обработанных анкет – 268 штук.

Результаты анкетирования:

1. На каком режиме обучения Вы находитесь?

КРУГЛОСУТОЧНОЕ – 141 (46%)

ДНЕВНОЕ – 127 (42%)

2. Питаетесь ли Вы в общекорпусной столовой?

ДА – 268 (100%)

НЕТ – 0 (0%)

3. В корпусе Вы получаете?

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК – 127 (42%)

6-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ – 141 (46%)

4. Знакомы ли Вы с меню на каждый день?

ДА – 242 (90%)

НЕТ – 26 (10%)

Предпринятые действия: классными руководителями и воспитателями доведено до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей) о местах ознакомления с ежедневным меню:

- для обучающихся – на стенде в столовой;

- для родителей (законных представителей) обучающихся – на официальном сайте Корпуса в разделе «Организация питания в образовательной организации».

5. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в Корпусе?

ДА – 209 (78%)

НЕТ - 30 (11%)

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 29 (11%)

6. Удовлетворяет ли Вас внешний вид столовой и сотрудников в столовой?

ДА – 246 (92%)

НЕТ – 10 (4%)

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 12 (4%)

7. Съедаете ли Вы полностью все блюда из рациона?

ДА – 178 (66%)

ИНОГДА – 57 (21%)

НЕТ - 33 (13%)

8. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в корпусе?

ДА – 233 (87%)

НЕТ – 35 (13%)

9. Нравится ли питание в общекорпусной столовой?

ДА – 155 (58%)

НЕТ- 37 (14%)

НЕ ВСЕГДА – 76 (28%)

9.1. Если не нравится, то почему?

НЕ ВКУСНО ГОТОВЯТ – 15 (32%)

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ – 7 (15%)

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ – 19 (40%)

ОСТЫВШАЯ ЕДА – 2 (4%)

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ – 25 (53%)

ИНОЕ – 0

Предпринятые действия:

- администрацией Корпуса и комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся усилен контроль утвержденного рациона питания, за процессом приготовления пищи и выходом порций;

- усилен контроль со стороны администрации Корпуса за своевременной подачей блюд в горячем виде и соблюдением графика приема пищи обучающимися.

9.2. Какие блюда в корпусной столовой Вам больше всего нравятся:

Завтрак (второй завтрак) – 138 (51%) – заполнили:

- каша – 44 (16%)

- запеканка – 93 (35%)

- сырники – 78 (29%)

- молочный суп – 35 (13%)

- яйцо – 68 (25%)

- омлет – 46 (17%)

- какао – 15 (6%)

Обед – 198 (74%) – заполнили:

- котлета – 73 (27%)

- картофельное пюре – 65 (24%)

- супы – 43 (16%)

- борщ – 32 (12%)

- плов – 49 (18%)
- гречка с мясом – 34 (13%)
- рыба – 16 (6%)

Ужин (второй ужин) – 126 (47%) – заполнили:

- котлета – 67 (25%)
- картофельное пюре – 65 (24%)
- овощное рагу – 49 (18%)
- выпечка – 33 (12%)
- фрукты – 36 (13%)

9.3. Какие блюда в корпусной столовой Вам не нравятся: заполнили – 77 (29%):

- запеканка – 19 (7%)
- гороховое пюре – 37 (14%)
- каша перловая – 23 (9%)
- рыба – 16 (6%)

10.Посещаете ли группу продленного дня?

ДА – 43 (16%)

НЕТ – 222 (84%)

11.Считаете ли Вы питание в корпусе здоровым и полноценным?

ДА – 232 (87%)

НЕТ – 36 (13%)

12. Считаете ли Вы питание в корпусной столовой соответствующим требованиям санитарных норм и правил?

ДА – 233 (87%)

НЕТ – 35 (13%)

13.Ваши предложения по изменению состава блюд в корпусе для полноценного питания – 92 (34%):

- сосиски – 24 (9%)
- картофельная запеканка – 12 (4%)
- салат из свежей капусты – 9 (3%)
- салат из свежих овощей – 36 (13%)
- пельмени – 78 (29%)
- вареники – 36 (13%)
- макароны с сахаром – 23 (9%)
- макароны с сыром – 46 (17%)
- макароны «по флотски» - 47 (18%)
- добавить омлет (дневное пребывание) – 34 (13%)
- пирожок с картошкой - 23 (9%)
- пирожок с яйцом - 21 (8%)
- пирожок с мясом – 34 (13%)
- вафли – 28 (10%)
- вместо кефира давать йогурт – 12 (4%)

* красным цветом выделены продукты, не рекомендованные к употреблению или запрещенные Роспотребнадзором.

14. Ваши предложения по улучшению процесса по организации питания в корпусе – 83 (31%):

- чаще мыть подносы и столовую посуду – 26 (10%)
- установить дежурство по столовой – 12 (4%)
- создать в столовой буфет – 8 (3%)
- поставить в столовой кулер – 34 (13%)
- на столы поставить салфетки – 9 (3%)
- разнообразить меню овощами и фруктами – 36 (13%)
- разнообразить меню блюдами из мяса – 23 (9%)
- увеличить порции – 36 (13%)

Рекомендации:

1. Администрации и комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся продолжать проведение контроля за организацией питания обучающихся Корпуса, за процессом приготовления пищи и выходом порций;

2. Классным руководителям и воспитателям:

2.1. способствовать вовлечению всех обучающихся в процесс питания, организованный в Корпусе;

2.2. продолжить разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по пропаганде здорового питания;

2.3. продолжить разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания обучающихся Корпуса:

- «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей» (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- «Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет с разбивкой по возрастам (таблица № 2, таблица № 5, приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- «Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)» (таблица № 2, приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее) (таблица № 3, приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Директор

С.В. Исаков