

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 02.02.2026г. по 13.02.2026г.

Количество обучающихся по состоянию на 02.02.2026г. - 294 человек.
Количество обработанных анкет – 235 штук.

Результаты анкетирования:

1. На каком режиме обучения Вы находитесь?

КРУГЛОСУТОЧНОЕ – 130 (55%)

ДНЕВНОЕ – 105 (45%)

2. Питаетесь ли Вы в общекорпусной столовой?

ДА – 235 (100%)

НЕТ – 0 (0%)

3. В корпусе Вы получаете?

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК – 105 (45%)

6-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ – 135 (55%)

4. Знакомы ли Вы с меню на каждый день?

ДА – 225 (96%)

НЕТ – 10 (4%)

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 – 208 (89%)

НЕТ - 17 (7%)

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 10 (4%)

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

ДА – 216 (92%)

НЕТ – 9 (4%)

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 10 (4%)

7. Съедаете ли Вы полностью все блюда из рациона?

ДА – 188 (80%)

ИНОГДА – 27 (11%)

НЕТ - 20 (9%)

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

ДА – 185 (78%)

НЕТ – 50 (22%)

9. Нравится ли питание в общекорпусной столовой?

ДА – 165 (70%)

НЕТ- 29 (12%)

НЕ ВСЕГДА – 41 (18%)

9.1. Если не нравится, то почему?

НЕ ВКУСНО ГОТОВЯТ – 16 (23%)

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ – 9 (13%)

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ – 16 (23%)

ОСТЫВШАЯ ЕДА – 4 (6%)

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ – 25 (35%)

ИНОЕ – 0

Предпринятые действия:

- администрацией Корпуса и комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся корпуса усилен контроль 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) – 98 (42%) – заполнили:

- каша – 24 (24%)

- запеканка – 33 (34%)

- сырники – 8 (8%)

- омлет – 33 (34%)

Обед – 175 (74%) – заполнили:

- котлета – 64 (37%)

- картофельное пюре – 23 (13%)

- супы – 33 (19%)

- борщ – 22 (13%)

- плов – 19 (10%)

- гречка с мясом – 14 (8%)

Ужин (второй ужин) – 123 (52%) – заполнили:

- котлета – 45 (37%)
- картофельное пюре – 25 (20%)
- овощное рагу – 19 (15%)
- выпечка – 23 (19%)
- фрукты – 11 (9%)

9.3. Какие блюда в корпусной столовой Вам не нравятся: заполнили – 72 (31%):

- запеканка – 9 (13%)
- гороховое пюре – 31 (43%)
- каша перловая – 26 (36%)
- рыба – 6 (8%)

10.Посещаете ли группу продленного дня?

- ДА – 40 (17%)
- НЕТ – 195 (83%)

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

- ДА – 220 (87%)
- НЕТ – 15 (6%)

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

- ДА – 222 (94%)
- НЕТ – 13 (6%)

13.Ваши предложения по изменению состава блюд в корпусе для полноценного питания – 103 (44%):

- сосиски – 18;
- салат из свежих овощей – 26;
- пельмени – 38;
- вареники – 23;
- макароны с сахаром – 23;
- макароны «по флотски» - 38;
- пирожок с картошкой - 33;
- пирожок с яйцом - 22;
- пирожок с мясом – 38.

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

14. Ваши предложения по улучшению процесса по организации питания в корпусе – 84 (36%):

- чаще мыть подносы и столовую посуду – 16;
- поставить в столовой кулер – 24;
- разнообразить меню овощами и фруктами – 33;
- разнообразить меню блюдами из мяса – 26;
- увеличить порции – 35;

- разнообразить выпечку – 28.

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