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

Результаты анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, проводившегося с 8.10.2026г. по 19.10.2026г.

Количество обучающихся по состоянию на 8.10.2026г. - 287 человек.
Количество обработанных анкет – 204 штук.

Результаты анкетирования:

1. На каком режиме обучения Вы находитесь?
КРУГЛОСУТОЧНОЕ – 104 (51%)
ДНЕВНОЕ – 100 (49 %)

2. Питаетесь ли Вы в общекорпусной столовой?
ДА – 201 (99%)
НЕТ – 3 (1%)

3. В корпусе Вы получаете?
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК – 97 (48%)
6-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ – 104 (51%)

4. Знакомы ли Вы с меню на каждый день?
ДА – 113 (56%)
НЕТ – 77 (38%)

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 – 122 (60%)
НЕТ - 30 (15%)
ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 49(24%)

6. Удовлетворяет ли Вас внешний вид столовой и сотрудников в столовой?
ДА – 172 (85%)
НЕТ – 12 (6%)
ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ – 18 (9%)

7. Съедаете ли Вы полностью все блюда из рациона?
ДА – 86 (42%)
ИНОГДА – 93 (46%)
НЕТ - 35 (17%)

8. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в корпусе?
ДА – 162 (79%)
НЕТ – 43 (21%)

9. Нравится ли питание в общекорпусной столовой?
ДА – 78 (38%)
НЕТ- 22 (11%)
НЕ ВСЕГДА – 103 (51%)

9.1. Если не нравится, то почему?
НЕ ВКУСНО ГОТОВЯТ – 20 (10%)
ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ – 33 (16%)
ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ – 44 (21%)
ОСТЫВШАЯ ЕДА – 15 (7%)
МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ – 33 (16%)
ИНОЕ – 8(4%)

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) – 159 (79%) – заполнили:
- каша манная – 20 (12%)
- запеканка со сгущенкой – 16 (10%)
- сырники – 72 (45%)
-булочки с творогом – 15 (9%)
-макароны с сыром – 24 (15%)
-пирожок с картошкой – 35 (22%)

Обед – 101 (50%) – заполнили:
- котлета – 75 (74%)
- картофельное пюре – 35 (34%)
- супы – 20 (19%)
- макароны – 59 (58%)

-мясо с подливой (гуляш) – 31(30%)

-гороховое пюре –16(15%)
- плов – 18 (17%)
Ужин (второй ужин) – 99 (49%) – заполнили:
- котлета – 65 (65%)
- картофельное пюре – 30 (30%)
- макароны – 40 (40%)
- выпечка – 20 (20%)
- плов – 10 (10%)
-снежок – 11(11%)
-рагу – 10 (10%)

9.3. Какие блюда в корпусной столовой Вам не нравятся: заполнили – 159 (79%):
- гороховое пюре – 14 (8%)
- каша перловая – 36 (22%)
- рыба тушенная – 38 (23%)
-тушенная капуста – 89 (55%)
-куриная печень – 14 (8%)

10.Посещаете ли группу продленного дня?
ДА – 35 (17%)
НЕТ – 169 (84%)

11.Считаете ли Вы питание в корпусе здоровым и полноценным?
ДА – 172 (85%)
НЕТ – 33 (16%)

12. Считаете ли Вы питание в корпусной столовой соответствующим требованиям санитарных норм и правил?
ДА – 176 (87%)
НЕТ – 27 (13%)

13.Ваши предложения по изменению состава блюд в корпусе для полноценного питания – 119 (59%):
- сосиски – 17(14%);
- пельмени – 42 (35%);
- вареники – 10 (8%);
- пирожок с мясом – 5(4%).
- суп с фрикадельками – 5(4%)
- рис – 12 (10%)
- фрукты – 60 (50%)

14. Ваши предложения по улучшению процесса по организации питания в корпусе – 51 (25%):
- меню свободного выбора -11(21%);
- разнообразить меню овощами и фруктами – 50 (98%);
- разнообразить меню блюдами из мяса – 20 (39%);
- увеличить порции – 19 (37%);

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 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- «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 2.3/2.4.4282-26);
- «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 2.3/2.4.4282-26);
- «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее) (таблица № 3, приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

И.о директора  И.А. Клочков