

**Аналитическая справка
по итогам анкетирования обучающихся и их родителей
по вопросам организации горячего питания
в ГБОУ Лицей № 40 Приморского района Санкт-Петербурга**

С 11 по 22 декабря 2023 г. в Лицее проводилось изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) об удовлетворенности горячим питанием детей. Уведомление об опросе было размещено в родительских чатах всех классов.

Опрос респондентов проводился анонимно по унифицированной анкете, предложенной Роспотребнадзором. В онлайн-анкетировании приняли участие 7 обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся (независимо от возраста обучающихся).

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, сохранив одновременно оптимально выстроенный учебный процесс.

Цель анкетирования: выяснить, устраивает ли обучающихся и их родителей (законных представителей) организация питания в Лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В лицейской столовой обучающиеся получают сбалансированное питание по двухнедельному меню в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания. В меню завтраков представлены разнообразные каши, омлет, запеканки; в обед подаются различные салаты, супы (гороховый, овощной, щи, рассольник, борщ), на второе – блюда из цельных или рубленых мяса, рыбы, птицы с гарнирами. Вся пища готовится в лицейской столовой, ежедневно производится бракераж готовой продукции.

Из принявших участие в опросе 30% не определились, нравится ли им питание в столовой Лицея, и в том числе это связано со вкусовыми предпочтениями:

- 30,0% - «маленькие порции»,
- 30,0% - «готовят нелюбимую пищу»,
- 30,0% - «иное»

Меню доступно к ознакомлению на сайте Лицея.

Кроме цикличного меню в столовой представлено меню свободного выбора, буфетная продукция, разрешенная к реализации для школьного питания, разнообразная собственная выпечка (12 наименований). Приготовление осуществляется согласно установленных для школьного питания нормативов, без применения консервантов, красителей, аллергенов и усилителей вкуса, нет жареного. В буфете не продаются газировка, натуральный кофе, тонизирующие и энергетические напитки.

Все перечисленное доступно до закрытия столовой – до 16 ч.

Вся информация об организации питания размещена на сайте Лицея: меню (с указанием, в том числе, из какого мяса приготовлено блюдо), график питания, нормативная база по организации школьного питания, контактная информация, прейскурант буфетной продукции и блюд свободного выбора.

14% из принявших участие в опросе ответили, что им не хватает продолжительности перемены для того, чтобы поесть в столовой.

Ученики начальных классов посещают столовую организованно под контролем классных руководителей, и для них столы накрываются строго к указанному графику времени, старших классов – самостоятельно по установленному графику. Для минимизации очередей питающихся самостоятельно оптимизирована кассовая зона.

Представлены взаимоисключающие, а также указывающие на низкую осведомленность о том, что предлагается в меню, ответы на вопросы «Блюдо, которое не пользуется у вас спросом», «Ваши предложения по изменению меню», «Ваши предложения по улучшению питания в лицее». Кто-то просит разнообразить выпечку, кто-то просит «меньше мучного в буфете», кто-то «сократить ассортимент буфета в части "вредной еды"». Кому-то не нравятся супы в целом, кому-

то свинина, кому-то рыба). Таким образом, получено большое разнообразие мнений и пожеланий, которые не всегда выполнимы.

В Лицее организована возможность для родителей (законных представителей) осуществлять функции родительского контроля организации питания, желающие участвовать могут посетить нашу столовую, предварительно обратившись в администрацию Лицея.

Анализ полученных ответов показал необходимость:

- Усиления контроля за соблюдением графика посещения столовой.
- Совершенствования работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в свете современных подходов и новых требований к организации питания в школе с привлечением родителей.
- Продолжения работы по формированию культуры питания: сбор и анализ информации по проблеме культуры питания, анкетирование учащихся, родителей, педагогов.
- Выявления эффективного опыта работы по формированию культуры питания, проведения внеклассных мероприятий.

Результаты анкетирования представлены в следующих диаграммах:

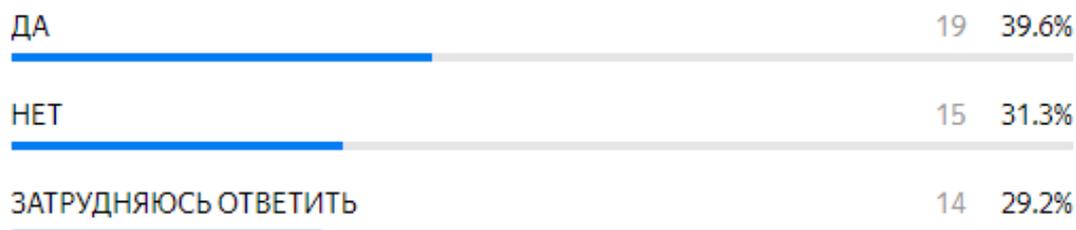
Ответы участников

ВЫБЕРИТЕ УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ, НА КОТОРОМ ОБУЧАЕТЕСЬ



Ответов 48

УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ?



Ответов 48

УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?



Ответов 48

ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА	36	75.0%
НЕТ	12	25.0%

Ответов 48

ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ	11	68.8%
ПИТАЕТЕСЬ ДОМА	4	25.0%
НЕ УСПЕВАЕТЕ	1	6.3%

Ответов 16

В ЛИЦЕЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)	22	50.0%
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК	16	36.4%
ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)	6	13.6%

Ответов 44

НАЕДАЕТСЯ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

НЕТ	20	44.4%
ИНОГДА	16	35.6%
ДА	9	20.0%

Ответов 45

ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ЛИЦЕЕ?

ДА	27	60.0%
НЕТ	18	40.0%

Ответов 45

НРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

НЕ ВСЕГДА	21	44.7%
НЕТ	16	34.0%
ДА	10	21.3%

Ответов 47

ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ	22	32.4%
ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ	17	25.0%
ОСТЫВШАЯ ЕДА	12	17.6%
МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ	7	10.3%
ИНОЕ	6	8.8%
ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ	4	5.9%

Ответов 68

УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

ИНОГДА	20	41.7%
НЕТ	18	37.5%
ДА	10	20.8%

Ответов 48

СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА	24	50.0%
НЕТ	24	50.0%

Ответов 48