

Анализ

изучения мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросу организации качественного горячего питания в ГБОУ СО «Байкаловская школа-интернат»

Всего в анкетировании приняли участие 77 респондентов, из них 4 анкету не заполнили (вернули не заполненной). Таким образом, в изучении мнения по вопросу организации питания приняли участие 73 респондента. Это 60% от общего количества обучающихся в ОО 122 (без учета обучающихся на дому).

Анкетирование проводилось в период с 11.12.2020 по 18.12.2020 года в виде письменных ответов на вопросы в бумажном варианте и при помощи электронных средств связи. Анализ анкет показал следующее.

В целом, 69 человек из 73 (95%) **УДОВЛЕТВОРЯЕТ СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**, не удовлетворяет 1 человека (1%), затруднились ответить 3(4%).

САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ полностью устраивает 68 человек (93%), не устраивает 1(1%), затруднились ответить 2(3%).

НАЕДАЮТСЯ в столовой 60(82%) человек из опрошенных, не наедаются 3(4%), не всегда наедаются 7(%)

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ХВАТАЕТ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ 64(88%) обучающимся, не хватает 6(8%)

53(73%) обучающимся **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**, не нравится 4(5%), не всегда нравится 14(19%)

Причины:

1 (1%) обучающийся считает, что **НЕВКУСНО ГОТОВЯТ**;

5 (7%) считают, что **ПИТАНИЕ ОДНООБРАЗНОЕ**;

12 (16%) - **ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ**;

5 (7%) **ОСТЫВШАЯ ЕДА**;

1 (1%) **МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ**;

ИНОЕ – не любят рыбу, имеют индивидуальные предпочтения, затрудняются ответить почему не нравится...

57 (78%) человек **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**, 3(4%) не устраивает, иногда только устраивает 11(15%)

65(89%) человек **СЧИТАЕТ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ**, 3(4%) человека **НЕ СЧИТАЮТ** школьное питание здоровым и полноценным.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

— Котлеты сухие,

— Почаще готовить рыбные котлеты, чем просто рыба,

— Почаще готовить омлет,

— Повкуснее готовить каши

— Добавлять салат из квашеной капусты

- Невкусные супы
- Изменить напитки с завтрака: чай, молоко, сок
- Побольше выпечки (2 предложения)
- Убрать горошницу, заменить ее на плов
- Добавить в меню суп с гренками
- Хотелось бы суп с гренками на завтрак
- Включить в меню запеканку картофельную, омлет, мороженое
- Разнообразить блюда
- Разнообразить меню
- Если ребенок не любит какао, предложить чай или компот
- Включить в меню хлеб с шоколадным маслом
- Нам каждый день нужен хлеб, мы бы хотели в меню видеть пи-
рожки и пельмени

- Убрать рыбу
- Ввести в меню гранатовый сок, груши
- Ввести в меню сосиски (2 предложения)
- Ввести в меню мороженое
- Ввести в меню оладьи
- Сосиску в тесте (2 предложения)
- Шаньги с картошкой, с капустой

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- Вкусно готовить
- Нас все устраивает, ребенок получает все необходимое с приго-
товленным блюдом
- Нас все устраивает, предложений нету
- Нас все устраивает, спасибо большое работникам школьной сто-
ловой
- Можно ли фрукты, которые ребенок не ест в школе, отдавать в
конце недели домой?
- Разнообразить меню
- Ничего не менять
- Стряпать самим, а не покупать булочки
- Вкуснее готовить
- Хорошо готовят, вкусно
- Рыба сухая
- Использовать меньше свеклы
- Суп как вода
- Булочки
- Мы бы хотели завтрак в 10 часов
- Конфету по каждому дню
- Пирожки хотелось бы

Комментарии к проведенному анкетированию

От лица работников образовательной организации, благодарю всех, обучающихся, родителей, кто принял участие в анкетировании, целью которого являлось – повышение качества организации здорового питания, в Байкаловской школе-интернате.

Обучающиеся нашей школы обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда, воспитанники, проживающие в интернате, обеспечиваются дополнительно к завтраку и обеду, полдником, ужином и вторым ужином.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20-30 минут.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Завтрак для обучающихся 1-4 классов содержит 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов.

Обед включает закуску (салат или свежие (соленые, вареные) овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, содержит 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Фрукты выдаются поштучно.

Меню разрабатывается и утверждается на период двух учебных недель (10 дней), с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. В меню не включаются повторно одни и те же блюда в течение одного дня, предыдущего и последующего дня.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) проводится замена блюд.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов составляет 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

Информация об утвержденном меню для сведения родителей и детей размещена в обеденном зале столовой, при входе в образовательную организацию посредством размещения в информационной демо-системе, на сайте общеобразовательной организации.

Для формирования у детей культуры правильного питания созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

Мониторинг горячего питания проведен в декабре 2020 года с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательной организации, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Показатели мониторинга горячего питания на 28.12.2020г.

- количество обучающихся в ОО-122;
- 1-4 классов - 48,
- 5-9 классов -74;
- Удельный вес обучающихся, охваченных горячим 2-х разовым питанием (не проживающие в интернате) - 100%;
- Удельный вес обучающихся, охваченных 5-ти разовым питанием (проживающие в интернате) - 100%;
- тип пищеблока - столовая, работающая на продовольственном сырье;
- количество посадочных мест в обеденном зале – расчетное 156, фактическое – 88 (22 стола);
- 10-дневное меню составлено на основании методических рекомендаций МР 2.4. 0119 -20;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) осуществляется в соответствии с программой производственного контроля на основании договоров с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г.Камышлов, Камышловском и Пышминском районе». Проводятся:
 - Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства – 2 раза в год;
 - Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год;
 - Контроль проводимой витаминизации блюд – 2 раза в год;
 - Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;
 - Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов – 1 раз в год;
 - Исследования смывов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;
 - Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год.

10. содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток, наличие санитарной одежды у сотрудников – в соответствии с требованиями СанПиН

11. В соответствии с приказом руководителя от 02.09.2020 №158-од создан общественный контроль за организацией питания детей в 2020-2021 учебном году;

12. информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов - на все продукты и сырье имеются сертификаты соответствия и качества, строго соблюдаются условия хранения и сроки реализации продуктов;

13. стоимость питания одного человека в день при двухразовом питании составляет для обучающихся 7-10 лет 107 рублей, 11-17 лет 114,5 рублей, при 5-разовом питании для обучающихся 7-10 лет 164 рубля, 11-17 лет 177 рублей;

14. удовлетворенность питанием обучающихся и родителей составляет 95%, считают питание детей здоровым и полноценным 89% обучающихся и родителей.

Принято решение, что в период с января по март 2021 года будет разработано и утверждено новое 10-дневное меню, в котором будут учтены требования Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0119 -20 (за основу будет принято рекомендуемое примерное меню), а также будут учтены предложения родителей, отвечающие принципам организации здорового питания детей и подростков. С апреля 2021 года планируется организация питания в соответствии с вновь разработанным меню.

Ответы на предложения по результатам анкетирования.

Предложение родителей по изменению меню и улучшению качества питания	Ответ руководителя образовательной организации
Котлеты сухие	Принято к сведению, в декабре 2020 проведен ремонт пароконвектомата, нарушение устранено
Почаще готовить рыбные котлеты, чем просто рыба	Принято к сведению, постараемся учесть при разработке нового меню
Почаще готовить омлет	Омлет включен в новое разрабатываемое меню
Повкуснее готовить каши	Принято к сведению, согласно принципов здорового питания, мы выполняем требование по уменьшению количества потребляемых сахара и соли
Добавлять салат из квашеной капусты	Предложение принято и будет учтено при разработке нового 10-дневного меню. Солёные и квашеные овощи используются в объеме, не превышающем 10% от общего количества овощей
Невкусные супы	Принято к сведению
Изменить напитки с завтрака: чай молоко, сок	Непонятно сформулирован запрос
Побольше выпечки (2 предложения)	Увеличение выпечки не предусмотрено, есть среднесуточный норматив
Убрать горошницу, заменить ее на плов	Плов с курицей включен в новое разрабатываемое меню. Горошница реализует

	норматив в детском питании по крупам и бобовым, который составляет 225-250 грамм в неделю
Добавить в меню суп с гречками	Принято к сведению, постараемся учесть при разработке нового меню
Хотелось бы суп с гречками на завтрак	Принято к сведению
Включить в меню запеканку картофельную, омлет, мороженое	Запеканка и омлет включены в новое разрабатываемое меню, мороженое не предусмотрено в организованном питании детей. Вы всегда можете компенсировать этот недостаток домашним питанием
Разнообразить блюда	Принято к сведению
Разнообразить меню	Существующее меню и вновь разрабатываемое меню отвечают требованиям к рациональности, сбалансированности и разнообразию блюд
Если ребенок не любит какао, предложить чай или компот	Один напиток готовится на всех питающихся, вариативности технологический процесс не предусматривает.
Включить в меню хлеб с шоколадным маслом	Шоколадное масло не относится к разрешенным к использованию продуктам в детском питании
Нам каждый день нужен хлеб, мы бы хотели в меню видеть пирожки и пельмени	Согласно принципам здорового питания, хлебобулочные и кондитерские изделия включены в меню согласно суточной норме, пельмени не используются в детском питании
Убрать рыбу	Невозможно выполнение, рыба необходима для обеспечения здорового сбалансированного питания детей
Ввести в меню гранатовый сок, груши	Принято к сведению, данные продукты питания не применяются в настоящее время из-за высокой ценовой позиции
Ввести в меню сосиски (2 предложения)	В меню включены колбасные изделия в допустимых пропорциях
Ввести в меню мороженое	Не предусмотрено требованиями СанПиН
Ввести в меню оладьи	Принято к сведению
Сосиску в тесте (2 предложения)	Принято к сведению
Шаньги с картошкой, с капустой	При организации питания реализуются принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий

Можно ли фрукты, которые ребенок не ест в школе, отдавать в конце недели домой?	В вашем вопросе заключена главная проблема – как обеспечить безопасное хранение фруктов в течение недели. Условий хранения скоропортящейся продукции у нас нет и не может быть в соответствии с уставом
Стряпать самим, а не покупать булочки	С сентября 2020 года булочки не закупаются
Вкуснее готовить Хорошо готовят, вкусно	Принято к сведению
Рыба сухая	Принято к сведению, в декабре 2020 проведен ремонт пароконвектомата, нарушение устранено
Использовать меньше свеклы	Свекла используется наряду с другими овощами для достижения суточного норматива в 280-320г. Норматив не превышен
Суп как вода	Принято к сведению
Булочки	Согласно принципам здорового питания, хлебобулочные и кондитерские изделия включены в меню согласно суточной норме
Мы бы хотели завтрак в 10 часов	Завтрак организован в соответствии с утвержденным графиком с 7-50 до 9-30
Конфету по каждому дню	Кондитерские изделия (в том числе и конфеты) включены в меню в соответствии с нормативом в 10-15 грамм в сутки
Пирожки хотелось бы	Кондитерские изделия (в том числе и пирожки) включены в меню в соответствии с нормативом в 10-15 грамм в сутки

Общая задача школы и родителей - организовать достойное здоровое питание детей. Широкое информирование как детей, так и родителей о принципах здоровой пищи необходимо в том числе и для того, чтобы аналогичное питание было организовано у школьника дома.

Директор

Н.В. Воробьева

Шашлы с картошкой, с капустой	При организации питания реализуются принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий
Можно ли фрукты, которые ребенок не ест в школе, отдавать в конце недели домой?	В вашем вопросе заключена главная проблема – как обеспечить безопасное хранение фруктов в течение недели. Условий хранения скоропортящейся продукции у нас нет и не может быть в соответствии с уставом
Стряпать самим, а не покупать булочки	С сентября 2020 года булочки не закупается
Вкуснее готовить	Принято к сведению
Хорошо готовят, вкусно	
Рыба сухая	Принято к сведению, в декабре 2020 проведен ремонт пароконвектомата, нарушение устранено
Использовать меньше свеклы	Свекла используется наряду с другими овощами для достижения суточного норматива в 280-320г. Норматив не превышен
Суп как вода	Принято к сведению
Булочки	Согласно принципам здорового питания, хлебобулочные и кондитерские изделия включены в меню согласно суточной норме
Мы бы хотели завтрак в 10 часов	Завтрак организован в соответствии с утвержденным графиком с 7-50 до 9-30
Конфеты по каждому дню	Кондитерские изделия (в том числе и конфеты) включены в меню в соответствии с нормативом в 10-15 грамм в сутки
Пирожки хотелось бы	Кондитерские изделия (в том числе и пирожки) включены в меню в соответствии с нормативом в 10-15 грамм в сутки

Общая задача школы и родителей – организовать достойное здоровое питание детей. Широкое информирование как детей, так и родителей о принципах здоровой пищи необходимо, в том числе и для того, чтобы аналогичное питание было организовано у школьника дома.

Директор



Н.В. Воробьева

