

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

С 3 по 24 декабря 2020 г. в Лицее проводилось изучение мнения обучающихся и их родителей об удовлетворенности горячим питанием детей.

Опрос респондентов проводился анонимно по унифицированной анкете, предложенной Роспотребнадзором. В онлайн-анкетировании приняли участие 80 обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся (независимо от возраста обучающихся).

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

**Цель анкетирования:** выяснить, устраивает ли обучающихся, родителей 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, которое согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и утверждается Управлением социального 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.

Тем не менее, из принявших участие в опросе 40 % не нравится питание в столовой Лицея, и в том числе это связано со вкусовыми предпочтениями - из них:

- 53,7% причиной назвали «невкусно готовят»,
- 14,9% - «готовят нелюбимую пищу».

Кроме этих причин названы также:

- 13,4% - «маленькие порции»,
- 10,4% - «остывшая еда» (часто опрос питающихся по графику в это же время опровергает такое мнение),
- 3% - «однообразное питание»,
- 4,6% – «иное».

Меню доступно к ознакомлению на сайте Лицея.

Кроме абонементного меню в столовой представлено меню свободного выбора, буфетная продукция, разрешенная к реализации для школьного питания, разнообразная выпечка - готовая замороженная (5 наименований) и собственная (8 наименований). Приготовление осуществляется согласно установленных для школьного питания нормативов, без применения консервантов, красителей, аллергенов и усилителей вкуса, нет жареного.

Все перечисленное доступно до закрытия столовой – до 16 ч.

Больше половины из принявших участие в опросе ответили, что им не хватает продолжительности перемены для того, чтобы поесть в столовой. Это связано, в том числе и с тем, что график посещения столовой сформирован с учетом Рекомендаций Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации – максимальное разделение потоков учебных коллективов во время приема пищи. Это вынужденная мера профилактики в период пандемии, ее необходимо соблюдать. Ученики начальных классов посещают столовую организованно под контролем классных руководителей, старших классов – самостоятельно по установленному графику.

Количество обучающихся в Лицее за последние 3 года выросло на 30%, кроме того, после введения с 01.09.2020 года указом Президента РФ полностью бесплатного питания обучающихся начальных классов (в Санкт-Петербурге это завтраки) значительно увеличилось количество питающихся в лицейской столовой.

Для того, чтобы создать более комфортные условия для обслуживания и исключения очередей администрацией Лицея подготовлен проект реконструкции производственных помещений столовой и подана заявка в администрацию Приморского района о выделении финансирования для реализации данного проекта.

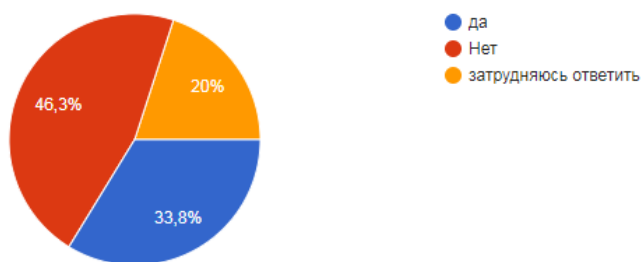
**Анализ полученных ответов показал необходимость:**

- 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, посещения внеклассных мероприятий.

Результаты анкетирования представлены в следующих диаграммах:

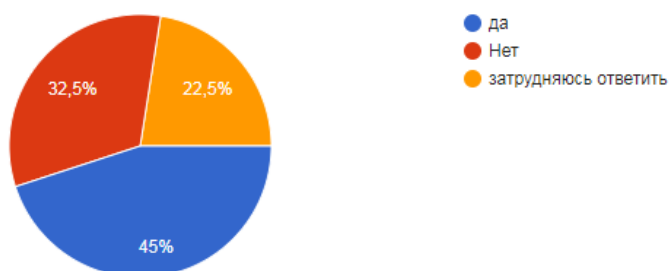
### 1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ?

80 ответов



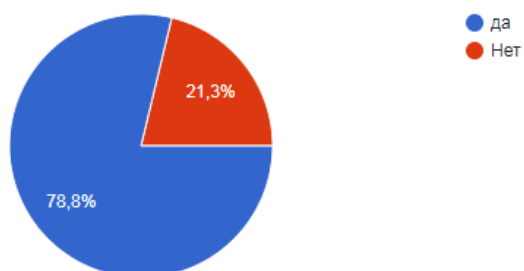
### 2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

80 ответов



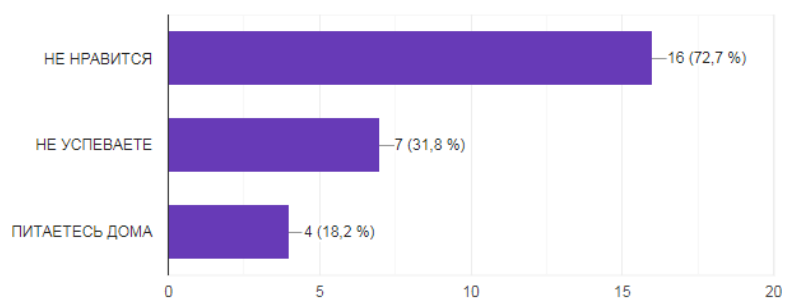
### 3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

80 ответов



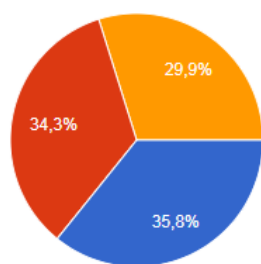
#### 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

22 ответа



#### 4. В ЛИЦЕЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

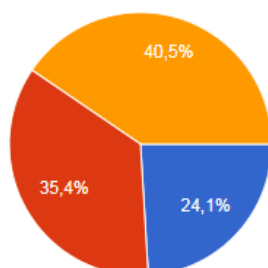
67 ответов



- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

#### 5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ЛИЦЕЕ?

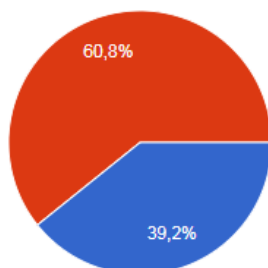
79 ответов



- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

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

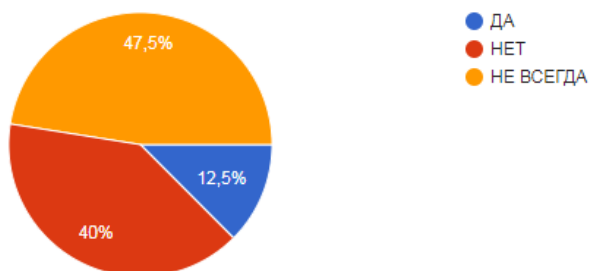
79 ответов



- ДА
- НЕТ

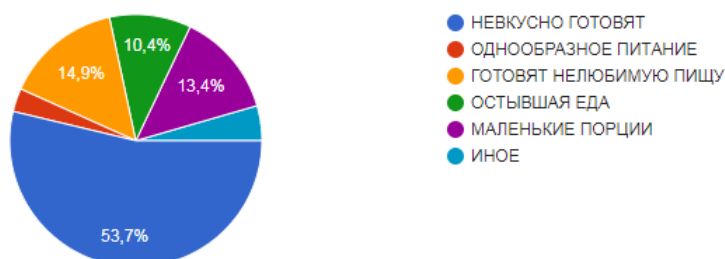
## 7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

80 ответов



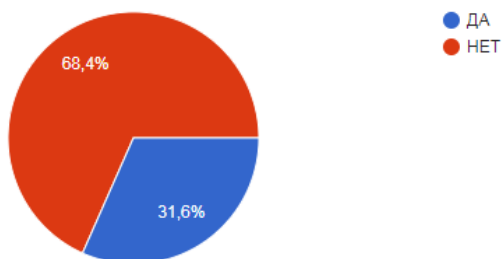
### 7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

67 ответов



## 8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

79 ответов



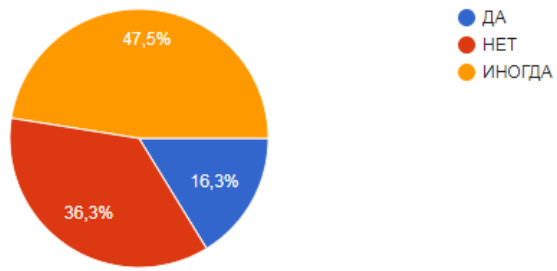
### 8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ЛИЦЕЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

29 ответов



9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ЛИЦЕЙСКОЙ СТОЛОВОЙ?

80 ответов



10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ЛИЦЕЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

80 ответов

