Аналитическая справка
по итогам анкетирования учащихся и родителей 1-10 классов
удовлетворенности организацией питания
в ГБОУ СО « Верхнепышминская школа-интернат имени С.А.Мартиросяна»

Одной из основных задач образовательной организации является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

В соответствии с планом внутришкольного контроля, с планом Совета родительского (общественного) контроля за организацией питания на 2025–2026 учебный год было проведено анкетирование учащихся и родителей 1-10 классов по вопросу удовлетворенности организацией питания в школе.

Выяснить мнение обучающихся и родителей об организации питания.

Анкетирование **проводилось с 30 апреля по 18 мая 2026 года среди** обучающихся с 1-10 классов и их родителей. В школьной столовой питается 207 (без учета обучающихся, находящиеся на домашнем обучении) обучающихся – 93 %

В опросе приняло участие 86 обучающихся совместно с родителями, что составляет 41,5 % от общего количества питающихся обучающихся с 1-10 классов школы.

В ходе анкетирования было выявлено следующее:

Вопросы	**Варианты ответов**		
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?	Да	Нет	Затрудняюсь ответить
	78,2%	15,4%	6,4%
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой, качество приготовления пищи?	69,2%	20,5%	10,3%
3.Питаетесь ли вы в школьной столовой?	100 %	0 %	0%
4. В школе вы получаете:	4.1. ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК	4.2. ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)	4.3. 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
	5,1%	19,2%	75,6%
5. Наедаетесь ли вы в школе?	5.1 Да	5.2. Иногда	5.3 Нет
	60,3%	21,8 %	17,9%
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?	94,9 %	5,1 %	0

7. Нравится питание в школьной столовой?	47,4 %	11,5 %	41 %
8. Посещаете ли группу продлённого дня?	67,9 %	32,1 %	0 %
9. Устраивает меню школьной столовой?	56,4 %	11,5 %	32,1 %
10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	82,1 %	17,9 %	0 %
11. Ваши предложения по изменению меню	Фрукты; Салаты; Убрать молочный суп; Каши варить (не горелыми); Увеличить порции; Дети очень любят макароны, капустные котлеты, хочется чтобы по чаще их давали; Удалить или ограничить использование свинины в блюдах : в супах и вторых блюдах; Часто бывает подгорелая каша с утра, на обед было овощное рагу, в котором картошка была с чёрными пятнами почти во всех тарелках в столовой.		

Выводы:

Мониторинг по вопросу организации горячего питанием в школе необходим, на что указывают ответы анкеты.

Приведенные в таблицах данные свидетельствуют о том, что школьники и их родители оценивают удовлетворенность качеством питания в школьной столовой фактически одинаково.

На вопрос «Устраивает меню школьной столовой? » -56,4 % опрошенных ответили - удовлетворяет, система организации питания в школе, 11,5 % опрошенных ответили: «нет».

При этом, причиной неудовлетворённости, связывают с вкусовыми качествами подаваемых блюд, еда холодная, пригорелая, маленькие порции. Данные результат можно рассмотреть в качестве главных пожеланий по дальнейшему улучшению организации питания. При этом доли тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школе, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей.

На вопрос «Ваши предложения по изменению меню» - 66 % опрошенных ответили положительно, все устраивает нет предложений. Среди обучающихся и родителей 34 % неудовлетворенны школьным меню. Это связано с вкусовыми предпочтеньями каждого ребёнка. Поступили предложения: разнообразить меню.

Поступили предложения: включить побольше фруктов, салаты, уменьшить содержание рыбы в блюдах, увеличить порции, давать чай детям утром и вечером.

В целом все опрошенные считают положительной работу школы по организации питания.

Рекомендации:

1. Ответственному за организацию питания:

1.1 Познакомить с итогами анкетирования педагогов на педагогическом совете.
1.2. Предоставить информацию классным руководителям об итогах анкетирования для проведения классных родительских собраний.
1.3. Регулярно обновлять информацию о правильном питании на стендах в школе и на сайте школы.
1.4. Разработать анкету по выявлению вкусовых предпочтений детей, замене блюд с последующей корректировкой меню.
2. Классным руководителям:
2.1. Уделять больше внимания на организацию питания обучающихся: выявлять и устранять негативное отношение некоторых обучающихся к питанию в столовой.
2.2. Разработать и провести тематические классные часы, внеурочные мероприятия по вопросам рационального питания.