

## АНАЛИЗ

### анкетирования родителей по вопросам организации

### питания в МКОУ «Хрюгская СОШ»

Цель анкетирования: Выяснить устраивает ли родителей организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата анкетирования:

21.09.- 26.09. 2022 года

Количество анкетироваемых:

35 человек

Были получены следующие результаты:

### Анализ анкеты «Питание глазами родителей»

№	Вопросы анкеты	Ответ «да»	Ответ «нет»
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	98%	2%
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?	100%	0%
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?	100%	0%
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?	98%	2%
5	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей в удобном месте?	99%	1%
6	Устраивает ли меню школьной столовой?	95%	5%
7	Считаете ли вы меню в школьной столовой здоровым и полноценным?	94%	6%

8	Есть ли в организации приказ о создании, порядке работы бракеражной комиссии	99%	1%
---	--	-----	----

Предложения родителей по улучшению качества приготовления пищи в школьной столовой и организации питания в школе.

1. Побольше фруктов, соков
2. Правильное питание для учащегося 12-14 лет
3. Чтобы еда была сытная и полезная (больше мяса и белковой пищи)
4. Чтобы было побольше салатов и фруктов
5. Больше овощных низкокалорийных блюд (салат из капусты, моркови, например)
6. Чтобы в ежедневном меню были разнообразные салаты, шарлотка
7. Блюда на выбор

Результаты анкетирования показали, что в целом родители удовлетворены качеством и организацией питания в школьной столовой. Необходимо вести разъяснительную работу о пользе горячего питания, проводить мероприятия, оформлять уголки по данной теме.

Необходимо продолжить работу в этом направлении, оформить наглядный стенд о культуре питания.

-необходимость проведения повторного мониторинга и активизации работы по просветительскому направлению в целях повышения интереса к вопросам организации питания в школе;

-продолжить сбор материалов для проведения внеклассных занятий с детьми в области здорового питания;

-необходимо совершенствовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении в свете современных подходов и новых требований к организации питания в школе;

- продолжить работу по формированию культуры питания: сбор и анализ информации по проблеме культуры питания, анкетирование учащихся, родителей, педагогов; выявление эффективного опыта работы по формированию культуры

питания, посещение внеклассных мероприятий; распространение опыта работы среди пед. коллектива школы; формирование системы работы по культуре питания.

Здоровое питание – один из важных факторов, определяющих здоровье человека. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья детей. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаст условия к их адаптации к современной жизни. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. В Законе Российской Федерации «Об образовании» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности для приёма пищи. Школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания. В школе существуют эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания. Многие обучающиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, газированными напитками, сухариками, шоколадными батончиками. Обычно это связано с недостаточной информированностью и попустительством со стороны родителей. Питание современного человека становится основным фактором риска развития многих заболеваний желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, сердечно - сосудистой системы и онкологических процессов. Пропаганда здорового питания важна потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания.

#### Условия питания обучающихся

Организация питания в школе осуществляется на основании «Контракта на оказание услуг по организации питания в ОУ» с поставщиками. Санитарное состояние производственных и складских помещений соответствуют требованиям, предъявляемым к их содержанию (Сан ПиН 2.4.5.2409-08). Частично процессы по изготовлению полуфабрикатов механизированы.

Все учащиеся школы получают бесплатное одноразовое горячее питание. Для этого имеются следующие условия: обеденный зал на 120 посадочных мест, отдельное помещение для мытья и обработки посуды, горячий, холодный, хлебопекарный, мясо разделочный цеха и помещение для хранения продуктов питания.

Примерное комплексное меню составляется на 10 дней технологом школьного питания, согласовывается с директором школы, утверждается в Роспотребнадзоре. Меню разнообразное: мясные, рыбные, крупяные блюда, блюда из овощей. Овощи, фрукты присутствуют в достаточном количестве и только по сезону. Хлебобулочные изделия всегда свежие. Для восполнения дефицита йода используется только йодированная соль.

Все работники пищеблока имеют специальное образование. При транспортировке, хранении и обработке продуктов питания соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам, которые имеются в наличии на пищеблоке. Ежедневно медсестра школы проводится снятие пробы приготовленных блюд.