

**Аналитическая справка по качеству горячего питания обучающихся  
и родителей (законных представителей)**

**Срок проверки:** 30 января 2023 года

**Основание для проверки:** план внутреннего контроля на 2022-2023 учебный год.

**Цель проверки:** контроль качества питания в школьной столовой:

- ✓ Анкетирование обучающихся 1-11 класса;
- ✓ Анкетирование родителей по качеству питания детей;

**Проверку осуществлял:** заместитель директора по воспитательной работе Ткач Н.К.

**Результаты проверки**

В МБОУ «Буретская СОШ» обучается 188 человек, из них питаются в школьной столовой 182 обучающихся, что составляет 97%. Обучающиеся 1-4 классы – 83 человек получают бесплатное питание. 82 обучающихся 5-11 классов получают бесплатное питание и 17 обучающихся питаются за счёт родительской платы. Четверо получают дотации на питание, 2 обучающийся не питаются (11 класс).

В анкетировании приняло участие 1-11 классов 180 обучающиеся. Анкета для обучающихся состояла из 9 вопросов с вариантами ответов и своими пожеланиями.

№	Вопросы	Ответы	Количество	%
1	Питаетесь ли вы в школьной столовой?	Да	180	100
		Нет		
		Иногда		
2	Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?	Да	168	93
		Нет	12	7
		Причины		
3	Что вы предпочитаете из школьного меню? (перечислите)	Картофельное пюре с курицей, пельмени, манная каша, рисовая каша, котлеты, борщ, расольник, макароны, какао, компот, булочки, фрукты.		
4	Какие блюда из школьного меню вас не устраивают? (перечислите)	Гречневая каша, плов, чай без лимона суп с пшеном, тонкий сыр, плов, рыба, суп «Уха», овощное рагу с курицей,		
5	Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?	Да	173	96
		Нет	7	4
		Причины		
6	Знакомы ли вы с программой «Основы здорового питания»?	Да	164	91
		Нет	14	8
		Никогда не слышал	2	1
7	Знакомы ли вы с правилами поведения в столовой?	Да	170	94
		Нет	10	6
8	Знакомят ли вас с организацией питания на уроках? На каких?	Да	109	61
		Нет	71	39
		Предметы	Окружающий мир, классный час. Биология, Технология, ОСЖ	

9	<b>Ваши пожелания для улучшения работы школьной столовой.</b>	Хотим, чтобы вкусно кормили и были добрыми, все. Давали салаты, йогурты, пюре с курицей, курицу кусочками, фрукты, домашняя лапша, оладушки с джемом, блины, пирожки, на гарнир рис, хлеб с маслом. В столовой холодно. В классах ОВЗ – все устраивает, буфет. 10 класс – салфетки на столах
---	---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В анкетировании приняло участие 139 родителей (законных представителей) каждого класса. По социальному паспорту школы на период мониторинга в школе 100 семей. Из 100 семей участие приняли 94, что составило 94% из числа законных представителей каждого класса. Несколько родителей не приняли участие в мониторинге, это: 1 родитель в 4 классе и 2- в 6 классе, 1- 8 классе, двое не принимали участие в мониторинге, потому что дети не питаются.

№	Вопросы	Ответы	Количество	%
1	<b>Питаются ли ваш ребёнок в школьной столовой?</b>	Да	139	99
		Нет		
		Иногда	1	1
2	<b>Интересовались ли Вы меню в школьной столовой?</b>	Да	107	77
		Нет	27	19
		Иногда	6	4
3	<b>Устраивает ли Вас ассортимент продукции в школьной столовой?</b>	Да	118	84
		Нет	22	16
		Причины		
4	<b>Что предпочитает ваш ребёнок из школьного меню? (перечислите)</b>	Картофельное пюре с курицей, пельмени, манная каша, рисовая каша, котлеты, борщ, рассольник, макароны, какао, компот, булочки		
5	<b>Какие блюда из школьного меню не устраивают вашего ребёнка? (перечислите)</b>	Гречневая каша, плов, чай без лимона суп с пшеном, тонкий сыр, плов, рыба, суп «Уха», овощное рагу с курицей,		
6	<b>Посещаете ли вы школьную столовую?</b>	Да	42	30
		Да, представитель родительского контроля	6	4
		Нет. Причины	92	66
7	<b>Знакомы ли вы с программой «Основы здорового питания»</b>	Да	122	87
		Нет	16	11
		Не слышал	2	2
9	<b>Ваши пожелания для улучшения работы школьной столовой.</b>	Включить запеканку, сырники, омлет, соки, фрукты, салаты. не давать на завтрак гречневую сухую кашу. Ни капли масла. И чтобы было мясо. А не кожа и позвоночники, во всём. заменить курицу в плове, рагу на грудку (одни кости) мясо должно быть в каждой порции супа, заменить курицу в плове, рагу на грудку. Качественное приготовление пищи. Разнообразить меню: омлеты, творожные запеканки, сырники, котлеты или биточки		

		<p>куриные, салаты.  Чтобы было больше: йогуртов, фруктов (вместо булочки), картофельного пюре с курицей, пельменей, гречки с сосиской, чай с сахаром. Натуральный сок (качественный).  Чтобы повара были здоровы, чтобы давали здоровую еду, спасибо за все поворам.  Салфетки. Использовать щипцы для раздачи продуктов. Приобрести новое оборудование.  Температурный режим.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Восьмой вопрос «Составьте примерное меню завтрака или обеда на один день?»**

1 класс:

- 1) Молочный суп с вермишелью+хлеб с сыром;
- 2) щи с мясом + пюре с котлетой;
- 3) суп рассольник+пюре с подливом;
- 4) борщ+пюре с курицей, котлетой+салат+хлеб+кисель+пряник;
- 5) завтрак: омлет+какао;
- 6) борщ МЯСОМ+тушёная капуста+компот;

2 класс:

- 1) Борщ или суп- лапша, макароны с курицей, овощной салат;
- 2) Пюре картофельное, котлета, салат овощной, компот или чай, фрукты;
- 3) Рассольник, гречка с курицей, какао, хлеб;
- 4) Запеканка, хлеб с маслом, чай,
- 5) Каша молочная рисовая, хлеб с маслом, сыром, чай.

3 класс

- 1) Борщ или суп- лапша, макароны с курицей, овощной салат, чай
- 2) Пюре картофельное, котлета, салат овощной, компот, фрукты
- 3) Каша молочная рисовая, овсяная, хлеб с маслом сыром, чай.

6 класс:

Завтрак: Чай, йогурт, фрукты, запеканка/сырники/ омлет/ молочная каша

Обед: Салат, Картофель с курицей, Борщ. Рассольник, гречка с курицей/ горбуща с овощами, фрукт, компот/сок.

6-9 ОВЗ класс:

Завтрак: каша, омлет; чай, чай с молоком, булочка, хлеб с маслом с сыром.

Обед: борщ, пюре с курицей овощной салат, хлеб, кисель, пряник; гречневая каша с гарниром

10 класс: завтрак: омлет+какао; запеканка, каша, чай, булочка с чаем

бутерброд хлеб с маслом, с сыром, биточки с джемом

Обед: борщ, пюре с курицей овощной салат, хлеб, кисель, пряник; гречневая каша с гарниром

**Вывод:** Результаты анкетирования обучающихся показали, что все дети питаются, хотя из анкет родителей не соответствия, они пишут, что 1 ребёнок не питается. 93 % детей устраивает рацион производства в школьной столовой, 7% -нет. А родители- 84 % устраивает, 16 % -нет. Что предпочитаете из школьного меню? Большинство детей и родителей ответили: картофельное пюре с курицей, пельмени, манная каша, рисовая каша, котлеты, борщ, рассольник, макароны, какао, компот, булочки, фрукты. Все вкусно – 5 обучающихся из 6 класса, 3 человека 9 класса, классы Овз – все устраивает. На вопрос: « Какие блюда из школьного меню вас не устраивают? Гречневая каша (сухая), плов, суп с пшеном, рыба, суп «Уха», овощное рагу с курицей. На вопрос: Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой? 4% ответили – нет. На вопрос: Знакомы ли вы с программой

«Основы здорового питания»? 91% ответили – да, а родители 87 % только знакомы с данной программой. С правилами поведения в школьной столовой знакомы - 94 %. На каких уроках знакомят с организацией питания, ребята отвечают: окружающий мир, технология, биология, большинство ответили на классных часах. На вопрос: посещают ли родители школьную столовую 30 % - да, 4 % - потому что являются представителями родительского контроля за организацией питания детей, 66% - нет. Интересовались ли вы меню в школьной столовой? 77% - да, 19 –нет, иногда – 4 %. Составьте меню завтрака или обеда? Представители родителей начальной школы составили, родители 6 класса, 10 класса 6-9 овз класса. А также родители основного звена пишут молоко не нужно давать.

Из выписки из приказа № 85 от 15 августа стоимость питания для 1-4 классов – 78 рублей, 5-11 классы – 91 рубль, ОВЗ 1-4 классы – 59 рублей доплата, соответственно 137 рублей и ОВЗ 5-9 класс доплата 65 рублей соответственно – 156 рублей. Что касается фруктов: по СанПину СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», положено цельные фрукты. По стоимости яблоко в среднем 200 г- 36 рублей, мандарин -56 рублей, банан – 28 рублей, груша- 56 рублей. Выходит, мы даем фрукт и какую-нибудь молочную кашу.

Ваши пожелания для улучшения работы школьной столовой. Малыши: «хотим, чтобы вкусно кормили и были добрыми, все. А также большинство детей просят, чтобы давали салаты, йогурты, пюре с курицей, курицу кусочками, фрукты, домашняя лапша, оладушки с джемом, блины, пирожки, на гарнир рис, хлеб с маслом. В столовой было не холодно, буфет, салфетки на столах. В классах ОВЗ – все устраивает». Представителями общешкольного родительского контроля за организацией питания детей из актов проверки школьной столовой все соответствует, только салфетки пишут и один раз было холодно (когда был мороз).

Пожелания у родителей: «Включить запеканку, сырники, омлет, соки, фрукты, салаты, не давать на завтрак гречневую сухую кашу. Ни капли масла. И чтобы было мясо. А не кожа и позвоночники, заменить курицу в плове, рагу на грудку (одни кости) мясо должно быть в каждой порции супа. Качественное приготовление пищи. Разнообразить меню: омлеты, творожные запеканки, сырники, котлеты или биточки куриные, салаты. Чтобы было больше: йогуртов, фруктов (вместо булочки), картофельного пюре с курицей, пельменей, гречки с сосиской, чай с сахаром. Натуральный сок (качественный).

Чтобы повара были здоровы, чтобы давали здоровую еду, спасибо за все поворам. Использовать щипцы для раздачи продуктов. Приобрести новое оборудование. Соответствовал температурный режим.

#### **Рекомендации:**

1. Классным руководителям производить ежедневный контроль в столовой за приемом пищи учеников своего класса.
2. Классным руководителям провести разъяснительную работу с обучающимися о правилах поведения в столовой, запланировать классные часы о правильном и полноценном здорового и сбалансированного питания. В работе руководствоваться методическими рекомендациями СанПину СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
3. Заместителю директора по воспитательной работе познакомить на общешкольном родительском собрании родителей с результатами мониторинга организации питания в школе.
4. Завхозу и поварам пересмотреть меню исключить блюда, которые больше всего не устраивают обучающихся и родителей (законных представителей). Это - плов, суп с пшеном, рыба, суп «Уха», овощное рагу с курицей.

Заместитель директора по ВР

Н.К. Ткач