

Исследование удовлетворенности качеством школьного питания

В период с 28 сентября по 04 октября в МБОУ СОШ №1 по инициативе Совета родителей школы проведено анкетирование родителей обучающихся. Анкетирование осуществлялось посредством онлайн-опроса с помощью google-формы. Анкета содержит 16 вопросов, из которых 12 – относятся непосредственно к качеству школьного характера, 4 – демографического характера и контакты для обратной связи (опционально).

Цель исследования:

Выявить уровень удовлетворенности качеством школьного питания родителей обучающихся и самих учащихся МБОУ СОШ №1.

За 100% было принято количество учащихся в школе – 1650 человек. Всего в анкетировании приняло участие 888 человек (54% родителей учеников). Согласно принципам математической статистики, полученное число ответов можно считать релевантной выборкой для исходного количества респондентов.

Ест ли ваш ребенок в школе?

На этот вопрос положительно ответили:

91,9% родителей начальной школы (1-4 классы);

86,5% родителей 5-7 классов;

85,3% родителей 8-11 классов.

В среднем, почти 88% учеников посещают школьную столовую. В начальной школе этот показатель выше, чем в старшей (см. диаграммы).

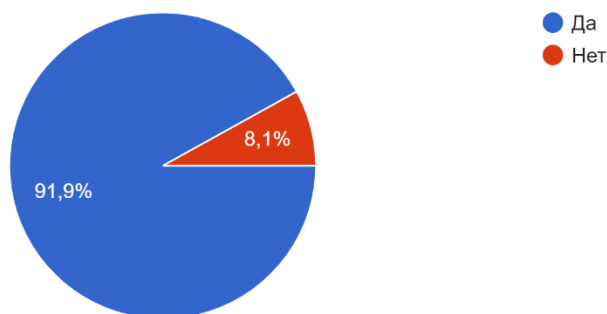


Диаграмма 1. 1-4 классы

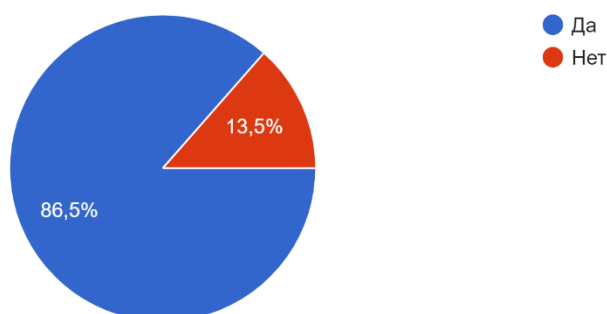


Диаграмма 2. 5-7 классы

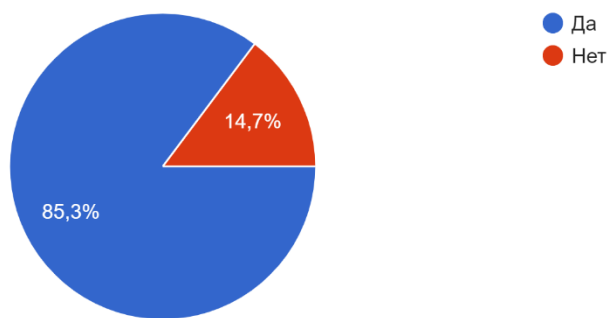


Диаграмма 3. 8-11 классы

Нравится ли ему школьное питание?

На вопрос положительно ответили:

39,8% родителей начальной школы (1-4 классы);

31,4% родителей 5-7 классов;

43,2% родителей 8-11 классов.

При этом отрицательно ответили на вопрос

41,9% в начальной школе;

49,7% – в 5-7 классах;

56,8% – в 8-11 классах.

В среднем, 38% устраивает качество школьной еды; не устраивает – 49,4% опрошенных.

Остальные затруднились с ответом (см. диаграммы).

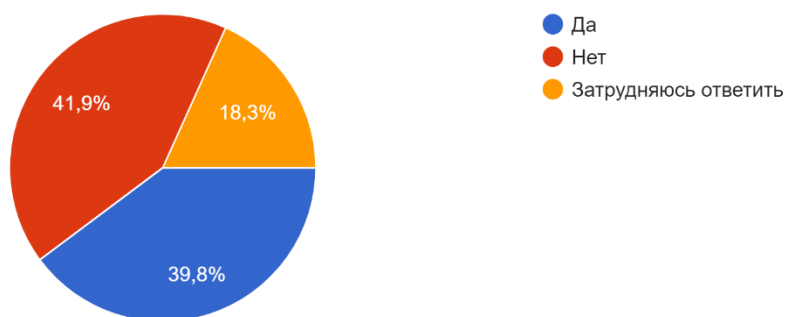


Диаграмма 4. 1-4 классы

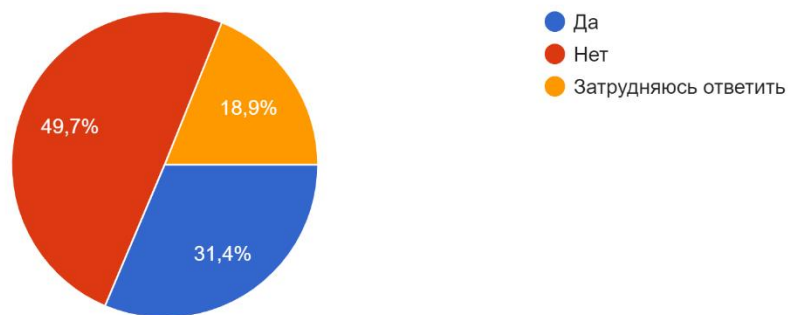


Диаграмма 5. 5-7 классы

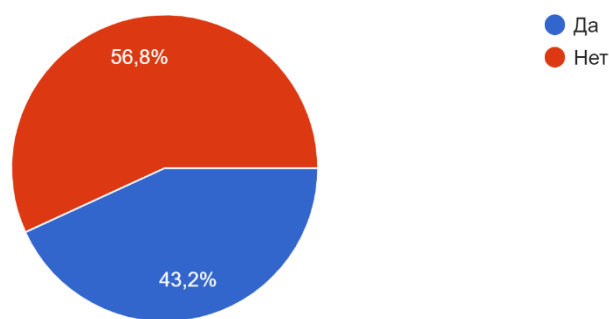


Диаграмма 6. 8-11 классы

Оцените по 10-балльной шкале качество школьного питания.

Распределение оценок отражено в таблице ниже.

Цветом выделены наибольшие значения.

Оценка	1-4 классы, %	5-7 классы, %	8-11 классы, %
1	4	3,2	6,3
2	3,8	4,3	3,2
3	9,4	13	17,9
4	10,6	18,4	11,6
5	21	16,8	14,7
6	12,4	12,4	12,6
7	13,4	10,3	6,3
8	11,9	16,2	7,4
9	7,3	4,9	12,6
10	6,1	0,5	7,4

Пицца в столовой чаще всего: холодная/горячая/затрудняюсь ответить.

«Холодная» ответили:

65,6% - родители 1-4 классов;

66,5% - родители 5-7 классов;

65,3% - родители 8-11 классов.

В среднем, 65,8% родителей учащихся отметили недостаточную температуру подаваемой пищи (см. диаграммы).

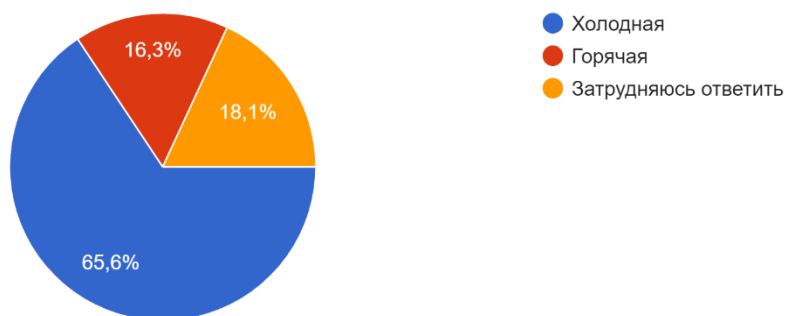


Диаграмма 7. 1-4 классы

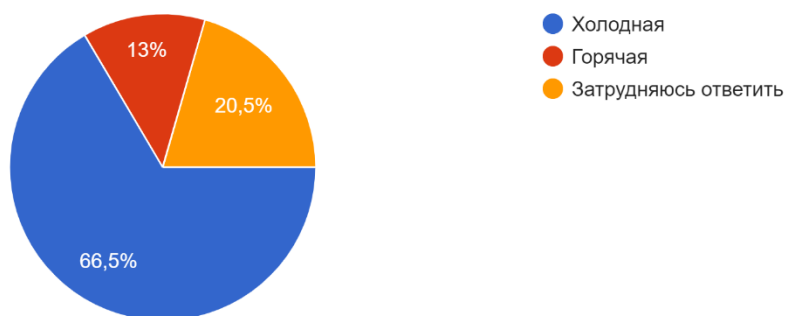


Диаграмма 8. 5-7 классы

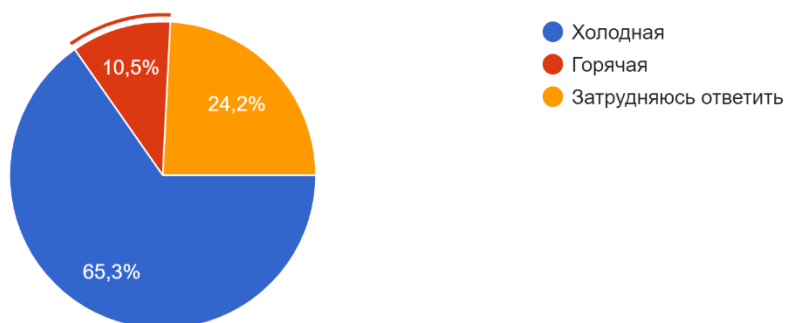


Диаграмма 9. 8-11 классы

Достаточно ли чисто в столовой во время приема пищи (пол, столы)? (варианты ответов: да/нет/затрудняюсь ответить).

Достаточно чисто в столовой, по мнению:

50% опрошенных в 1-4 классах;

53% - в 5-7 классах;

52,6% - в 8-11 классах.

Недостаточно чисто, по мнению:

25% опрошенных в 1-4 классах;

27% - в 5-7 классах;

25,3% - в 8-11 классах.

В среднем, считают, что в столовой достаточно чисто 51,8%; считают чистоту в столовой недостаточной 25,7% родителей.

Остальные затруднились с ответом.

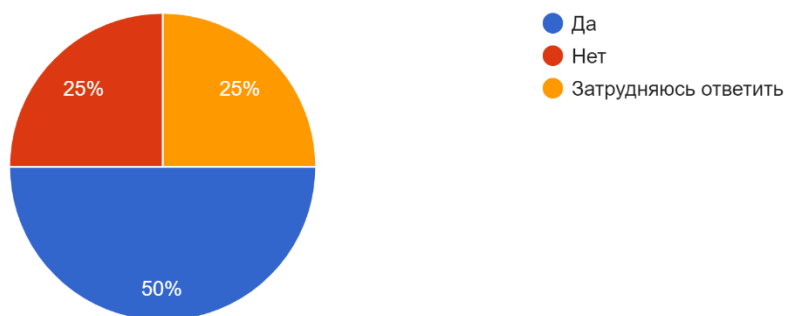


Диаграмма 10. 1-4 классы

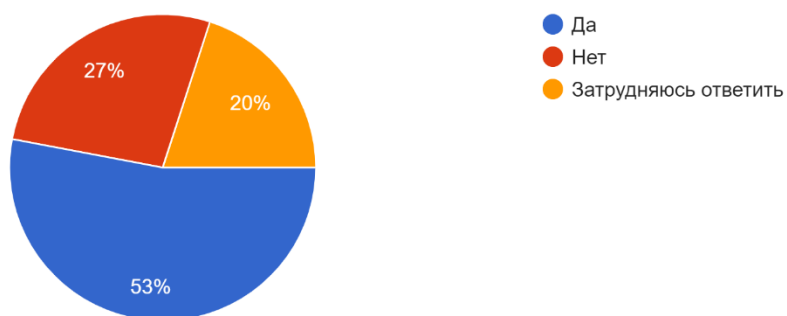


Диаграмма 11. 5-7 классы

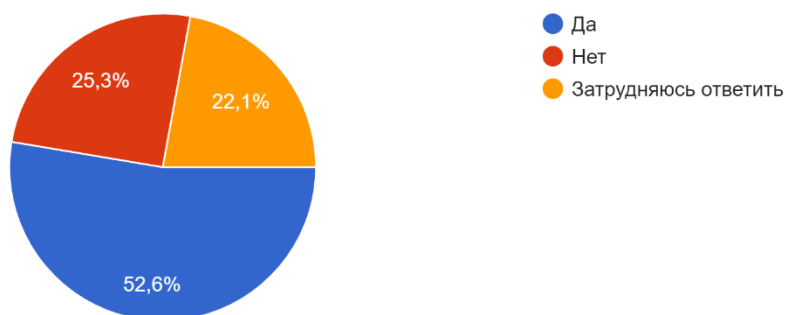


Диаграмма 12. 8-11 классы

Бывали ли случаи, когда ребенку попадалась посуда с трещинами, сколами, гнутые приборы?

Положительно на вопрос ответили:

22,9% в 1-4 классах;

36,2% в 5-7 классах;

44,2% в 8-11 классах.

Отрицательно:

55,4% в 1-4 классах;

43,8% в 5-7 классах;

31,6% в 8-11 классах.

Остальные затруднились с ответом (см. диаграммы).

В среднем, посуда с дефектами попадалась, со слов детей, 34,4% опрошенных.

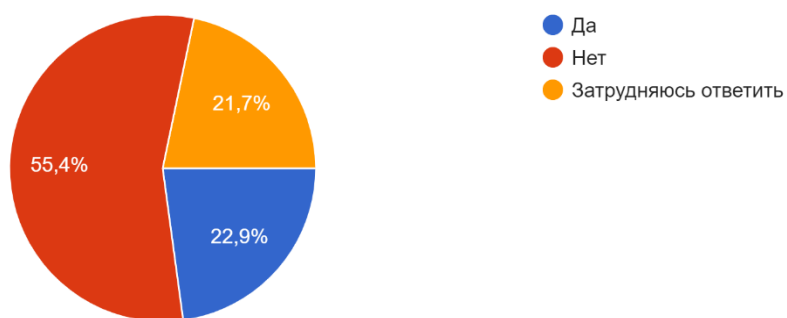


Диаграмма 13. 1-4 классы

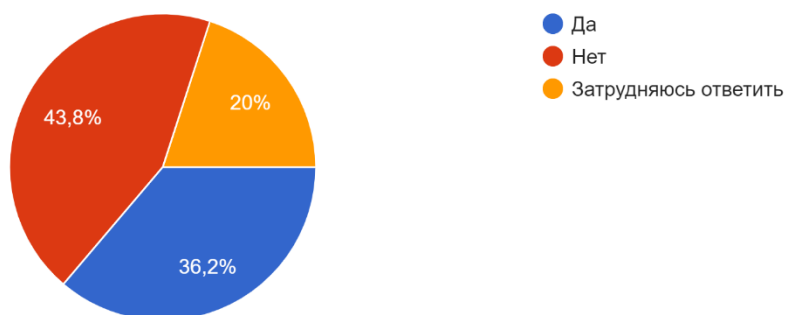


Диаграмма 14. 5-7 классы

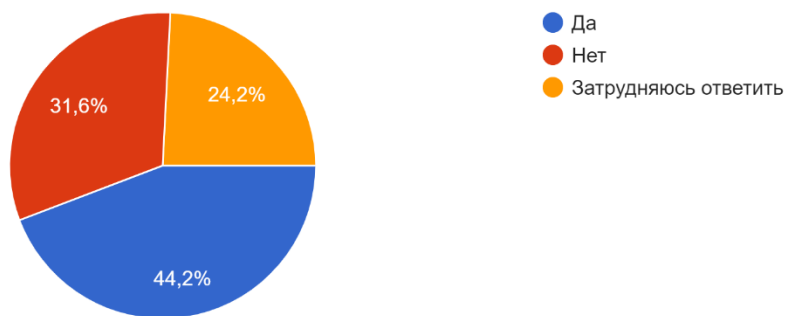


Диаграмма 15. 8-11 классы

Всегда ли есть в наличии мыло в умывальнике у столовой для мытья рук перед едой?

Положительно на вопрос ответили:

67,4% в 1-4 классах;

69,7% в 5-7 классах;

65,3% в 8-11 классах.

Отрицательно:

15,1% в 1-4 классах;

14,1% в 5-7 классах;

12,6% в 8-11 классах.

Остальные затруднились с ответом (см. диаграммы).

В среднем, подтвердили наличие мыла возле столовой 67,4% родителей; 13,9% отметили случаи, когда мыла не было.

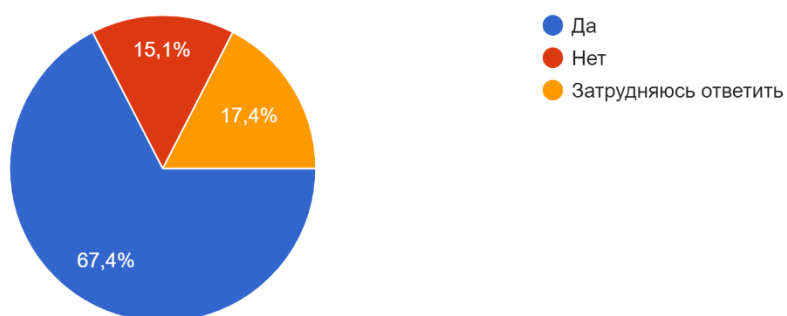


Диаграмма 16. 1-4 классы

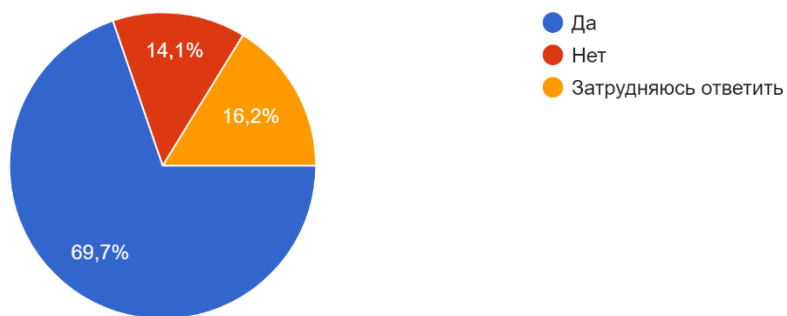


Диаграмма 17. 5-7 классы

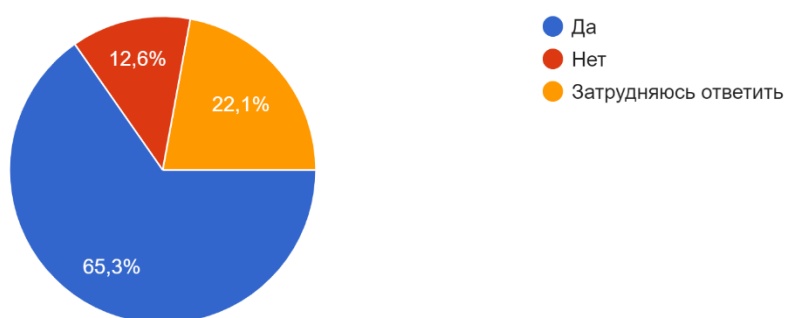


Диаграмма 18. 8-11 классы

Встречались ли ребенку посторонние предметы в еде (например, волосы)?

Отрицательно на вопрос ответили:

69,7% в 1-4 классах;

54,6% в 5-7 классах;

62,1% в 8-11 классах.

Положительно:

14,5% в 1-4 классах;

28,6% в 5-7 классах;

27,4% в 8-11 классах.

Остальные затруднились с ответом (см. диаграммы).

В среднем, 23,5% детей попадались посторонние предметы в еде.

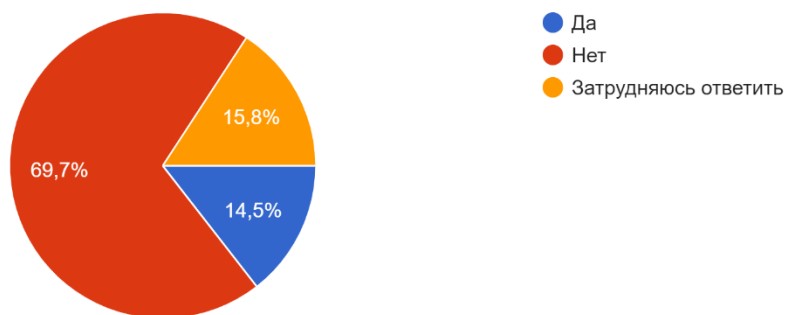


Диаграмма 19. 1-4 классы

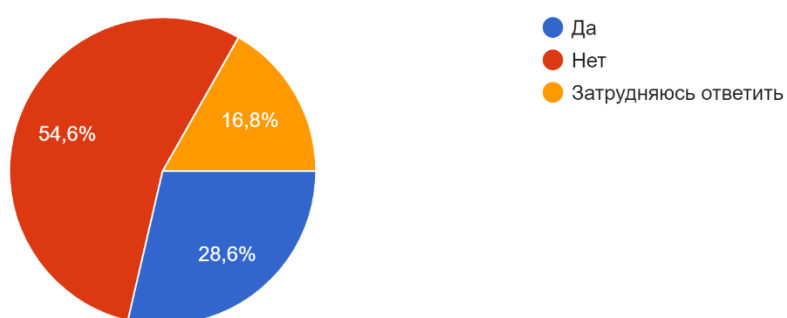


Диаграмма 20. 5-7 классы

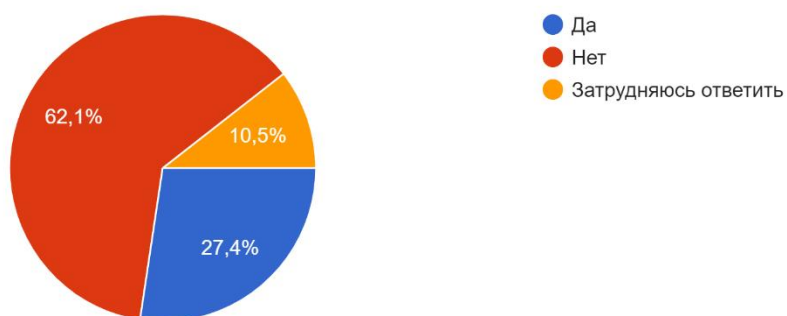


Диаграмма 21. 8-11 классы

Предусмотрена ли в школьной столовой организация питания детей с особенностями здоровья (аллергия, диабет)?

Считают, что такая дифференциация есть:

13,5% в 1-4 классах;

8,6% в 5-7 классах;

10,5% в 8-11 классах.

В среднем – 10,9%

Нет:

14,5% в 1-4 классах;

17,8% в 5-7 классах;

13,7% в 8-11 классах.

В среднем – 15,3%.

Затруднились с ответом более 72% опрошенных в каждой возрастной группе.

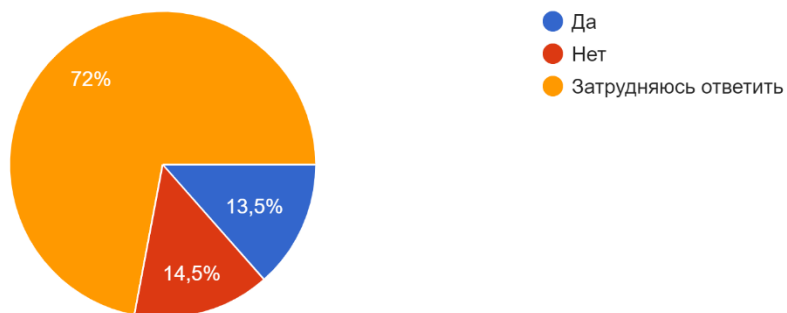


Диаграмма 22. 1-4 классы

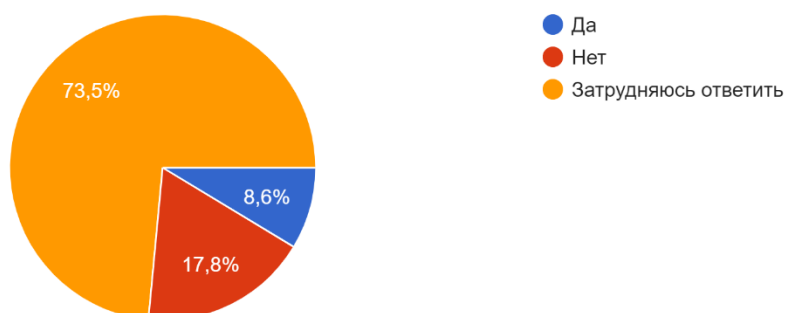


Диаграмма 23. 5-7 классы

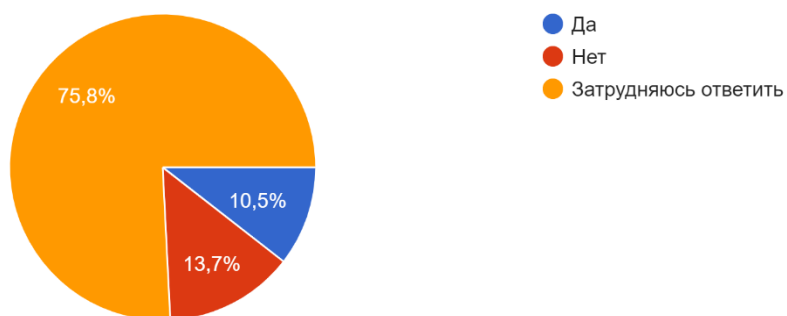


Диаграмма 24. 8-11 классы

Считаете ли вы, что питание в нашей школе нужно улучшить?

Положительно на этот вопрос ответили:

77,8% в 1-4 классах;

83,8% в 5-7 классах;

75,8% в 8-11 классах.

В среднем, 79,1% опрошенных считают, что качество школьной пищи необходимо улучшить.

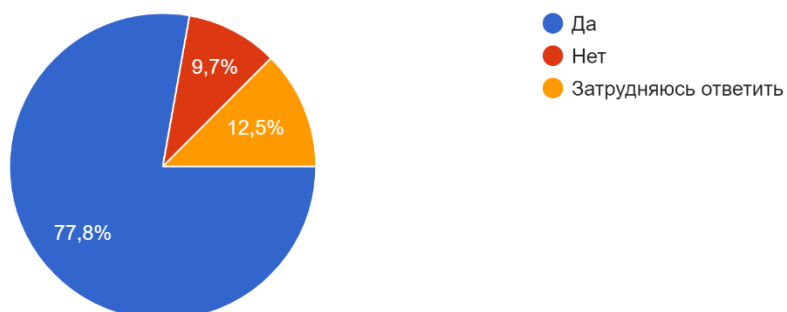


Диаграмма 25. 1-4 классы

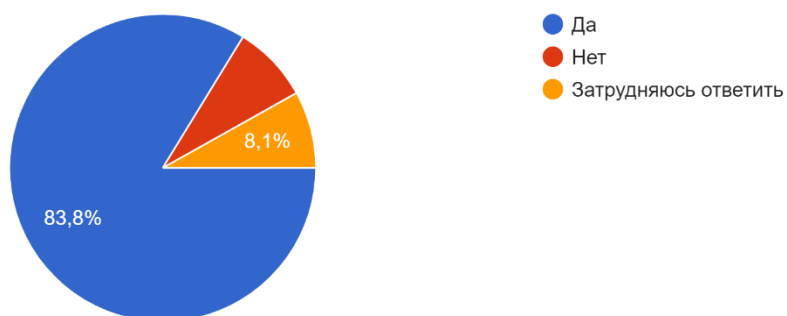


Диаграмма 26. 5-7 классы

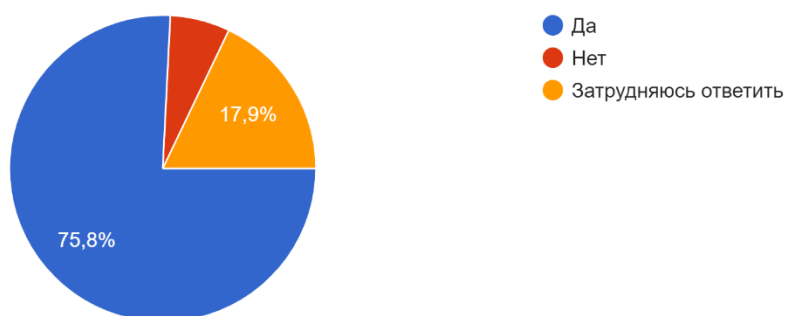


Диаграмма 27. 8-11 классы

Что именно, по вашему мнению, можно улучшить в школьном питании?

Этот вопрос был открытым. Из ответов были сформированы направления деятельности столовой, на которые, по мнению родителей, стоит обратить внимание, а также конкретные мероприятия по улучшению качества школьного питания.

№ п/п	Замечания		Предложения
Блок мероприятий по организации здорового питания, в том числе обеспечению обучающихся горячим питанием			
1	Отсутствие ежедневного меню в обеденном зале столовой		Ежедневно вывешивать утвержденное руководителем ОУ меню с указанием сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий.
2	Несоответствие разработанного двухнедельного меню фактическому	Отсутствие овощей и фруктов, джемов к запеканке, лимона в чае. Повторы блюд из одних и тех же продуктов два и более дня подряд (блюда из риса)	Строго и неукоснительно соблюдать меню, разработанное и согласованное с органами Роспотребнадзора и представленное на сайте школы.
3	Отсутствие разделения видов питания в зависимости от смены, от времени приема пищи.	Все классы получают только завтраки/полдни. Никто из учащихся не получает горячее первое блюдо (суп).	Соблюдать распорядок утвержденного меню: на завтраки подавать завтрак, а на обед подавать обед, который включает в себя два горячих блюда: первое (суп) и второе.
4	Ассортимент блюд	В перечне школьных обедов есть блюда, которые дети заведомо не едят: тушеная капуста, рыбные котлеты, в такие дни большинство детей уходят из столовой голодными.	Пересмотреть меню, убрать из него блюда, которые дети не едят, ориентироваться на количество отходов.
5		Скудный ассортиментный перечень блюд, нет возможности выбора. Из напитков всегда только чай. Из фруктов, если дают, то чаще всего это яблоки. Нет/мало выпечки. Напиток "Золотой шар" переносят не все дети. Детям с аллергическими заболеваниями предлагается всегда одно и то же: гречневая каша.	Разнообразить, ассортиментный перечень блюд. Расширить меню завтраков (не только каши и запеканки), добавить компоты, морсы, кисели, кисломолочные напитки - ряженка, снежок, питьевой йогурт. Предоставить детям возможность выбора блюд. Предусмотреть разработку специального меню для аллергиков, вегетарианцев, прочих школьников с непереносимостью ряда продуктов, предусмотреть возможность замены блюд.
6	Отсутствие полноценного буфета	Нет возможности что-то приобрести дополнительно, если ученик остался голодным после обеда. Отмечаются большие очереди в кассу.	Предусмотреть возможность организации дополнительного питания обучающихся через буфеты с реализацией мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. В том числе ученикам младших классов.
7	Качество блюд школьного питания	Несоблюдение температурного режима горячих блюд: 80% учеников отмечают, что температура подаваемых блюд низкая.	Учитывая, что чаще всего основной причиной этого явления является чрезмерно раннее накрывание на столы, необходимо рассмотреть возможность увеличения штата сотрудников,

		привлекать учеников старших классов к накрыванию на столы (дежурных).
	<p>Вкусовые качества отдельных блюд (таких как омлет, рисовая каша, картофельное пюре, мясные блюда) вызывают много жалоб со стороны школьников.</p> <p>Неаппетитный внешний вид некоторых блюд: склизкие сосиски, заветренные овощи, разваренные крупы, слипшиеся макароны, мясные котлеты с прожилками и хрящиками. Часто подаются сухие блюда (особенно гречневая каша, рис), подливок нет. Встречаются недоваренные блюда: розовые на срезе котлеты, полусырая курица.</p> <p>Школьники отмечают недостаточное количество хлеба на столе во время обеда, часто он бывает заветренный (зачерствевший). Выпечка (если бывает) часто жесткая, старая. Засохший плавленый сыр. Рыбные блюда все только из минтая.</p> <p>Чай школьникам подается очень разный по температуре: одним детям достается обжигающе горячий, другие отмечают, что чай был холодный. Используется гречневая крупа низкого качества (сор в готовом блюде).</p>	<p>Соблюдать требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Пересмотреть рецептуру указанных блюд. Использовать другие технологические карты их приготовления. Использовать только свежие и качественные продукты для приготовления блюд. Чай и другие напитки готовить отдельно для каждой смены питания.</p>
	<p>Маленькие порции блюд.</p> <p>Неравномерные порции гарниров, мясных блюд (разные части курицы - ребра, филе, кому что достанется).</p> <p>Одинаковый размер порций по весу как для учащихся младших классов, так и для старших.</p>	<p>Использовать инвентарь с мерной меткой объема для порционирования блюд.</p>
	<p>Очень мало мясных блюд, в основном они заменяются сосисками низкого качества, часто недоваренными.</p>	<p>Добавить в рацион школьников мясные и другие белковые блюда. Сократить количество используемых полуфабрикатов, готовить более здоровую пищу</p>
	<p>Количество соли и сахара в блюдах. Многие ученики жалуются на чрезмерно</p>	<p>Предоставить детям возможность самостоятельно регулировать количество сахара и соли в блюдах.</p>

		переслащенный чай и пересоленную пищу.	
		Для приготовления овощных блюд используются вялые, заветренные овощи, чаще в виде нарезки. Периодически в питание предлагаются консервированные овощи (кукуруза, горошек). Нет салатов. Порция овощей очень маленькая.	Добавлять в рацион свежие фрукты, овощи, увеличить их количество. Предлагать овощи в виде салатов. Добавлять в блюда свежую зелень. Минимизировать использование консервированной продукции

Блок замечаний и мероприятий, связанных с требованиями к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Оборудование столовой. Соблюдение правил личной гигиены персоналом

8	Помещение столовой не содержится в чистоте и порядке	Грязный пол в обеденном зале, липкие стулья, крошки и разлитый чай на столах.	Поддерживать санитарное состояние и содержание помещений столовой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. Проводить уборку обеденного зала после каждого приема пищи с добавлением моющих средств.
9	Качество и чистота посуды	Используются грязные ложки и вилки. Приборы низкого качества, встречаются деформированные после мойки и эксплуатации. Жирные отпечатки пальцев на стаканах, следы губ.	Соблюдать правила мытья и дезинфекции посуды, приборов, установленные нормативными актами. Заменить столовые приборы на приборы из материала более высокого качества.
10	Недостаточное оснащение столовой	Столовых приборов не хватает на всех детей, более всего не хватает вилок. Нет салфеток на столах. В первую смену среди первых классов родителями отмечен недостаток посадочных мест.	Обеспечить достаточное количество столовой посуды и приборов (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в соответствии с требованиями санитарных правил) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции. Обеспечить количество посадочных мест в обеденном зале с возможностью посадки всех обучающихся образовательного учреждения.
11	Несоблюдение гигиенического режима детьми при посещении столовой	Периодически отмечается отсутствие мыла в умывальниках у столовой, отсутствие дез.средства в санитайзере.	Следить и планомерно пополнять запасы туалетных принадлежностей и дезинфектантов.
12	Несоблюдение гигиенического режима сотрудниками столовой	Посторонние включения в приготовленных блюдах (волосы, жевательная резинка и пр.)	Персоналу столовой строго соблюдать правила личной гигиены, работать в специальной чистой санитарной одежде, волосы убирать под колпак или косынку, использовать одноразовые перчатки.

Организация питьевого режима

13	В столовой не предусмотрены возможности для организации питьевого режима школьников		Установить кулеры для питьевой воды, использование воды, расфасованной в емкости.
----	---	--	---