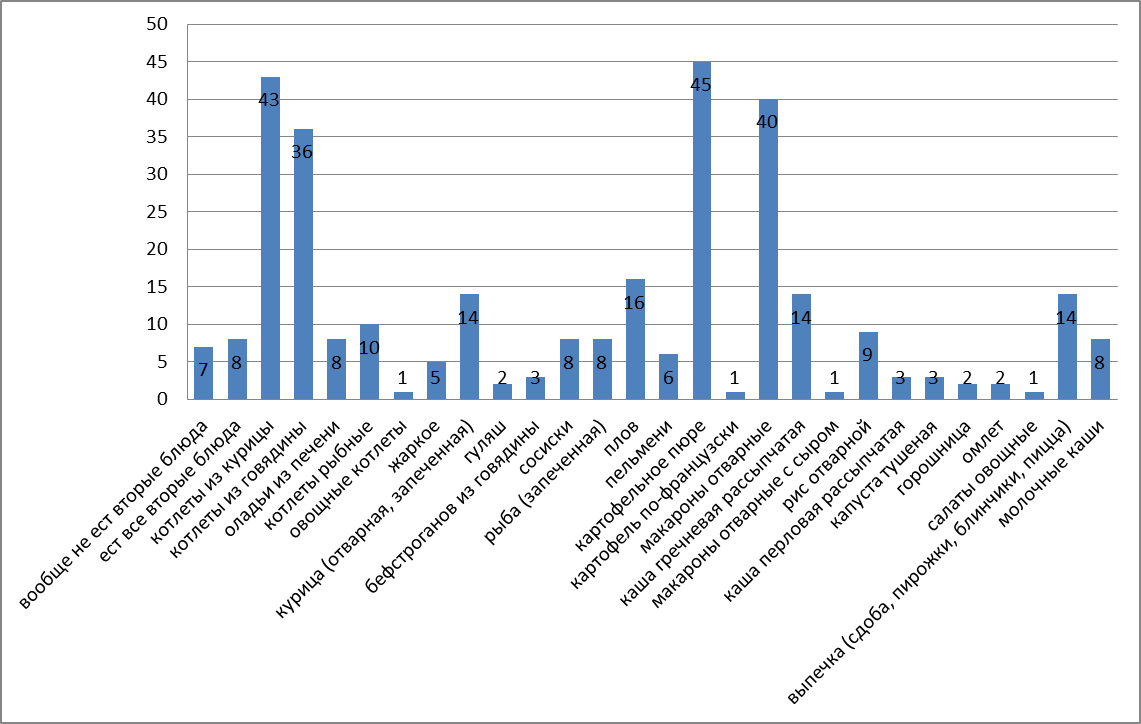
Анализ анкетирования родителей «Школьное питание»

В опросе участвовало 117 человек.

1. Посещает ли Ваш ребенок школьную столовую?
2. Оцените, пожалуйста, качество питания в школьной столовой
3. Какие первые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?
4. Какие вторые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?



1. Ваши предложения по улучшению организации питания обучающихся в школьной столовой:

* еда должна быть свежей, горячей.
* вкусно готовить традиционную столовскую еду.
* чтобы дети успевали пообедать, иногда не хватает времени.
* продлить работу столовой до 17.00, чтобы охватить время проведения дополнительных занятий в школе.
* меньше очередей в буфете.
* хорошо было в начальной школе - комплексный обед.
* чтобы блюда были горячими;
* горячее и свежее питание;
* нужна горячая еда, микроволновки заняты, не очень вкусно;
* обед часто бывает остывшим - пожелание исправить это.
* сделать обед хотя бы после третьего урока, так как если ребенок опоздал на завтрак, то приходится быть голодным до 12.20. В кафе на первом этаже редко есть место, чтобы ребенок перекусил там. И хотелось бы, чтобы ребенка не заставляли идти на прогулку, а отпускали в кафе перекусить, если он не успел на завтрак утром.
* по возможности менять питание сезонно, в зависимости от того, каких элементов не хватает в этот период. Усиливать весной, так как организм истощается после зимы. Спасибо!
* еда должна быть горячей. Котлеты съедобными.
* супы должны быть теплыми - горячими!!! Да, в принципе, еда должна быть разогретой.
* организовать возможность греть еду, суп всегда холодный или еле теплый
* горячая еда. Меньше сока, больше компота и морса.
* теплая еда, мясо не должно соприкасаться с гарниром.
* наличие выпечки, блинчиков, пиццы.
* горячие!!! Качественные блюда! Чтобы появились в меню столовой булочки, ватрушки, любая сдоба (кроме пиццы).
* чтобы была возможность купить за деньги то, что хочется ребенку: булочки, салаты, гарниры, котлеты.
* выпечку.
* расширить ассортимент вторых блюд (примерно 2 в день) плюс выпечка. Обязательно продавать (давать) воду без газа.
* придумать способ сохранять обед горячим.
* ребенок говорит соли не хватает, чтобы солить овощи (на столах).
* в последнее время берет обед и дома, так как говорит, что в столовой не вкусно.
* расширить ассортимент, готовить несколько вариантов.
* вкусно готовить традиционные блюда и выпечку.
* ребенок сокрушается, что редко дают чай.
* горячее питание должно быть обязательно. Напитки свежие и вкусные. Выпечка хорошая.
* дочь говорит, что часто еда безвкусная или наоборот слишком соленая.
* разнообразить меню, чтобы можно было выбирать, что купить в столовой.
* меньше сахара.
* больше супов.
* чаще давать фрукты, очень мало свеклы в борще.
* разнообразные салаты включить в свободное меню и просто чай.
* разнообразить выпечку.
* в буфете всё устраивает. Уютно и вкусно. Ребенок доволен.
* не хватает еды, когда все проходят.
* нет еды в столовой. Готовить еду для детей, не имеющих льготы.
* не смешивать гарнир с блюдом.
* блюдо часто холодное, очень большие очереди.
* в столовой готовят не вкусно, ребенок может есть в столовой только отварные макароны и крупы, остальное готовят не вкусно.
* добавить в питание булочки, выпечку.
* не питается, так как длинные очереди.
* не питается, так как не успевает простоять в очереди. Регламентировать приём пищи по параллелям для устранения дедовщины.
* всё кроме горошницы.
* выдавать всем льготникам доп. питание.
* больше специй.
* питание согласно диете для детей (без пиццы) пицца - единственное блюдо, которое ест мой ребенок, и мне это не нравится.
* прежде всего, чтобы было достаточно времени на еду. Большее разнообразие блюд.
* включить фрукты, салаты, из первых и вторых блюд предложить выбор из 3-4 наименований.
* ребенок говорит, что большая очередь, она не успевает.
* пожелание, чтобы хватало времени на обед.
* не ходит в столовую, так как не успевает, большая очередь. Включить в меню овощные салаты, творог.
* минимизировать выпечку, убрать абсолютно шоколадки, конфеты и т.п.

Выводы:

1. Большинство обучающихся питается в школе (70%), остальные 30% не питаются в силу разных причин, основные из них: кушают дома или приносят с собой, не хватает времени (короткие перемены, длинные очереди), 6,8% опрошенных (8 человек из 117) считают еду в столовой невкусной.
2. Большинство родителей (92%) удовлетворены качеством питания в школьной столовой.
3. Первые блюда, которые предпочитают обучающиеся: борщ, суп картофельный с макаронными изделиями, суп гороховый, рассольник, щи, суп крестьянский с крупой. Эти блюда включены в Основное (организованное) меню муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Новосибирска Центра образования «Лицей ИНТЕГРАЛ». Вообще не едят первые блюда 33,3% опрошенных (39 человек из 117).
4. Большинство обучающихся предпочитают блюда из курицы (котлеты, биточки, шницели, запеченная порционно), котлеты из говядины, плов, блюда из картофеля, макароны отварные. Эти блюда включены в Основное (организованное) меню муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Новосибирска Центра образования «Лицей ИНТЕГРАЛ». Вообще не едят вторые блюда 6% опрошенных (7 человек из 117).
5. Основные пожелания родителей по улучшению питания: «Придумать способ сохранять обед горячим», «Чтобы дети успевали пообедать, иногда не хватает времени», «Расширить ассортимент вторых блюд плюс выпечка», «Чтобы была возможность купить за деньги то, что хочется ребенку: булочки, салаты, гарниры, котлеты», «Чаще давать фрукты, по возможности».