

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 16-18 ноября 2020 года

Количество респондентов: 678 обучающихся (94% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,3	4,1	4,1	4,16
Ассортимент буфета	4,6	4,4	4	4,33
Качество хлебобулочных изделий	4,7	4,4	4,1	4,40
Качество холодных закусок, салатов	4,4	3,4	3,3	3,70
Качество супов	4,5	3,7	3,7	3,96
Качество вторых блюд, гарниров	4,4	3,7	3,7	3,93
Качество мясных, рыбных блюд	4,7	3,7	4,0	4,13
Качество обслуживания работников пищеблока	4,1	4,2	4,1	4,13
Культура обслуживания работников пищеблока	4,2	4,1	4,1	4,13
Чистота обеденного зала	4,6	4,2	4,2	4,33
Внешний вид работников столовой	4,6	4,3	4,2	4,36

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Недостаточно высокий уровень приготовления холодных закусок, салатов и супов отметили обучающиеся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Спланировать работу по повышению качества приготовления холодных закусок, салатов и супов.

КОПИЯ
ВЕРНА



Ответственный за организацию питания

И.В. Путина

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 20-22 мая 2021 года

Количество респондентов: 663 обучающихся (95% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,3	4,2	4,2	4,23
Ассортимент буфета	4,8	4,5	4	4,43
Качество хлебобулочных изделий	4,8	4,4	4,3	4,50
Качество холодных закусок, салатов	4,6	3,6	3,5	3,90
Качество супов	4,6	3,8	3,9	4,10
Качество вторых блюд, гарниров	4,5	3,9	3,9	4,10
Качество мясных, рыбных блюд	4,8	3,8	4,1	4,23
Качество обслуживания работников пищеблока	4,3	4,2	4,2	4,23
Культура обслуживания работников пищеблока	4,2	4,3	4,2	4,23
Чистота обеденного зала	4,8	4,2	4,2	4,40
Внешний вид работников столовой	4,8	4,4	4,3	4,50

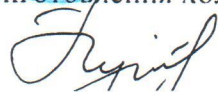
Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Недостаточно высокий уровень приготовления холодных закусок, салатов отметили обучающиеся.
6. По сравнению с результатами анкетирования, проведенного в ноябре 2020, отмечается увеличение среднего балла по всем вопросам, вынесенным в анкетировании, что позволяет утверждать, что в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30» проводится качественная систематическая работа по вопросам организации питания обучающихся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Спланировать работу по повышению качества приготовления холодных закусок, салатов.

Ответственный за организацию питания



И.В. Путина



Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 25-28 октября 2021 года

Количество респондентов: 703 обучающихся (97% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,1	4,1	4,1	4,10
Ассортимент буфета	4,3	4,4	4	4,23
Качество хлебобулочных изделий	4,6	4,3	4,0	4,30
Качество холодных закусок, салатов	4,4	3,4	3,3	3,70
Качество супов	4,5	3,7	3,7	3,96
Качество вторых блюд, гарниров	4,3	3,7	3,7	3,90
Качество мясных, рыбных блюд	4,5	3,9	4,0	4,13
Качество обслуживания работников пищеблока	4,1	4,2	4,1	4,13
Культура обслуживания работников пищеблока	4,2	4,1	4,1	4,13
Чистота обеденного зала	4,6	4,2	4,2	4,33
Внешний вид работников столовой	4,6	4,3	4,2	4,36

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Недостаточно высокий уровень приготовления холодных закусок, салатов и супов отметили обучающиеся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Спланировать работу по повышению качества приготовления холодных закусок, салатов и супов.

Ответственный за организацию питания



Для
Директор МБОУ ИЕГЛ
«Школа - 30»
М.И. Рудольская

М.В. Истеева

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить, устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 28-31 марта 2022 года

Количество респондентов: 715 обучающихся (99% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,2	4,5	4,3	4,33
Ассортимент буфета	4,5	4,7	4,8	4,66
Качество хлебобулочных изделий	4,7	4,5	4,2	4,46
Качество холодных закусок, салатов	4,5	4,1	4,2	4,26
Качество супов	4,5	3,7	3,7	3,96
Качество вторых блюд, гарниров	4,4	3,9	3,9	4,06
Качество мясных, рыбных блюд	4,6	4,1	4,1	4,26
Качество обслуживания работников пищеблока	4,5	4,5	4,3	4,43
Культура обслуживания работников пищеблока	4,5	4,5	4,6	4,53
Чистота обеденного зала	4,8	4,8	4,7	4,76
Внешний вид работников столовой	4,9	4,8	4,7	4,80

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Результаты анкетирования показали, что качество организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30» улучшилось по сравнению с данными анкетирования, проведенного в октябре 2021 года.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».

Ответственный за организацию питания

**КОПИЯ
ВЕРНА**



М.В. Истева

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 03-07 октября 2022 года

Количество респондентов: 739 обучающихся (99% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,8	4,7	4,7	4,73
Качество хлебобулочных изделий	4,9	4,8	4,8	4,83
Качество холодных закусок, салатов	4,5	4,4	4,5	4,46
Качество супов	4,6	4,3	4,2	4,36
Качество гарниров	4,6	4,5	4,4	4,50
Качество мясных, рыбных блюд	4,8	4,6	4,7	4,70
Качество обслуживания работников пищеблока	4,9	4,8	4,7	4,80
Культура обслуживания работников пищеблока	4,9	4,8	4,8	4,83
Чистота обеденного зала	5,0	4,8	4,7	4,83
Внешний вид работников столовой	5,0	4,8	4,8	4,86

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Недостаточно высокий уровень приготовления супов отметили обучающиеся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Совместно с зав.производством Болонкиной Ю.К. спланировать работу по повышению качества приготовления супов.

Ответственный за организацию питания



М.В. Истева

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 20-22 марта 2023 года

Количество респондентов: 701 обучающийся (97% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,8	4,8	4,7	4,76
Качество хлебобулочных изделий	4,9	4,8	4,9	4,86
Качество холодных закусок, салатов	4,5	4,5	4,5	4,50
Качество супов	4,6	4,5	4,3	4,46
Качество гарниров	4,6	4,5	4,7	4,60
Качество мясных, рыбных блюд	4,8	4,7	4,7	4,73
Качество обслуживания работников пищеблока	4,9	4,8	4,8	4,83
Культура обслуживания работников пищеблока	4,9	4,9	4,8	4,86
Чистота обеденного зала	5,0	4,8	4,8	4,86
Внешний вид работников столовой	5,0	4,9	4,8	4,90

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. По сравнению с результатами анкетирования, проведенного в октябре 2022, отмечается увеличение среднего балла по всем вопросам, вынесенным в анкетировании, что позволяет утверждать, что в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30» проводится качественная систематическая работа по вопросам организации питания обучающихся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».

Ответственный за организацию питания



М.В. Истева

Результаты анкетирования обучающихся по вопросам организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Цель: выяснить устраивает ли обучающихся организация питания в лицее, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

Дата проведения анкетирования: 17-19 октября 2023 года

Количество респондентов: 705 обучающихся (94% от общего количества обучающихся)

Анализ анкет выявил следующее:

Критерий	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	Средний показатель
Разнообразие блюд в меню	4,7	4,8	4,7	4,73
Качество хлебобулочных изделий	4,8	4,8	4,9	4,83
Качество холодных закусок, салатов	4,5	4,4	4,5	4,46
Качество супов	4,4	4,3	4,2	4,30
Качество гарниров	4,6	4,5	4,4	4,50
Качество мясных, рыбных блюд	4,8	4,6	4,9	4,76
Качество обслуживания работников пищеблока	4,9	4,9	4,9	4,90
Культура обслуживания работников пищеблока	4,9	4,9	4,9	4,90
Чистота обеденного зала	5,0	4,9	4,9	4,93
Внешний вид работников столовой	5,0	4,9	4,9	4,93

Выводы:

1. Результаты анкетирования показали, что обучающиеся довольны качеством организации питания в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Следует отметить большое разнообразие блюд в меню, а также привлекательный для обучающихся ассортимент буфета.
3. Высокую оценку обучающихся получили хлебобулочные изделия, мясные и рыбные блюда.
4. Обучающиеся отмечают на высоком уровне чистоту обеденного зала, а также культуру обслуживания и внешний вид работников столовой.
5. Недостаточно высокий уровень приготовления супов отметили обучающиеся.

Предложения:

1. Продолжить работу по организации качественного питания обучающихся в МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
2. Совместно с зав.производством Болонкиной Ю.К. спланировать работу по повышению качества приготовления супов.

Ответственный за организацию питания



М.В. Истеева