

Мониторинг организации и качества питания в МАОУ гимназии № 2

В октябре 2023 года комиссия по питанию гимназии № 2 провела мониторинг организации питания в гимназии и анализ двухнедельного меню силами родителей (законных представителей) обучающихся гимназии. На каждой обеденной перемене все эти дни в столовой присутствовали родители обучающихся тех классов, которые, согласно графику, питались во время этой перемены. Каждый из посещавших столовую мог наблюдать процесс накрывания столов, замену блюд, продегустировать блюда из двухнедельного меню, а также заполнил небольшой опросный лист. Наиболее активными были представители 5-х, 6-х и 7-х классов.

По итогам посещения были получены следующие результаты. (На некоторые вопросы не было получено ответа).

Вопросы	Да	Нет
Столы начали накрывать за 10-15 минут до начала перемены	85%	-
Класс пришел организованно через 3-5 минут после начала перемены	85%	15%
Пища основного меню была достаточно горячей	96%	4%
Блюда на замену были достаточно горячими	81%	15%
Качество пищи удовлетворительно	100%	-
Значительное количество основного блюда осталось несъеденным	62%	29%
Значительное количество гарнира осталось несъеденным	44%	37%

В ходе анкетирования гимназистов и родителей, проведенного в 2022/2023 учебном году, выяснилось, что многие дети жалуются на холодную пищу в столовой. Этим было обусловлено то внимание, которое было уделено времени начала накрытия столов и времени организованного прихода класса в столовую. По сравнению с прошлым учебным годом ситуация значительно улучшилась. Как следствие, большинство наблюдателей отметили, что пища основного меню, а также блюда на замену были достаточно горячими.

Все 100% наблюдателей отметили, что качество пищи было удовлетворительным. В комментариях отмечалось, что те или иные блюда «отличного качества», «очень понравилось», «очень хорошего качества», «в целом вкусно, порция достаточно большая», «очень достойно, вкусно», «качество блюд понравилось». Некоторое недовольство было выражено качеством макарон.

К сожалению, дети далеко не всегда разделяли мнение взрослых, и значительное количество основного блюда и гарнира оставалось несъеденным. В разговорах некоторые жаловались на холодную еду, неприветливость персонала и невозможность заменить блюдо.

По итогам посещений было предпринято следующее:

- в родительских чатах и на родительских собраниях был подробно разъяснен механизм замены блюд на раздаче;
- классные руководители на классных часах напомнили о необходимости организованного, без опозданий посещения столовой во время своей обеденной перемены;
- было принято решение отпускать буфетную продукцию (в основном, выпечку) только после окончания обеденных перемен, с 12.00.

Необходимо отметить, что принятые меры принесли положительные результаты, дети стали есть лучше, отходов оказалось значительно меньше.

В декабре 2023 года комиссия по организации питания в гимназии № 2 провела очередное анкетирование гимназистов и родителей по вопросам оценки качества школьного питания.

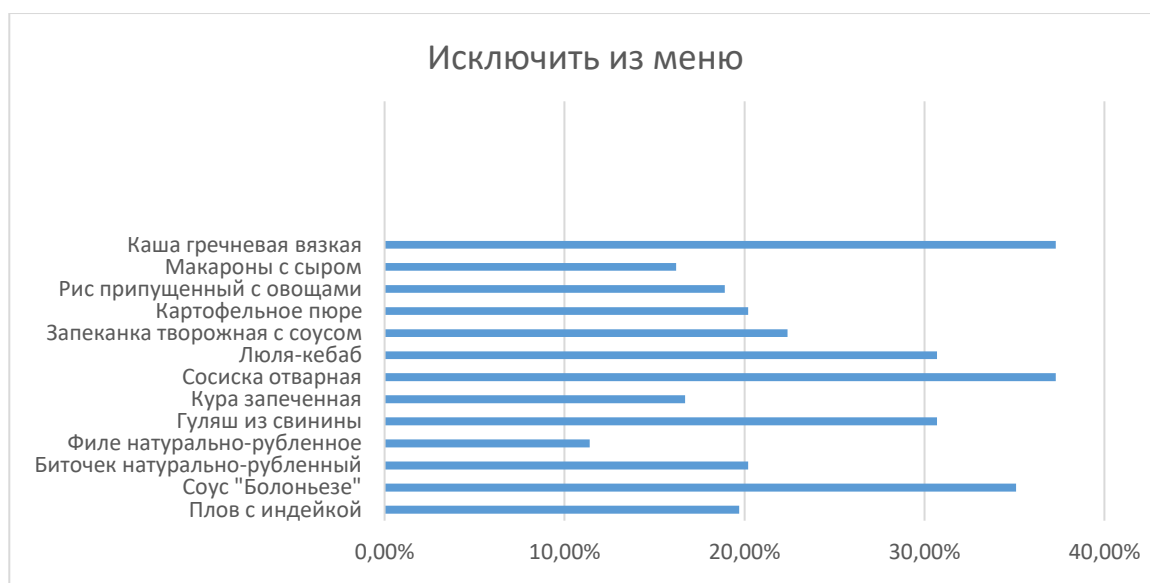
В настоящее время в столовой питаются 931 гимназист, что составляет 94,9% обучающихся в гимназии. На вопросы анкеты ответили 288 человек, или 30,9% питающихся в столовой, что дает основание считать результаты достаточно репрезентативными.

Наиболее активно отвечали на вопросы анкеты представители параллелей 5, 6, 7 и 10 классов – соответственно 23,7%, 18,9 %, 14% и 10,5% ответивших.

Один из вопросов касался оценки работы столовой по сравнению с прошлым годом. Ответы распределились следующим образом.



Следующим был вопрос: «Какие блюда вы бы исключили из меню?»



Как мы видим, в тройку самых нелюбимых гимназистами блюд входят каша гречневая вязкая, отварная сосиска и соус «Болоньезе».

Большой интерес гимназистов и их родителей вызвал вопрос «Какие блюда вы бы включили в меню?»

Здесь ответы были гораздо более разнообразны. Если сгруппировать их, то можно сделать следующие выводы.

1. **Очень многие хотели бы видеть в своем обеденном меню те блюда, которые имеются на раздаче.** Это, прежде всего, салаты: из огурцов и помидоров; из капусты; из моркови; оливье. Все они присутствуют на раздаче практически каждый день, за исключением салата из моркови, который можно попробовать не чаще раза в неделю. Далее идут супы: борщ со сметаной; суп с сухариками и просто «суп». Супы на раздаче доступны всем желающим, причем каждый день недели имеет свой суп. Имеются на раздаче и желанная многим рыба, и сосиска в тесте, и сырники, а также хачапури, курица, тушеная капуста и даже бесконечно упоминаемые пельмени появлялись на раздаче несколько дней подряд, но особого успеха, по-видимому, не имели.

Все эти блюда доступны на раздаче, но, будучи включенными в двухнедельное меню, чрезмерно увеличили бы стоимость школьного питания и сделали бы его значительно менее доступным, что недопустимо ни в коем случае.

2. Многие ответившие на данный вопрос анкеты подтверждают свое **негативное отношение к соусам.** Так, гимназисты хотели бы видеть в меню фрикадельки без соуса и котлеты без соуса и подливки. Но соусы добавляются

в блюда согласно технологическим картам, утвержденным Роспотребнадзором. Многих не устраивает качество сосисок и макарон. Но здесь опять встает вопрос стоимости. Некоторые написали, что были бы рады появлению в меню блинов и блинов с начинкой.

В целом, результаты мониторинга организации и качества питания дают основания надеяться, что совместными усилиями работников столовой, администрации гимназии, комиссии по питанию, а также деятельная заинтересованность родителей приведет к дальнейшему улучшению организации и качества питания в гимназии.

Отчет подготовлен комиссией по питанию. Исполнители: Е.В. Хазанова, Н.Л. Андрус.

Январь 2024 г.