

**Результаты проведения мониторинга удовлетворённости организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении**

*МБОУ "Мурманский академический лицей"*

№№	Показатель	Кол-во учащихся (чел.)	%
1.	Количество опрошенных обучающихся всего,	65	
	из них:		
	питается в школьной столовой организованно, не питается в школьной столовой организованно.	65 0	100 0
2.	Количество обучающихся, которые организованно питаются в школьной столовой:		
	один раз	21	32
	два раза	44	68
	три раза	0	0
	не питаются		0
3.	Количество обучающихся, которых устраивает работа школьной столовой	65	65
4.	Количество обучающихся, которых не устраивает работа школьной столовой	0	0
5.	Количество обучающихся, которые считают, что для сохранения здоровья и полноценного усвоения школьной программы очень важно получать горячее питание во время учёбы в школе,	65	100
6.	Количество обучающихся, которые не считают, что важно получать горячее питание во время учёбы в школе	0	0
7.	Количество обучающихся, которые получают информацию о правильном питании из следующих источников:		
	на уроках	65	100
	на классных часах	65	100
	на сайте школы	65	100
	дома	65	65
	нигде	0	0
	<b>иное (просим пояснить) СМИ</b>	65	100
8.	Количество обучающихся, которые по вопросу о наличии недостатков в организации питания в школе указали в анкетах, что:		
	нет недостатков	51	78
	затруднились ответить	14	22
9.	Количество обучающихся, которые в анкетах указали о наличии следующих недостатков в организации питания в школе ( <i>укажите названия недостатков</i> ) :		
	<b>Не устраивает качество приготовления пищи.</b>	12	18

	Не устраивает ассортимент буфетной продукции.	65	100
<b>10.</b>	<b>Результаты мониторинга обучающихся, которые питаются в школьной столовой организованно.</b>		
10.1.	Количество обучающихся, которые дома:		
	завтракают	47	72
	не завтракают	18	28
10.2.	Количество обучающихся, которые в анкетах указали, что отведённое для приёма пищи время их:		
	устраивает	65	100
	не устраивает	0	0
	не всегда устраивает	0	0
10.3.	Количество обучающихся, оценивших по пятибалльной шкале:		
10.3.1.	Вкус блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	12	18
	4	53	82
	5	0	0
10.3.2.	Качество продуктов:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	12	18
	4	53	82
	5	0	0
10.3.3.	Ассортимент блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	12	18
	4	53	82
	5	0	0
10.3.4.	Внешний вид блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	10	15
	4	55	85
	5	0	0
10.3.5.	Соответствие температуры пищи:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	0	0
	4	26	40
	5	39	60
10.3.6.	Чистота обеденного зала и посуды:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	0	0

	4	25	38
	5	40	62
10.4.	Количество обучающихся, которым больше всего нравятся следующие блюда ( <i>написать наименования 5 блюд построчно</i> ):		
	<i>Плов</i>	65	
	<i>Оладьи</i>	65	
	<i>Гороховый суп</i>	62	
	<i>Борщ</i>	62	
	<i>Запеканка картофельная с мясом</i>	62	
10.5.	Количество обучающихся, которым больше всего не нравятся следующие блюда ( <i>написать наименования 5 блюд построчно</i> ):		
	<i>Суп с фасолью</i>	56	
	<i>Рыба (тресковых пород) тушеная в томате с овощами</i>	43	
	<i>Пудинг творожный запеченный с йогуртом</i>	47	
	<i>Котлета рыбная (тресковых пород), соус сметанный</i>	27	
	<i>Компот из сухофруктов</i>	65	
<b>11.</b>	<b>Результаты мониторинга обучающихся, которые не питаются организованно в школьной столовой.</b>		
11.1.	Количество обучающихся, которые дома:		
	завтракают	0	0
	не завтракают	0	0
11.2.	Количество обучающихся, которые пробовали блюда, которые в школе предлагают для организованного питания	0	0
11.3.	Количество обучающихся, которые не пробовали блюда, которые в школе предлагают для организованного питания	0	0
11.4.	Количество обучающихся, указавших в ответах, что они восполняют необходимую для учёбы энергию во время пребывания в школе следующим образом:		
	никак не восполняют	0	0
	покупают блюда, которые продают в школьном буфете	0	0
	<i>иной ответ (укажите каким образом)</i>	0	0
	<i>Приносят с собой</i>		
11.5.	Количество обучающихся, которые в ответах указали следующие причины того, что они организованно не питаются в школьной столовой:		
	по состоянию здоровья	0	0
	затруднились ответить	0	0
	<i>иные причины (пояснить)</i>		
	<i>Люблю домашнюю пищу.</i>	0	0

**Результаты проведения мониторинга удовлетворённости родителей (законных представителей) обучающихся организацией питания в общеобразовательном учреждении**

№№	Показатель	Кол-во родителей (чел.)	%
1.	Количество опрошенных родителей обучающихся всего, из них:	55	
	удовлетворены организацией питания в МОУ	55	100
	не удовлетворены организацией питания в МОУ	0	0
2.	Количество родителей, у которых дети организовано питаются в школьной столовой:		
	один раз	5	9
	два раза	50	91
	три раза	0	0
	не питаются	0	0
3.	Количество родителей, которые в анкетах указали следующие источники получения информации о школьном меню:		
	сайт школы	55	100
	сайт Центра школьного питания	25	45
	информационные стенды в школе	15	27
	ребёнок	55	100
	<i>иное (просим пояснить) СМИ</i>	0	0
4.	Количество родителей, которые в анкетах указали, что в МОУ проводились мероприятия, связанные с информированием родителей о пользе здорового питания для ребёнка.	55	100
5.	Количество родителей, которые в анкетах указали, что в МОУ не проводились мероприятия, связанные с информированием родителей о пользе здорового питания для	0	0
6.	Количество родителей, указавших в анкетах, что информированы о возможности участвовать в родительском бракераже готовой продукции	55	100
	не знают о возможности участвовать в родительском бракераже	0	0
7.	Предложения родителей по внесению изменений в организацию питания обучающихся (перечислить 1-3 предложения)		
	Увеличить ассортимент буфетной продукции.		
	Работникам столовой доброжелательно относиться к детям.		
	Фрукты (апельсины, мандарины, яблоки, груши, киви) не резать.		

**Результаты проведения мониторинга удовлетворённости педагогических работников организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении**

№№	Показатель	Кол-во педагогов (чел.)	%
1.	Количество опрошенных педагогов всего, из них:	15	
	удовлетворены организацией питания в МОУ	15	100
	не удовлетворены организацией питания в МОУ	0	0
2.	Количество педагогов, оценивших по пятибалльной шкале:		
2.1.	Вкус блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	4	27
	4	11	73
5	0	0	
2.2.	Качество продуктов:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	4	33
	4	8	67
5			
2.3.	Ассортимент блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	6	40
	4	9	60
5	0	0	
2.4.	Внешний вид блюд:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	0	0
	4	15	100
5	0	0	
2.5.	Соответствие температуры пищи:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	0	0
	4	0	0
5	15	100	
2.6.	Чистота обеденного зала и посуды:		
	1	0	0
	2	0	0
	3	0	0
	4	15	100
5	0	0	

3.	Предложения педагогов по внесению изменений в организацию питания обучающихся (перечислить 1-3 предложения)		
	Увеличить ассортимент буфетной продукции.		
	Готовить вкусно.		
	Доброжелательно относиться к детям и педагогам.		