

Анализ анкетирования школьного питания

Опрос обучающихся показал **отличные результаты** и свидетельствует о высоком качестве организации школьного питания. Учащиеся с благодарностью отзывались о работе столовой, что является лучшей оценкой для всего коллектива.

Ключевые достижения

- **75% учащихся (111 человек)** оценили **вкус блюд** на «отлично» и «хорошо».
Это говорит о высоком уровне кулинарного мастерства и внимании к деталям.
- **85% школьников (126 человек)** отметили, что **столовая всегда или почти всегда чистая и уютная**.
Создана безопасная и комфортная среда для приёма пищи — важный фактор здоровья и настроения.
- **80% обучающихся (118 человек)** высоко оценили **работу персонала** — вежливость, доброжелательность и скорость обслуживания.
Команда столовой — настоящие профессионалы, с которыми приятно общаться каждый день.
- **70% учащихся (104 человека)** считают **порции достаточными и сытными**.
Это особенно важно для подростков, активно участвующих в учебном и внеурочном процессе.

Позитивные тенденции

- **Более 60% школьников** отметили, что **блюда подаются горячими и аккуратно оформлены**.
Горячий суп, ароматная каша и красивая подача — это не просто еда, это забота.
- **40% учащихся** считают меню **разнообразным или очень разнообразным**.
Широкий выбор блюд позволяет удовлетворить вкусы разных возрастных групп.
- **Повышенная вовлечённость учащихся:** в открытых ответах прозвучало множество **тёплых слов и конструктивных идей**, что говорит о доверии к системе питания.

Что особенно нравится учащимся

- **Домашний суп** — «Как у бабушки»
- **Овсяная каша с изюмом** — «Любимый завтрак»
- **Пирожки с капустой и яблоками** — «Вкус детства»
- **Горячее какао** — «Согревает в холода»
- **Свежие фрукты** — «Полезно и приятно»
- **Доступные цены** — «Можно купить перекус, не тратя много»

Конструктивные предложения от учащихся

Учащиеся проявили инициативу и предложили улучшения, что говорит об их вовлечённости:

- **«Добавьте пиццу раз в неделю — будет как в кафе»**
- **«Сделайте меню на неделю — можно будет планировать.»**
- **«Побольше салатов из свежих овощей.»**
- **«Установите дозатор с салфетками — удобно.»**
- **«Тематические дни: День каши, День овощей»**

Эти идеи уже рассматриваются для внедрения в рамках развития школьного питания.

Общий вывод

Школьное питание в учреждении функционирует **на высоком организационном и качественном уровне.**

Оно воспринимается учащимися не как необходимость, а как **удобная, вкусная и заботливая часть школьной жизни.**

Сильные стороны:

- **Отличное качество приготовления блюд.**

- Высокие санитарные стандарты.
- Доброжелательный и профессиональный персонал.
- Сытные и сбалансированные порции.
- Позитивное восприятие со стороны учащихся.

Перспективы развития:

- Постепенное обновление меню с учётом пожеланий.
- Внедрение визуального меню.
- Организация тематических дней питания.
- Расширение ассортимента полезных перекусов.

Итог:

Школьная столовая- это **пример успешной работы команды**, где каждый день создаётся комфорт, забота и хорошее настроение.