

*Организация питания в МБОУ  
«Шенкурская СШ» и  
результаты анкетирования  
учащихся и родителей*

**Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации  
в зависимости от режима функционирования**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

## Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
Обед	13.30-14.30	35	Обед	12.30-13.30	30-35
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

	<i>1 урок (время проведения)</i>	<i>2 урок (время проведения)</i>	<i>3 урок (время проведения)</i>	<i>4 урок (время проведения)</i>	<i>5 урок (время проведения)</i>
<b>1 класс</b>	<b>9.20 – 10.00</b>	<b>10.15-10.55</b>	<b>11.10-11.50</b>	<b>12.00-12.40</b>	
<b>2-4 классы</b>	<b>8.30-9.10</b>	<b>9.20 – 10.00</b>	<b>10.15-10.55</b>	<b>11.10-11.50</b>	<b>12.00-12.40</b>
<b>5 класс</b>	<b>8.30-9.10</b>	<b>9.20 – 10.00</b>	<b>10.15-10.55</b>	<b>11.10-11.45</b>	<b>12.50-13.30</b>
<b>6-11 классы</b>	<b>8.30-9.10</b>	<b>9.20 – 10.00</b>	<b>10.15-10.55</b>	<b>11.10-11.50</b>	<b>12.50-13.30</b>

Горячий завтрак 2,3 классы: **10.00 – 10.15**

Горячий завтрак 1,4 классы: **10.55 – 11.10**

Обед 5 класс: **11.45 – 12.00**

6-8 класс: **11.55 – 12.25**

9-11 классы: **12.25 – 12.50**

Полдник: **14.20 – 14.35**

## РЕБЕНОК ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ЕЖЕДНЕВНО ПОЛУЧАТЬ:

- Сливочное масло: 30–40 г
- Растительное масло: 15–20 г
- Хлеб (пшеничный и ржаной): 200–300 г
- Крупы и макаронные изделия: 40–60 г
- Картофель: 200–300 г
- Овощи: 300–400 г
- Фрукты свежие: 200–300 г
- Сок: 150–200 мл
- Сахар: 50–70 г
- Кондитерские изделия: 20–30 г
- Молоко, молочные продукты: 300–400 г
- Мясо птицы (филе): 100–130 г
- Рыба (филе): 50–70 г



## **2020-2021 учебный год**

- Расходы на питание одного ребенка НОО – 75 руб.73 коп
- Расходы на питание одного ребенка с ОВЗ (двухразовое) – 80 руб.

# Нормативные документы, регламентирующие вопросы школьного питания МБОУ «Шенкурская СШ»

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
№ 5 от 21 мая 2019 г.



Утверждаю,  
Директор МБОУ «Шенкурская СШ»  
Варенцова Н.В.  
21 мая 2019 год

Положение  
об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения «Шенкурская средняя школа»  
(МБОУ «Шенкурская СШ»)

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Шенкурская средняя школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением

## ДОГОВОР АРЕНДЫ № 1

город Шенкурск

01 сентября 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шенкурская СШ», именуемое в дальнейшем "Арендодатель", в лице директора Варенцовой Надежды Владимировны, действующей на основании Устава, и Потребительское общество «Шенкурское» в лице председателя правления Одоева Сергея Викторовича, действующий на основании устава, именуемое в дальнейшем "Арендатор" заключили настоящий договор о нижеследующем:

## 1. Общие положения

1.1. Арендодатель обязуется предоставить Арендатору во временное владение и пользование нежилые помещения общей площадью 131,8 м<sup>2</sup>, в т.ч. 93,9 м<sup>2</sup> - площадь для приготовления пищи и вспомогательные помещения и площадь 37,9 м<sup>2</sup> - зал для обслуживания учащихся и работников школы, расположенные на первом этаже здания школы (помещения № 27-37 согласно поэтажному плану), расположенному по адресу: г. Шенкурск, Архангельской обл., ул. проф. В.А. Кудрявцева, 18а, для оказания услуг по организации питания учащихся и работников школы.

Описанные в настоящем пункте нежилые помещения, именуемые в дальнейшем "Помещения".

### 1.2. Характеристика Помещений:

- тип здания, в котором расположены Помещения – **нежилое**;  
- материал основных строительных конструкций здания, в котором расположены Помещения – **кирпич, бетонные плиты**;  
- виды благоустройства здания, в котором расположены Помещения – **канализация, тепло- и водоснабжение, электроснабжение**.

1.3. Помещения являются собственностью МО Шенкурский муниципальный район (далее по тексту – **Собственник**) и принадлежат Арендодателю на праве оперативного управления. Согласно Собственника на перевод Помещения в пользование – № 946 от 30 августа 2017 г.

Администрация муниципального образования «Шенкурский муниципальный район»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Шенкурская средняя школа»  
(МБОУ «Шенкурская СШ»)

ПРИКАЗ

01.09.2020

№52/14

г.Шенкурск

О назначении ответственного лица за организацию горячего питания учащихся и питьевого режима школы в 2020 – 2021 учебном году

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и в связи с началом нового учебного года, с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2.2821-10),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания Тарутину Наталью Геннадиевну, социального педагога.
2. Утвердить функциональные обязанности ответственного за питание школьников на 2020-2021 учебный год (*приложение*).

Согласовано:  
Начальник Вельского территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Архангельской области

И.Н. Толькин

20\_\_ г.

Согласовано

Директор МОУ «Шенкурская СОШ»

Варенцова Н.В.



## 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Методические рекомендации  
МР 2.4. 0179 -20

## 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Методические рекомендации  
МР 2.4. 0180 -20

Утверждаю

Председатель Правления ПО «Шенкурское»



Одоев С.В.

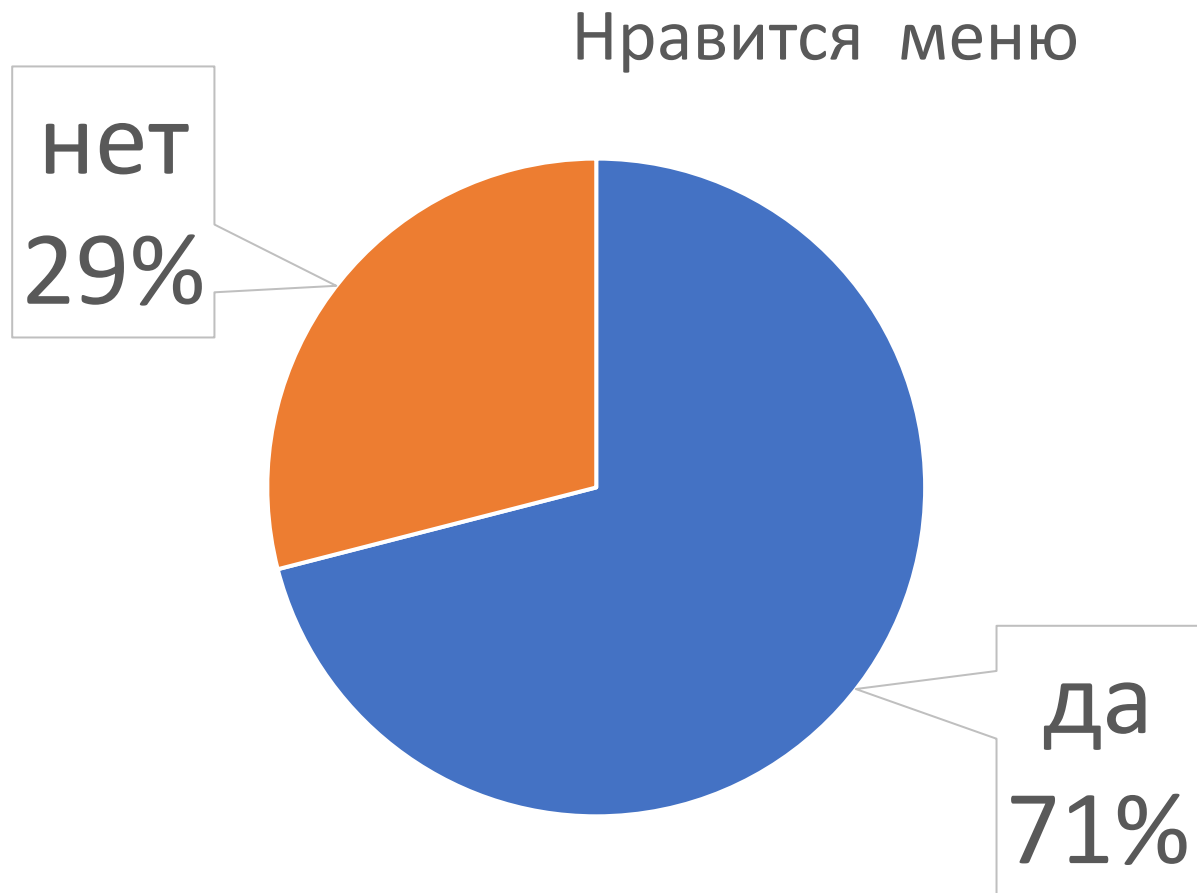
Десятидневное примерное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шенкурская средняя школа»

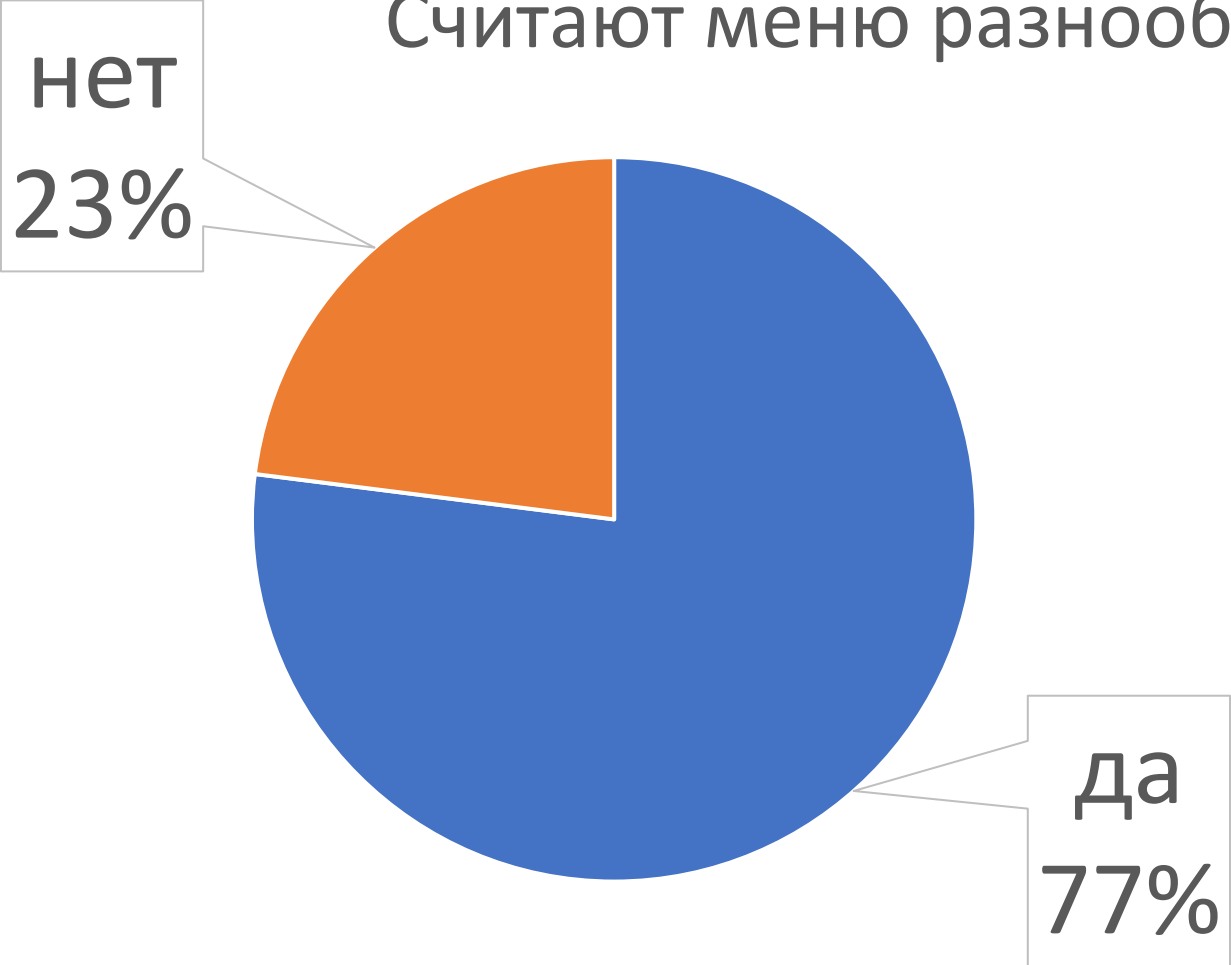
(МБОУ «Шенкурская СШ»)

# Результаты анкетирования. Начальная школа (2-4 классы)

Опрошено – 185 человек

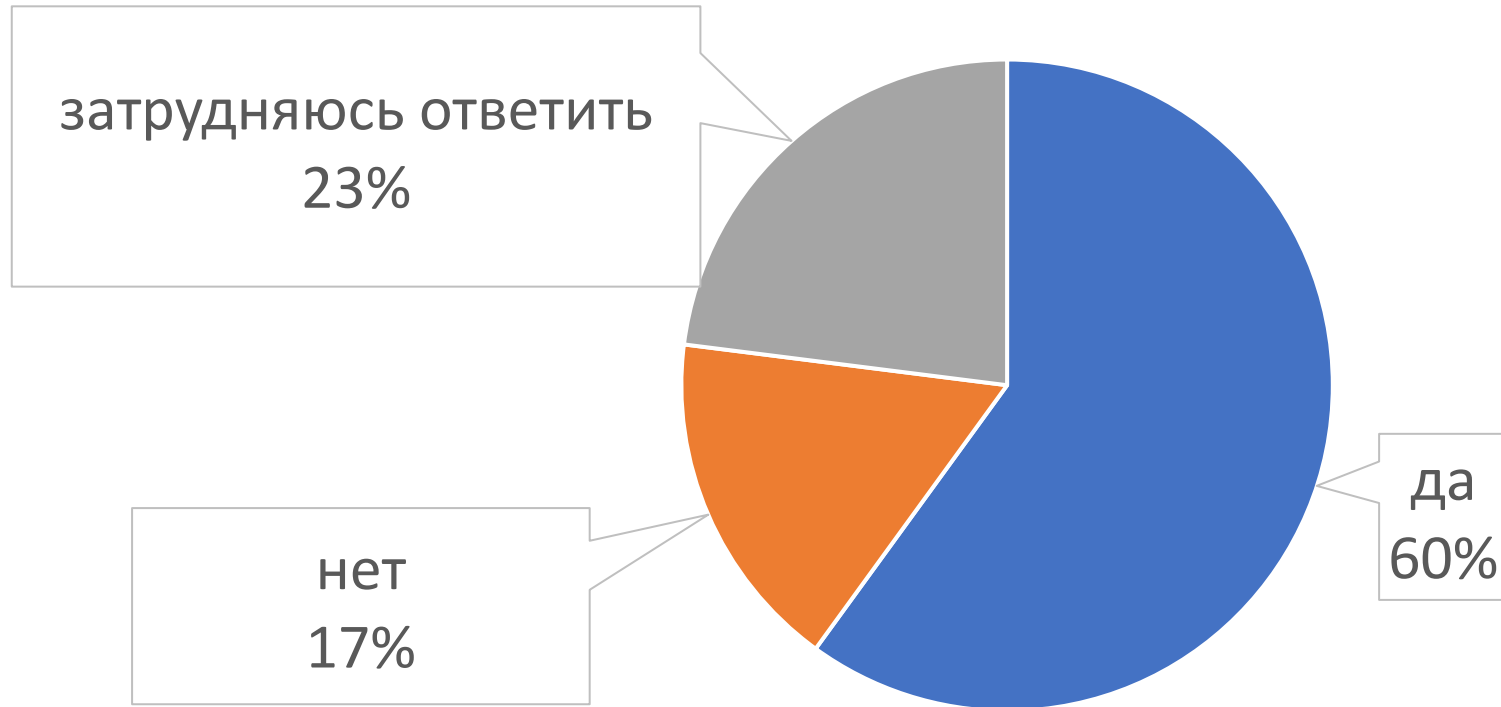


# Считают меню разнообразным



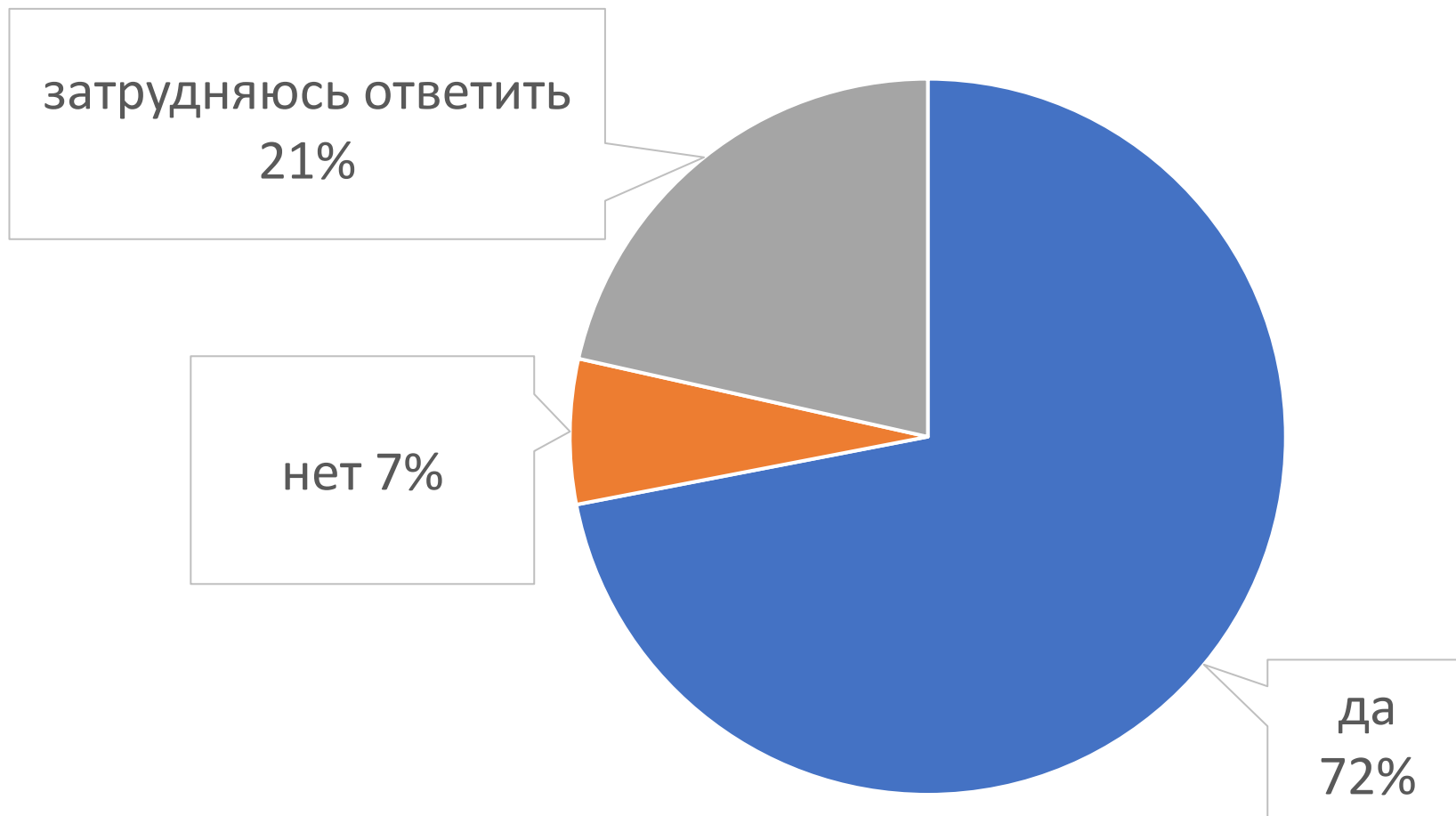
# Результаты анкетирования родителей начальной школы 2-4 классы (167 анкет)

Удовлетворённость системой организации питания в школе

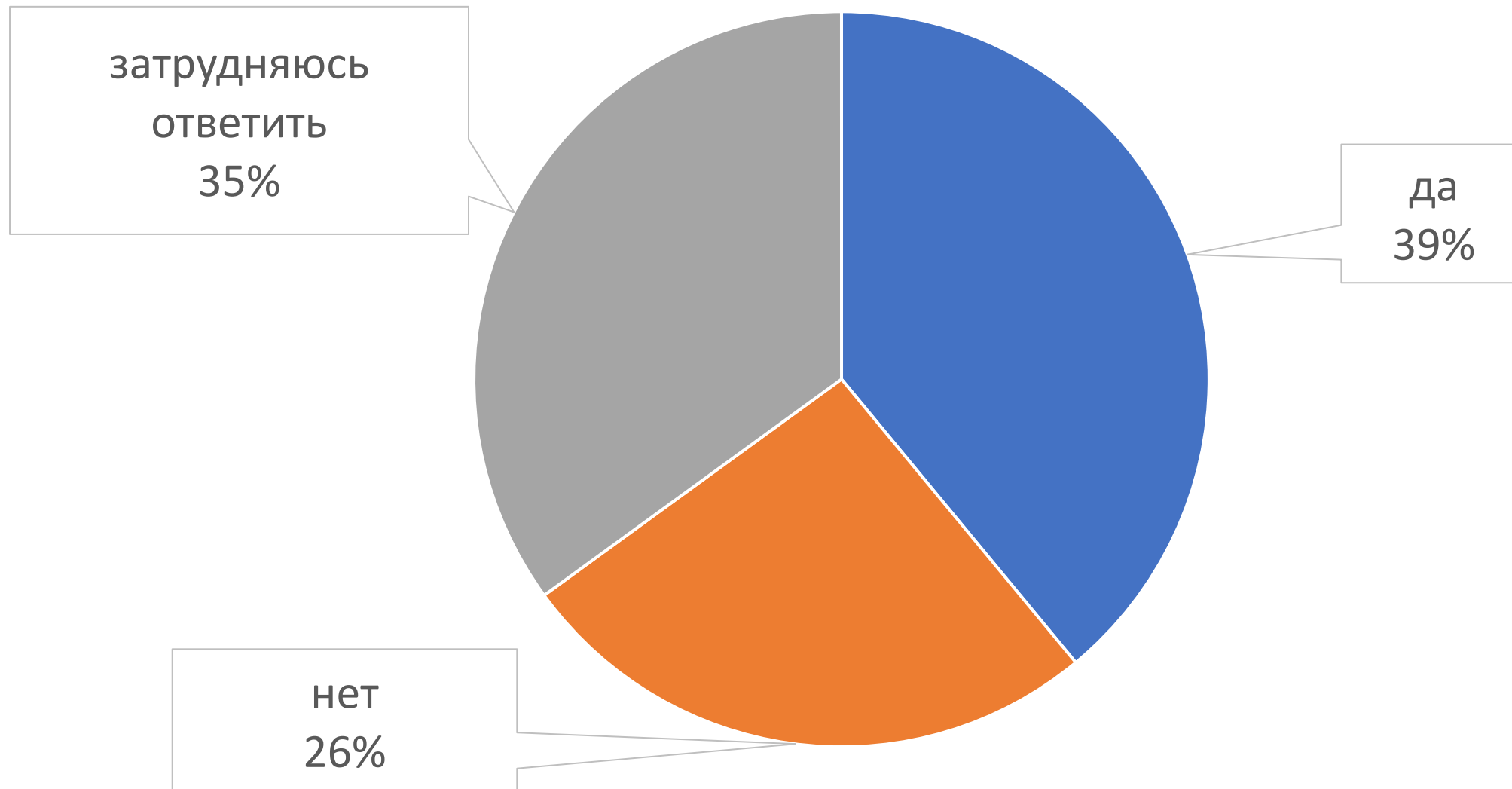




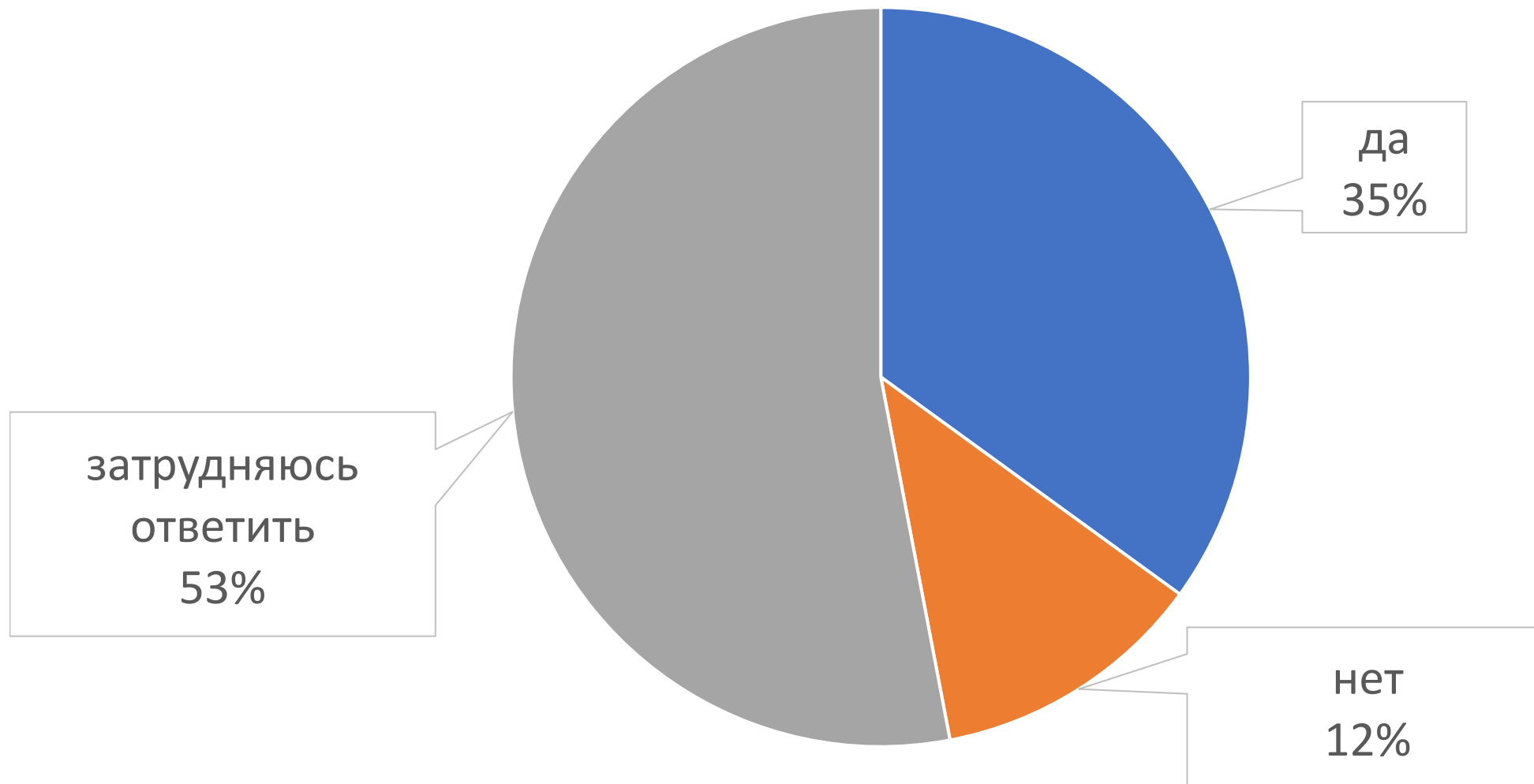
## Рациональность организации горячего питания в школе



## Удовлетворённость качеством приготовления пищи



## Удовлетворённость санитарным состоянием столовой



## Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

Должна быть разнообразная пища. Например гречка,  
рис, пюре, макароны, так же котлеты не только  
рыбные но и мясные или куриные, чтоб ребенок сам  
выбрал себе еду и напиток.

## Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -  , нас не знакомили с этой системой

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -  , т.к. не пробовала

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -  , не была в столовой

5. Ваши предложения по организации питания в школе

Организовать фотоотчеты за определенный период (год, 1 мес), хотя бы увидеть на фото то, что едят дети в школе.

## Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

• обед должен быть горячим (теплым)

• полноценный обед (суп и второе)

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

Необходимо директору школы  
и классному руководителю  
сменить кухню!!!  
Орел должен поставить качественную  
кухню, а повара работать профессионально,  
тогда все будет в лучшем виде!  
Это не горючее оборудование, а баннеры /  
судается только выдумка призывов президента.

Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

Требуется учесть качество, за составлением  
меню, за свежестью, за горячей посудой,  
а так же доставкой, так как еда по детям  
идет холодной и со слов детей с  
комментарием "добавили"!



Анкета для родителей.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе.

*Соблюдение норм хранения продуктов и комплектации на них этикетки, реализация готовых блюд - питание горячее - но списать каждая вещь! Уменьшение особенностей накрутки школьных меню. Введение меню (мол-ва готовой пищи, пишу продукты) суточных проб, соотв. В реализации готовых блюд и прод. сырья. В составе комплексов →*

## Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

полезная еда - не всегда вкусная,  
Сделать питание более горячим, т.е. в тарелках  
у детей еда холодная. Убрать раббу (кобленю).

## Анкета для родителей:

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Ваши предложения по организации питания в школе

укрепить столовую, разработать систему  
дежурства детей по столовой, чтобы пища  
не успевала остывать до прихода детей.

## Анкета для родителей:

**1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**5. Ваши предложения по организации питания в школе**

Мой ребенок доволен и это меня радует

## **Предложения:**

- **Тщательная санобработка столовой - 5;**
- **Проверка продуктов на посторонние предметы – 5;**
- **Отсутствие волос в пище – 5;**
- **Горячие обеды должны быть горячими, а не холодными – 50;**
- **Добавить в рацион суп – 51;**
- **Блюда были вкуснее, когда готовили повара самой школы – 1;**
- **Сделать меню разнообразным – 19;**
- **Не давать холодных напитков – 2;**
- **В столовой очень холодно – 2 ;**
- **Улучшить качество выпечки – 2;**
- **Отремонтировать скамейки – 1;**
- **Убрать каши – 3;**
- **Выложить меню на сайте - 1;**
- **Пусть ребёнок сам выбирает еду и напиток – 4;**
- **Поменять поставщика – 1**

*Дети хотят:*

- ***Блины;***
- ***Макароны с подливой;***
- ***Нагетсы;***
- ***Бутерброды;***
- ***Убрать рыбные котлеты;***
- ***Больше напитков.***

# Десятидневное меню

№ рец.	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	B1 (мг)	C (мг)	A (мг)	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	E (мг)	P (мг)
			Б	Ж	У									
	<b>ДЕНЬ 1</b>													
	<b>Завтрак интернат</b>													
302	Каша пшеничная молочная с маслом	205	5,95	9,43	32,60	246,00	0,18	1,36	0,08	144,60	55,40	1,46	0,24	259,80
694	Какао на сгущ. молоке	200	4,7	5	31,8	187	0,06	1,7	0,03	163	39	1,3	0	150
	<b>Итого</b>	<b>405,00</b>	<b>10,65</b>	<b>14,43</b>	<b>64,40</b>	<b>433,00</b>	<b>0,24</b>	<b>3,06</b>	<b>0,11</b>	<b>307,60</b>	<b>94,40</b>	<b>2,76</b>	<b>0,24</b>	<b>409,80</b>
	<b>Завтрак 1-4 кл.</b>													
302	Каша рисовая молочная с маслом	205,00	3,08	8,20	32,39	223,45	0,03	0,00	20,00	5,90	21,80	0,47	0,00	67,00
685	Чай с сахаром	200/15.	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	0,00	0,00	6,00	0,00	6,52	0,00	0,00
	Печенье	40,00	2,80	4,40	29,60	169,20	0,03	0,00	0,004	11,60	8,00	0,84	1,40	36
	<b>Итого</b>	<b>245,00</b>	<b>6,08</b>	<b>12,60</b>	<b>76,99</b>	<b>450,65</b>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>	<b>20,00</b>	<b>23,50</b>	<b>29,80</b>	<b>7,83</b>	<b>1,40</b>	<b>103,00</b>
	<b>Обед 5-11 кл</b>													
43	Салат из св. капусты с морковью	100,00	1,40	5,10	8,90	88,00	0,02	19,47	0,00	22,42	9,10	0,31	0,00	16,57
124	Щи из свежей капусты	250,00	2,00	4,30	10,00	88,00	0,06	18,46	0,00	43,33	22,25	0,80	0,00	47,63
516	Макаронные отварные	180,00	6,12	10,98	41,04	293,40	0,06	0,00	21,00	4,86	21,12	1,11	0,00	37,17
99	Колбаса в/с отварная	100,00	10,40	20,00	21,20	224,00	0,03	0,00	0,00	19,20	16,00	0,00	0,00	127,20
685	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58	0,00	0,00	0,00	6,00	0,00	6,52	0,00	0,00
	Хлеб пшенично-ржаной	40	3,04	0,48	16,68	85,2	0,05	0	0	10,5	14	1,17	0,42	47,4
	<b>Итого</b>	<b>670,00</b>	<b>23,16</b>	<b>40,86</b>	<b>112,82</b>	<b>836,60</b>	<b>0,22</b>	<b>37,93</b>	<b>21,00</b>	<b>106,31</b>	<b>82,47</b>	<b>9,91</b>	<b>0,42</b>	<b>275,97</b>
	<b>Обед 1-4 кл (ГПД)</b>													
124	Щи из свежей капусты	200	1,6	3,44	8	70,4	0,06	18,46	0,00	43,33	22,25	0,80	0,00	47,63
516	Макаронные отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	0,06	0,00	21,00	4,86	21,12	1,11	0,00	37,17
99	Колбаса в/с отварная	80	8,32	16	16,96	179,2	0,03	0,00	0,00	19,20	16,00	0,00	0,00	127,20
686	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60	0,00	2,80	0,00	14,20	2,00	0,40	0,00	4,00
	Хлеб пшенично-ржаной	40	3,04	0,48	16,68	85,2	0,05	0	0	10,5	14	1,17	0,42	47,4
	Вафли	40	1,36	12,87	25,88	215,6	0,03	0,00	0,004	11,60	8,00	0,84	1,40	36
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>19,72</b>	<b>41,94</b>	<b>116,92</b>	<b>854,9</b>	<b>0,232</b>	<b>21,26</b>	<b>21,004</b>	<b>103,69</b>	<b>83,37</b>	<b>4,32</b>	<b>1,82</b>	<b>299,4</b>

<b>ДЕНЬ 2</b>	
	<b>Завтрак интернат</b>
302	Каша пшеничная молочная с маслом
707	Сок виноградный
	<b>Итого</b>
	<b>Завтрак 1-4 кл.</b>
508	Греча отварная
437	Гуляш из мяса отварного
640	Кисель ягодный черн смород
	Язык дрожжевой
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 5-11 кл</b>
39	Салат витаминный (1)
130	Рассольник Ленинградский
520	Пюре картофельное
388	Котлета рыбная (треска)
701	Компот из св. ягод черн смор
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 1-4 кл (ГПД)</b>
130	Рассольник Ленинградский
214	Капуста тушеная
388	Котлета рыбная (треска)
701	Компот из св. ягод вишня
	Хлеб пшен-ржан
	Пряник
	<b>Итого</b>
	<b>Ужин интернат</b>
216	Картофель тушеный
50	Салат из свеклы с сыром
707	Сок яблочный
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>

<b>ДЕНЬ 3</b>	
	<b>Завтрак интернат</b>
302	Каша геркулесовая молочная с маслом
705	Напиток из шиповника
	<b>Итого</b>
	<b>Завтрак 1-4 кл.</b>
520	Пюре картофельное
498	Котлета куриная
694	Кофейный напиток на сгущ молоке
	Сайка
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 5-11 кл</b>
65	Салат рыбный
	Суп картофельный с
147	макарон. изделиями
508	Греча отварная
498	Котлета куриная
639	Компот из смеси сухофруктов
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 1-4 кл (ГПД)</b>
	Суп картофельный с
147	макарон. изделиями
65	Салат рыбный
337	Яйцо вареное
639	Компот из смеси сухофруктов
	Хлеб пшен-ржан
	Сдоба
	<b>Итого</b>
	<b>Ужин интернат</b>
214	Капуста тушеная
288	Голень отварная
685	Чай с молоком сгущ
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>

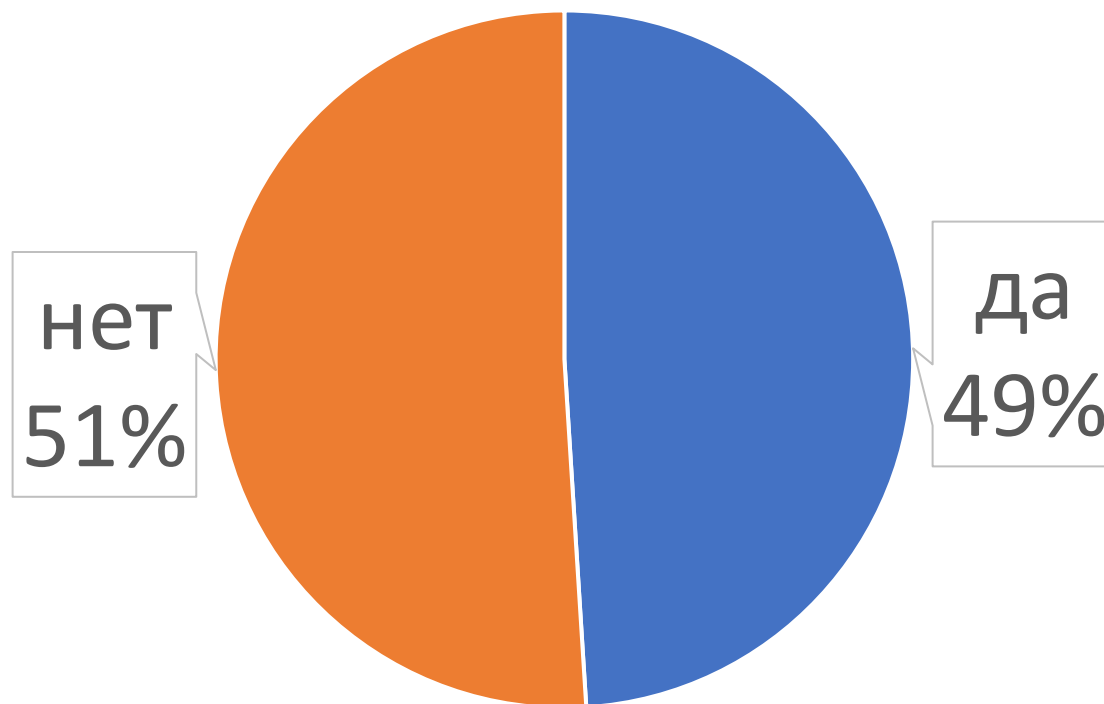
<b>ДЕНЬ 4</b>	
	<b>Завтрак интернат</b>
302	Каша рисовая молочная с маслом
707	Сок сливовый
	<b>Итого</b>
	<b>Завтрак 1-4 кл.</b>
516	Макаронны отварные
99	Сосиска в/с отварная
705	Напиток из шиповника
3	Бутерброд масло/сыр
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 5-11 кл</b>
71	Винигрет
109	Борщ из св. капусты
511	Рис отварной
451	Котлета мясная
701	Компот из изюма
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>
	<b>Обед 1-4 кл (ГПД)</b>
109	Борщ из св. капусты
203	Картофель отварной
451	Котлета мясная
701	Компот из изюма
	Хлеб пшен-ржан
	Печенье
	<b>Итого</b>
	<b>Ужин интернат</b>
443	Плов из мяса отварного
707	Сок мильтифруктовый
	Хлеб пшен-ржан
	<b>Итого</b>



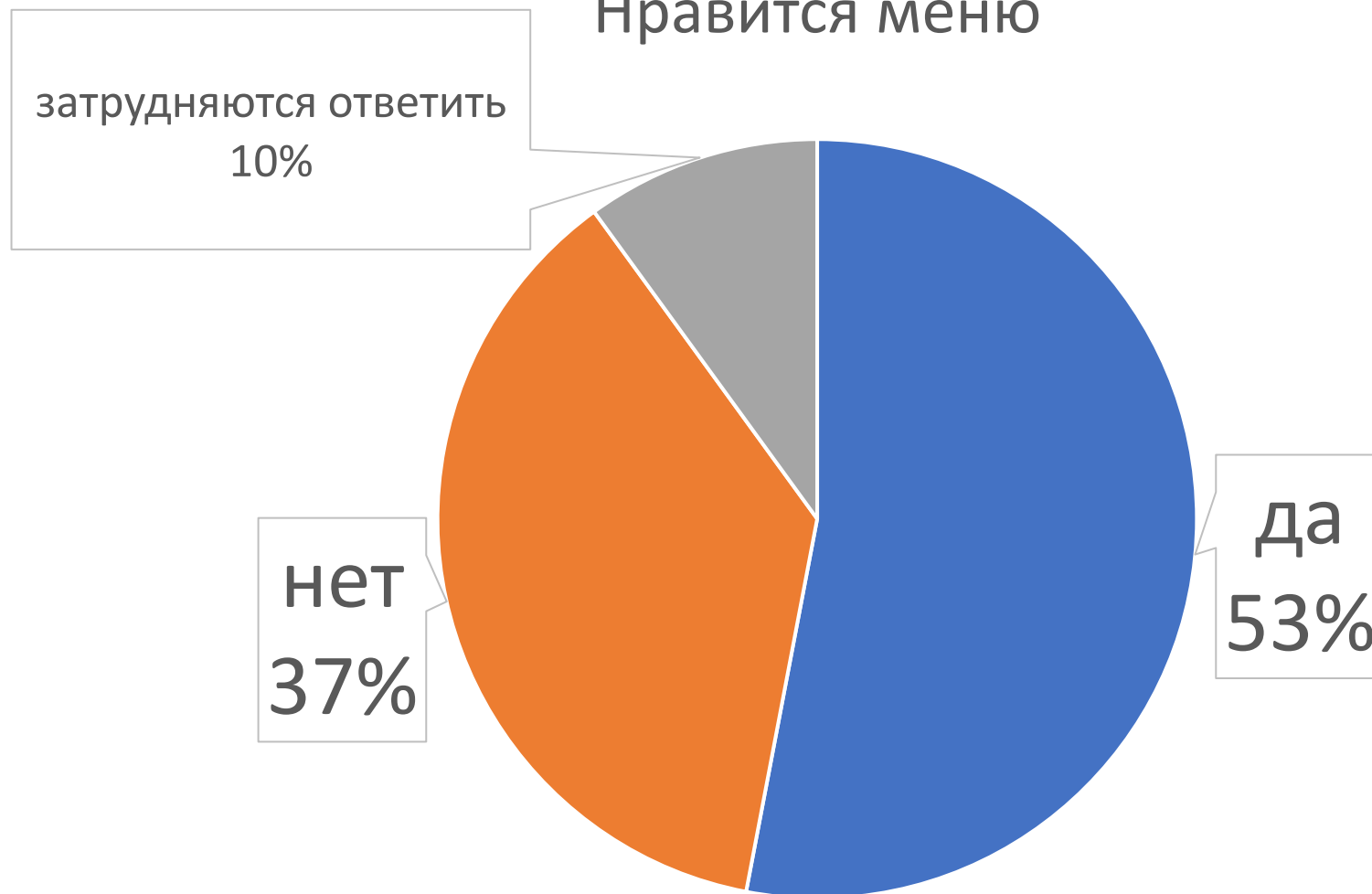
# Результаты анкетирования. Старшие классы (5-11 классы)

Опрошено – 123 человека

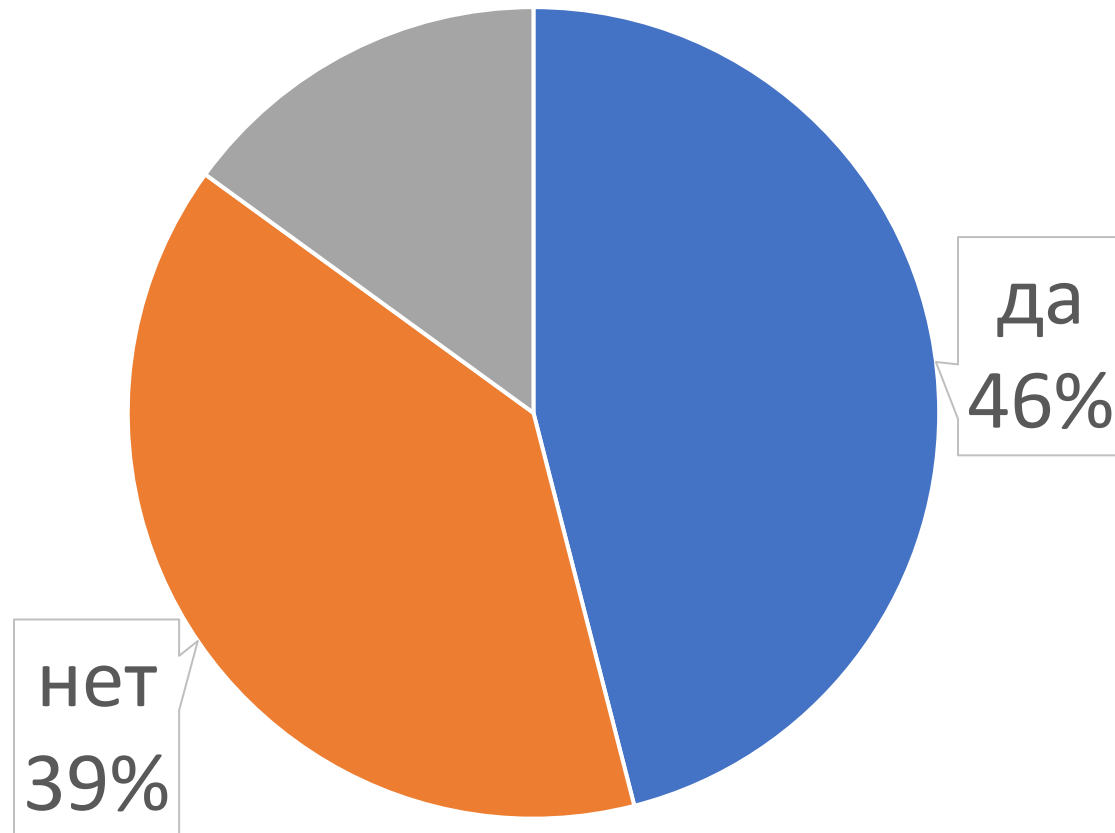
Питаются в школе



## Нравится меню



## Считают меню разнообразным



## *Причины непосещения школьной столовой*

- Дорого – 3
- Невкусно – 27
- Не успеваю – 5
- Кушаю в другом месте – 2
- Хожу домой - 25

# *Что нравится из меню:*

- Всё – 7*
- Пюре с сосиской – 9*
- Макароны с котлетой – 13*
- Гуляш – 3*
- Макароны с колбасой – 5*
- Отбивная – 11*
- Суп – 13*
- Рис - 7*
- Салаты – 2*
- Греча - 2*

## *Что не нравится в меню*

- всё - 17 чел.*
- каша - 3 чел.*
- пюре - 6 чел.*
- греча - 10 чел.*
- котлета - 10 чел.*
- гуляш - 1 чел.*

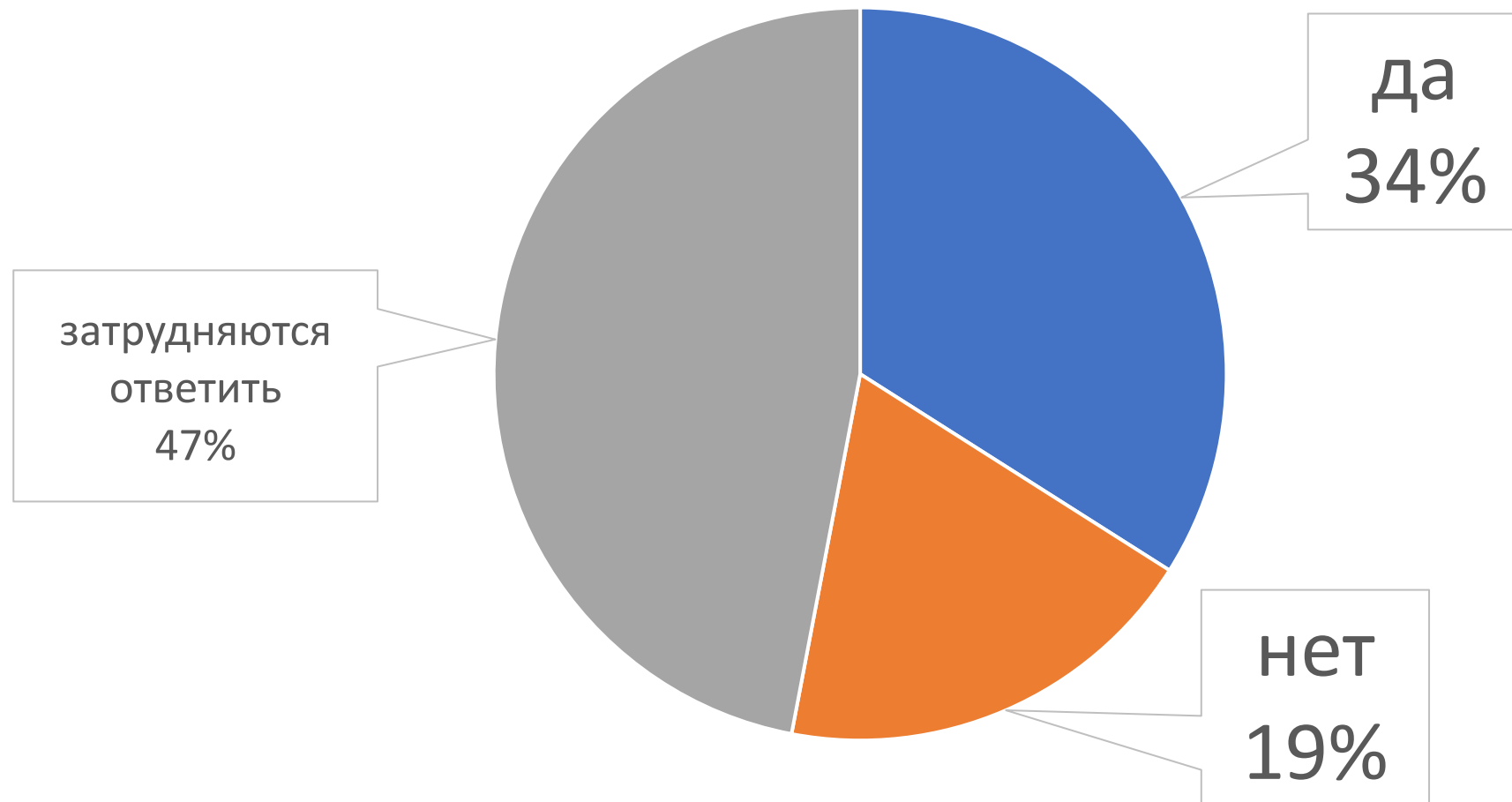
- салат - 7 чел.*
- капуста - 2 чел.*
- сосиска/колбаса - 2 чел.*
- макаронны - 3 чел.*
- рис - 4 чел.*
- подлива - 1 чел.*

# *Пожелания детей:*

- Чтобы было больше еды - 1 чел.
- Больше вкусов/сладостей - 15 чел.
- Больше соков, их видов - 18 чел.
- Больше супов - 1 чел.
- Больше булок, выпечки - 2 чел.
- Больше салатов - 1чел.
- Чтобы еда была горячей, не холодной - 14 чел.
- Сделать дешевле - 1 чел.
- Яичницу - 1 чел.
- Чтобы готовили кальмары, креветки - 2 чел.
- Бургеры - 3 чел.
- Чтобы не попадали волосы- 8 чел.
- Не ползали тараканы - 1 чел.
- Считают, что в столовой грязно - 1 чел.
- Чтобы можно было заказывать еду на любой перемене -1 чел.

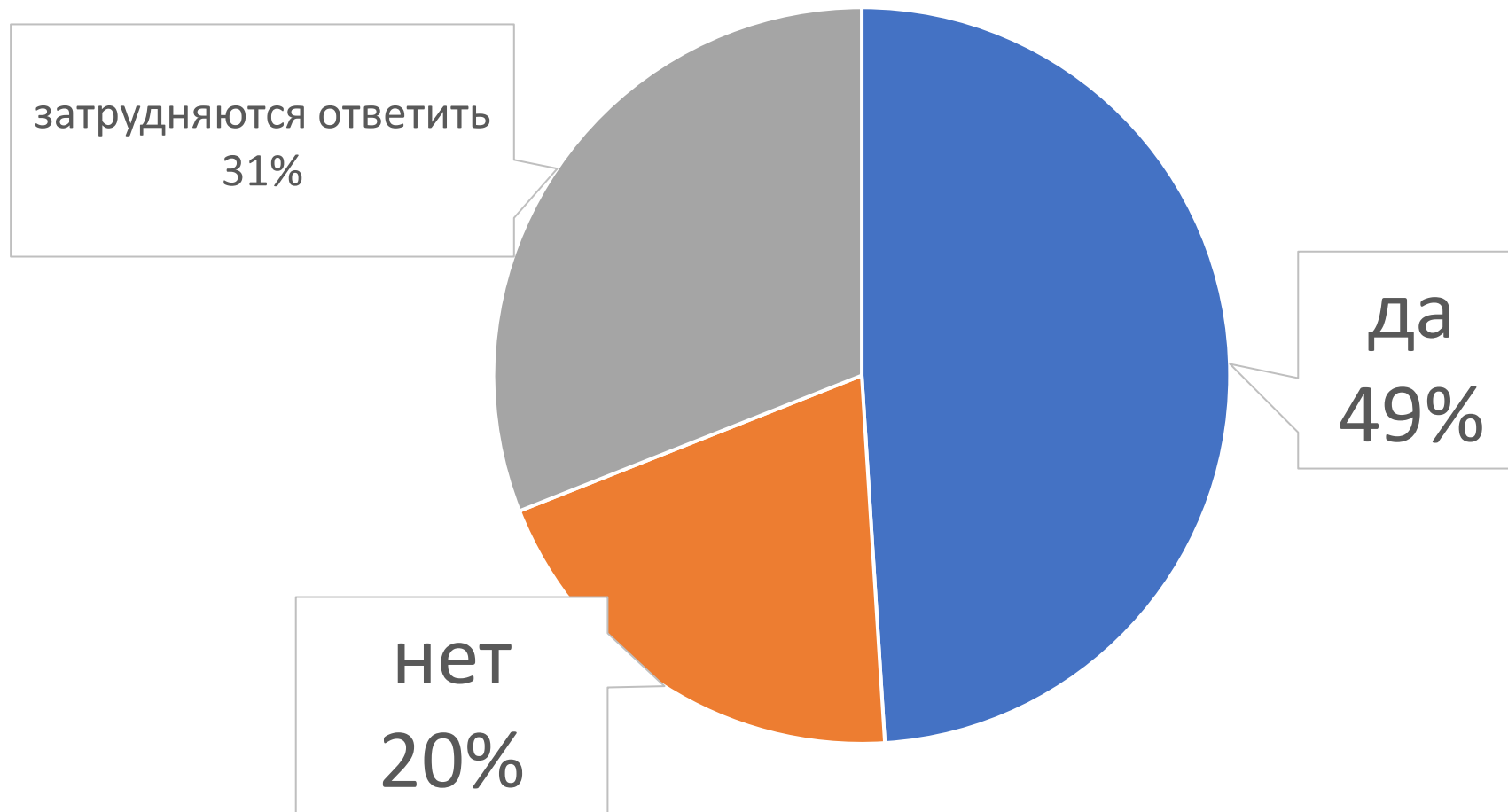
# Анкетирование родителей (5-9 классы) – 93 анкеты

Удовлетворённость организацией питания

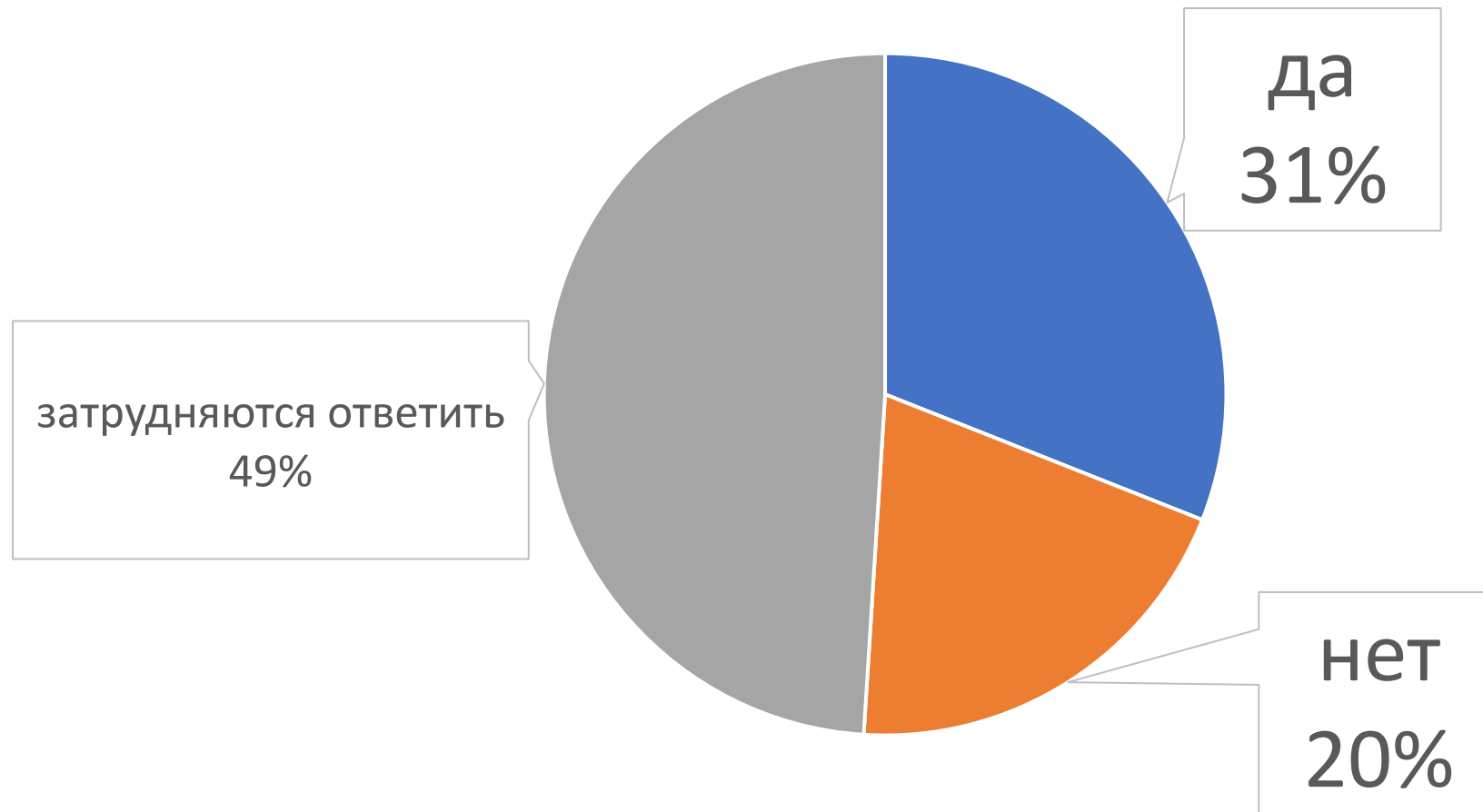




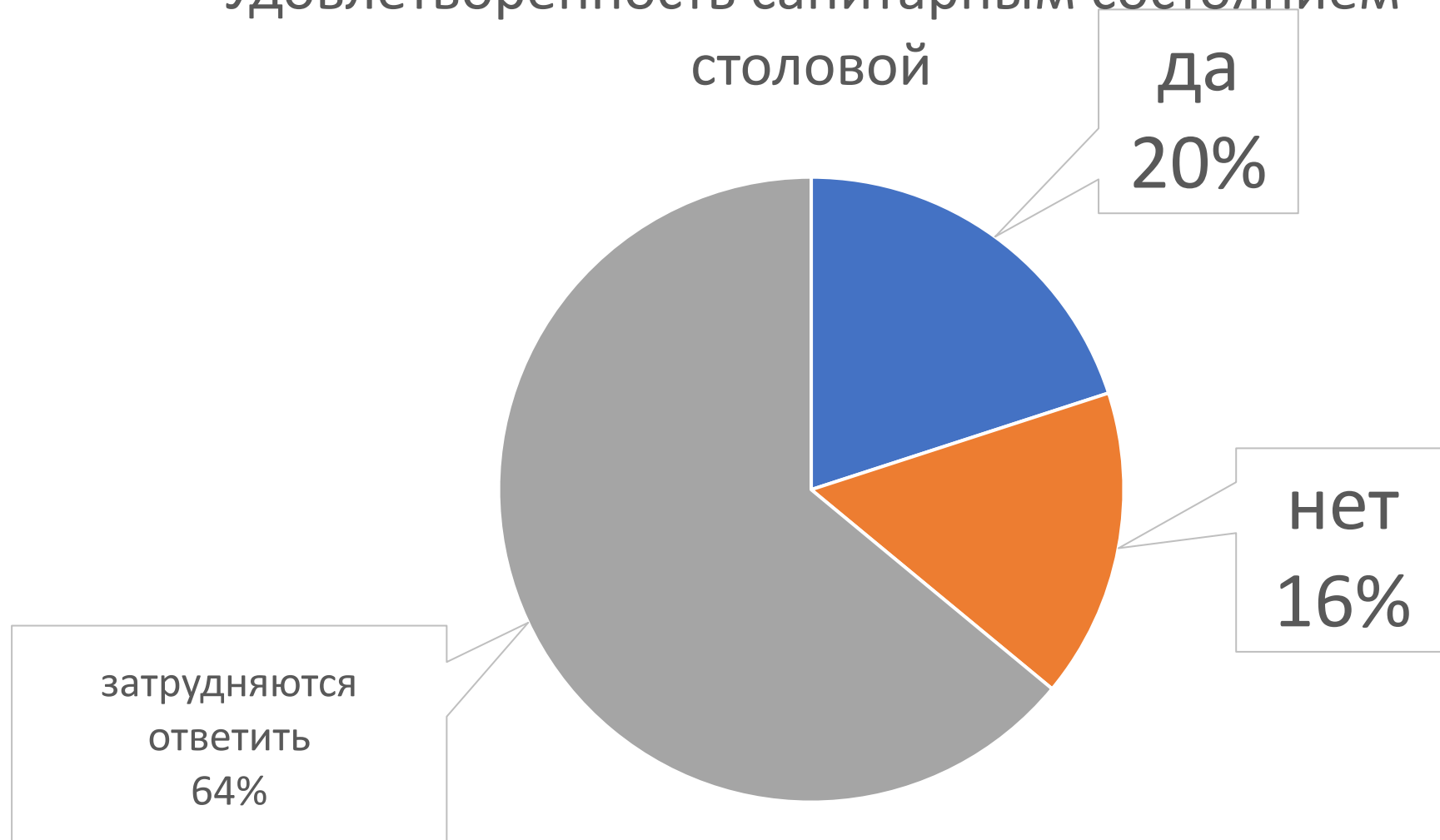
## Рациональность организации питания



# Удовлетворённость качеством приготовления пицци



## Удовлетворённость санитарным состоянием столовой



## *Предложения родителей:*

- Больше соков, эклеров -1 чел.
- Ввести оладьи, блины - 1 чел.
- Давать морс - 1 чел.
- Больше салатов, 2х блюд - 3 чел.
- Не было очередей - 3 чел.
- Каши без комочков - 1 чел.
- Булочки без запаха духов - 1 чел.
- Сменить поставщика -1 чел.
- Разнообразить меню - 3 чел.
- Чтобы учитель тоже стоял в очереди, не выталкивал учеников - 1 чел.
- Ввести дежурство, как было в 80-90 годы -1 чел.