

Итоги анкетирования.

Анкетирование родителей (законных представителей) обучающихся проводилось в ноябре-декабре 2018 года.

Анкетирование проводилось по запросу Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в городе Норильске, по результатам анализа обращений родительской общественности с жалобами на организацию питания в общеобразовательных учреждениях. Наиболее распространенной причиной неудовлетворенности является недостаточная информированность родителей (законных представителей) как о процессе организации электронной системы учета питающихся (далее – ЭСУП Школа), так и об основных требованиях к качеству организации школьного горячего питания.

Результаты анкетирования переданы в соответствующую службу.

В анкетирование приняли участие 25 классов.

Итоги анкетирования таковы:

Основные причины отказа от горячего питания по результатам анкетирования родителей, не обеспечивающих обучающихся питанием в ОУ:

Субъективные причины (у ребенка имеется определенное заболевание, требующее специфического питания, у ребенка не сформировалась привычка соблюдать режим питания, у ребенка постоянное отсутствие аппетита – 12 чел.

Не нравится вкус школьной еды – 19 чел.

Не нравится температура подачи еды – 32 чел.

Стоимость питания слишком высока для нас – 16 чел.

Не разобрался с системой безналичной оплаты питания – 23 чел.

Другие причины (в столовой не созданы комфортные условия для приема пищи, школьное питание резко отличается от изысканной домашней кухни) – 22 чел.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

По всем вопросам необходимо обращаться к классному руководителю или к ответственному за организацию питания в школе Дворецкой Татьяне Викторовне в школьную библиотеку или по телефону: 22-03-04

Если у ребёнка имеется определённое заболевание, необходимо предоставить справку в медкабинет, копию ответственному за питание. Ребенку будут предоставляться разрешенные продукты и блюда.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами (ограничение синтетических пищевых добавок, соли, специй и др.). Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Горячие готовые блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь определенную температуру, для чего в расписании учебных занятий специально

выделяется две перемены по 15 минут, а пищеблок оснащается мармитами – специальным оборудованием для поддержания определенной температуры пищи.

Цена на питание обучающихся установлены Распоряжением Администрации города Норильска от 10.01.2019 № 14 О стоимости питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Норильск на 2019 год.

Вид питания	Полная стоимость порции	Родительская оплата	Доплата за счёт местного бюджета
Завтрак для учащихся 1-4 классов	99,33	78,47	20,86
Завтрак для учащихся 5-11 кл.	156,65	123,75	32,90
Обед для учащихся 1-4 кл.	130,78	130,78	
Обед для учащихся 5-11 классов	171,98	171,98	
Полдник для учащихся 1-11 кл.	34,82	34,82	

Общий список предложений, пожеланий, претензий родителей обучающихся (стилистика сохранена):

Расширить меню и ассортимент, разнообразить пищу: чаще давать жидкую молочную кашу, больше мясных блюд, блины по будням, пирожки на завтрак, вкусняшки (?), творожные блюда, напитки, салаты из капусты (моркови, свеклы), свежие овощи, фрукты:

Не давать пищу, которую не ест мой ребенок: жидкую молочную кашу, котлеты, куриное мясо, запеканки, печень, выпечку, пирожки с печенью, рыбные котлеты, подливу, чай с сахаром.

Согласно ч.6 СанПин (Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени).

Предоставить возможность самому выбирать себе пищу по принципу шведского стола;

(Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов).

Порции большие, ребенок не съедает;

Порции очень маленькие, дети не наедаются;

Предлагаемые блюда дети не едят, относят в отходы, поэтому ходят голодные. Разрешить забирать (выносить) еду с собой;

(Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков).

Не давать консервированные продукты;

Курицу есть неудобно, подавать детям без костей;

Фрукты резать дольками, кружочками, апельсины подавать без кожуры;

Нет вариантов питания;

Резерв блюд, для тех, кто не заказал обед и полдник (?!);

Не нравится система оплаты питания.

Долго поступают деньги на счёт;

Отменить безналичный расчёт;

Заказ оформлять день в день;

Нет предварительного меню, заранее писать меню, нет цикличности меню, неинтересное меню, заменить все меню.

Меню не совпадает с предлагаемыми порциями;

Вести контроль за качеством приготовленных блюд;

Пища бывает пересоленной, холодной, недоваренной, жирной;

Невкусная (безвкусная) пища;

(В каждом образовательном учреждении имеется утвержденное организатором питания (директором школы) и согласованное с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора примерное цикличное меню, включающее необходимые пищевые продукты (молочная продукция, мясо говядины, рыба, сливочное масло, сыр, ржаной хлеб, свежие овощи и фрукты и др.), готовые блюда с щадящими технологиями их приготовления сбалансированные по содержанию основных пищевых веществ, энергии, макро и микроэлементов, в т.ч. кальция, фосфора, йода, витамина С, которые так необходимы детям для роста и развития.

В питании детей запрещено использование: маринованных овощей (с добавлением уксуса), кремовых кондитерских изделий, молочных продуктов с добавлением растительных жиров, сырокопченых колбасных изделий, грибов, майонеза, кетчупа, кофе натурального, кулинарных жиров, газированных напитков, карамели, а также не готовятся жареные во фритюре пищевые продукты, заливные блюда, макароны по-флотски, яичница-глазунья, блинчики с мясом и творогом, паштеты, первые и вторые блюда на основе сухих концентратов быстрого приготовления. В питании детей используются только блюда, включенные в утвержденные сборники рецептур, предназначенные для организации питания детей).

Нет контроля за накрытыми порциями, бывает что чего-то не хватает, грязные столы, нет постоянного места у классов;

(Классный руководитель ежедневно осуществляет учет и контроль посещаемости учащимися столовой образовательного учреждения)

Некачественные продукты: неприятный запах сыра, волосы в пище;

Пусть администрация пробует приготовленные блюда;

(Управление образования осуществляет контроль организации питания учащихся образовательных учреждений по следующим направлениям: качество и безопасность готовой продукции; санитарное состояние пищеблока (производственных, складских, подсобных помещений), инвентаря и оборудования; наличие и соответствие технологических карточек

по всем блюдам на каждый день; рацион питания учащихся и технология приготовления блюд; контрольный завес блюд; органолептические (вкус, запах, внешний вид) показатели блюда; проверка закладки продуктов для приготовления блюд; соблюдение условий перевозки продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, а также условий и сроков хранения указанных продуктов; санитарное состояние специальной одежды работников пищеблока Предприятия питания; рабочее состояние торгово-технологического и холодильного оборудования; соблюдение действующих правил и норм СанПиН; анализохвата горячим питанием учащихся образовательных учреждениях; техническое оснащение пищеблоков столовых образовательных учреждений и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования. При необходимости контроль организации питания учащихся образовательных учреждений может осуществляться депутатами Норильского городского Совета депутатов, родительскими комитетами образовательных учреждений. Ответственность за функционирование столовых образовательных учреждений в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет директор соответствующего образовательного учреждения

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.).

Поменять поставщика, организацию питания;

(Выбор Предприятия питания для организации питания учащихся образовательных учреждений осуществляется по результатам проведения конкурса (аукциона) или запроса котировок цен на соответствующие услуги в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 21.07.2005 N 94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".)

Поменять мебель в столовой;

(Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств)

Увеличить время приёма пищи;

Провести экскурсию для родителей;

Организовать работу буфета;

Нет такой возможности. (В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов)).

Разрешить есть свою домашнюю пищу в школе. Организовать место для приёма пищи, принесённой с собой