

Анализ

Анкетирования обучающихся, родителей (законных представителей) по вопросам организации питания в МБОУ Гимназия № 21 январь-февраль 2026 года

Цель анкетирования: выяснить, устраивает ли родителей и обучающихся организация питания в гимназии, удовлетворены ли они санитарным состоянием буфета, качеством приготовления пищи.

В анкетировании участвовали родители и обучающиеся нашей гимназии. В опросе приняли участие 80 человек, это составляет 8%

Одна из ключевых задач учебного заведения — забота о здоровье учеников. На Управляющем Совете гимназии было принято решение провести анкетирование обучающихся, родителей (законных представителей).

Цель мероприятия — оценить уровень организации питания в гимназии, качество приготовления и вкусовые качества блюд, оценить разнообразие блюд в меню, оценить работу персонала, условия в столовой (чистота, комфорт), время ожидания в организации питания.

В гимназии № 21 обучаются 889 детей, из них 366 получают горячее питание (ученики 1–4 классов). За организацию питания в 2025–2026 учебном году отвечает компания ООО «Коинур».

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы					
		5	4	3	2	1	0
1	Каковы общие впечатления о питании в гимназии	16,3%	40%	27,5%	7,5%	-	8,8%
2	Как Вы оцениваете качество приготовления и вкусовые качества блюд?	11,3%	41,3%	25%	13,8%	-	8,8%
3	Оцените разнообразие меню	23,8%	22,5%	33,8%	10%	-	10%
4	Как Вы оцениваете работу персонала?	57,5%	27,5%	11,3%	2,5%	-	1,3%
5	Как Вы оцениваете условия в столовой (чистота, комфорт)	32,5%	38,8%	17,5%	6,3%	-	5%
6	Оцените время ожидания и организации питания	51,2%	28,7%	10%	7,5%	-	2,5%

На основе предоставленных данных по результатам анкетирования можно провести следующий анализ:

1. Общие впечатления о питании в гимназии

- Положительные оценки:

- 40% респондентов оценили свои впечатления как "5" (отлично), что говорит о высокой удовлетворенности питанием.

- в сумме за оценки "4" и "5" получены значительные проценты (в сумме около 60%), что свидетельствует о в целом положительном восприятии питания.

- Отрицательные оценки:

- Небольшой процент (около 8,8%) поставил оценки "2" и ниже, что указывает на наличие отдельных случаев неудовлетворенности.

2. Качество приготовления и вкусовые качества блюд

- Высокая оценка:

- Большая часть респондентов (около 73%) поставили оценки "4" и "5".

- В целом, можно сказать, что большинство гимназистов удовлетворены качеством приготовления и вкусом блюд.

- Некоторые недочеты:

- Есть 8,8% оценок "2" и ниже, что указывает на необходимость улучшения вкусовых характеристик у части учащихся.

3. Разнообразие меню

- В основном довольны:

- Около 46% учеников поставили оценки "4" и "5".

- Области для роста:

- Около 33,8% оценили меню на "3", что говорит о среднем уровне удовлетворенности и возможной необходимости расширения ассортимента или улучшения его разнообразия.

4. Работа персонала

- Высокий уровень удовлетворенности:

- 57,5% поставили "5", а всего около 85% — оценки "4" и "5".

- Это говорит о хорошем отношении и профессионализме сотрудников.

5. Условия в столовой (чистота, комфорт)

- Положительная оценка:

- Более 71% поставили "4" и "5", что свидетельствует о хорошем состоянии условий питания.

- Некоторые недовольные:

- Небольшой процент (около 11,3%) поставил оценки ниже "3", что требует внимания к санитарным и комфортным условиям.

6. Время ожидания и организация питания

- Высокий уровень удовлетворенности:

- Более 79% респондентов поставили оценки "4" и "5", что говорит о быстрой и организованной работе столовой.

- Маленький процент неудовлетворенных:

- Оценки "2" и ниже составляют около 10%, что можно учитывать для дальнейшего повышения эффективности.

Общий вывод: Большинство гимназистов положительно оценивают питание по всем ключевым параметрам: качество блюд, разнообразие меню, условия в столовой и организацию питания. Некоторая часть учеников выражает недовольство, особенно в вопросах разнообразия меню и вкусовых характеристик, а также условий, что говорит о возможности улучшения ассортимента и технологических аспектов приготовления. Персонал работает на высоком уровне, что подтверждается высокой оценкой по работе сотрудников.

Рекомендации:

- Продолжать поддерживать высокий уровень обслуживания и условий в столовой.

- Рассмотреть расширение ассортимента и введение новых блюд для повышения разнообразия.

- Обратить внимание на качество и вкусовые характеристики блюд, в том числе пересмотреть рецептуры и технологию приготовления.

- Улучшить работу с обратной связью для выявления и устранения конкретных недочетов.

