Анализ

опроса родителей и учеников ГБОУ лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга

об удовлетворенности организацией и качеством питания в лицее

В опросе приняли участие 230 человек, из них:

84 % положительно оценивают организацию и качество питания в лицее, отмечая, а именно:

- удовлетворяет система организации питания в лицее;
- нравятся блюда в меню школьной столовой;
- удовлетворены качеством приготовления пищи;
- устраивает размер порций, дети наедаются;
- удовлетворяет санитарное состояние (чистота) столовой лицея;
- удовлетворены работой обслуживающего персонала столовой;
- хватает продолжительности перемены для того, чтобы поесть;
- оценивают питание в лицее как здоровое и полноценное.

16 % опрошенных не удовлетворены организацией и качеством питания в лицее.

Наиболее распространенные замечания и пояснения к ним приведены в таблице:

	Количество опрошенных в %	Замечания, пожелания	Пояснения
1.	3	Блюда подаются холодными	Перед раздачей производятся измерения температуры блюд термощупом, о чем делается пометка в Бракеражном журнале. В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, температура выдачи готовых блюд горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С; вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С; холодные супы, напитки — не выше 14 °С. Для поддержания соответствующих показателей готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите.
2.	1	Блюда подаются слишком горячими	

3.	3	Недостаточно соли в блюдах	Роспотребнадзор системно реализует принципы здорового питания, в том числе по снижению соли, добавляемой при приготовлении пищи. Согласно требованиям СанПиН, в школьной столовой используют минимальное количество соли. В июле 2024 года Роспотребнадзор предложил сократить количество соли в школьном питании. Для возрастной группы с 7 до 11 лет норма снижена с 5 до 3 грамм.
4.	4	Добавить в меню больше фруктов	В соответствии с двухнедельным циклическим меню ученики ежедневно получают свежий фрукт (яблоко, груша, мандарин, апельсин), также в меню присутствуют: фруктовые соки, компоты из свежих фруктов, сухофруктов, кисель из плодов шиповника. Фрукты также можно купить в буфете.
5.	4	Добавить в меню больше овощей и овощных салатов	В соответствии с двухнедельным циклическим меню ученики ежедневно получают овощной салат, также салаты (ассортимент салатов - 10 видов ежедневно) можно купить в буфете.
6.	3	Добавить в меню больше кисломолочной продукции	В соответствии с двухнедельным циклическим меню ученики начальной школы получают: йогурт 1 раз в неделю, ученики средней и старшей школы - 3 раза за 2 недели. Ученики начальной школы получают: творожную запеканку 1 раз в 2 недели. Творожная запеканка имеется в меню свободного выбора.
7.	3	В меню на завтрак только каша	В соответствии с двухнедельным циклическим меню кроме каши на завтрак есть творожная запеканка, омлет, макароны с сыром.
8.	11	Внести в меню свободного выбора: суши, роллы, онигири, шаверму, торты, мороженное, чипсы, сладкую газированную воду, картофель фри, наггетсы, пасту, лобстеров	В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" данная продукция внесена в Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
9.	4	Добавить пшеничный хлеб к бесплатному ржаному хлебу	Бесплатный хлеб в школьных столовых НЕ ПРЕДУСМОТРЕН уже более 30 лет. Ржаной или пшеничный хлеб стоит 5 рублей. Хлеб включен в стоимость завтрака и обеда. Однако в нашей столовой выставляют емкость с хлебом, и дети могут брать его бесплатно, в качестве исключения. Не рекомендуем использовать хлеб как основное питание для детей во время их нахождения в школе.

10.	5	Увеличить порции	В столовой лицея строго соблюдается размер порций блюд меню, который указан в документах: Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет), Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся (12 лет и старше), ежедневное меню, Прейскурант продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений Санкт-Петербурга на 2025 год. Также работники столовой никогда не отказывают выдать «добавку» учащимся начальной школы на завтрак и учащимся льготных категорий на обеде.
11.	12	Увеличить площадь столовой (обеденного зала)	Администрация лицея работает в этом направлении. Здание лицея является объектом культурного наследия федерального значения, что осложняет любые конструкционные изменения, в том числе и обеденного зала.
12.	2	Не использовать полуфабрикаты	Полуфабрикаты не используются в школьной столовой, все блюда готовятся в день реализации из сырья («сырых» продуктов).
13.	1 человек	«Хотелось бы не привозную еду из грязных баков»	<p>Пищеблок лицея работает на сырье, то есть все блюда готовятся в день реализации из сырья («сырых» продуктов). Вся «несъеденная» продукция утилизируется. Не допускается реализация приготовленных блюд на следующий день.</p> <p>Кастрюли, котлы, сковороды, противни и другая посуда, которая используется для приготовления блюд в столовой тщательно моются следующим образом:</p> <p>Механическое удаление остатков пищи. Для этого используют щётки.</p> <p>Мытьё в первой секции. Моют в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45 °С.</p> <p>Мытьё во второй секции. В воду добавляют моющие средства в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции. Температура воды не ниже 45 °С.</p> <p>Ополаскивание. Кастрюли и котлы ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.</p> <p>Просушка. Кастрюли и котлы просушивают на специальных стеллажах (на ребре), не вытираются (запрещено)</p> <p>Для мытья посуды не используют мочалки и губчатый материал.</p> <p>В рамках производственного контроля проводятся плановые и внеплановые проверки специализированными организациями (СЭС) - лабораторные исследования с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам исследований, в том числе берутся смывы с посуды. Инициаторы проверки: лицей, КП «Кировский», Управление социального питания</p>

14.	1	«Надо и родителям попробовать пищу из столовой, чтобы оценить ее качества».	В лицее действует Совет по питанию (с участием представителей родительской общности), осуществляется Родительский контроль организации и качества питания, с обязательной дегустацией блюд. Родительский контроль проводится не реже одного раза в четверть. Отчеты о проведении Родительского контроля размещаются на сайте лицея. Лицей приглашает родителей обучающихся принять участие в работе Совета по питанию, в осуществлении Родительского контроля организации и качества питания в лицее.
15.	1	Добавить оплату банковскими картами	Терминал для оплаты питания банковскими картами работает с октября 2024 года
16.	3	Не использовать некачественные продукты для приготовления блюд	В столовой лицея используются только качественные продукты, имеющие соответствующую документацию (сертификаты соответствия, удостоверения качества и т.п.). Проводится постоянный плановый контроль входящей продукции. Также проводятся внеплановые проверки входящей продукции по сообщению Россельхознадзора, Роспотребнадзора, Управления социального питания Санкт-Петербурга перечня производителей, у которых выявлены несоответствия требованиям безопасности. В ходе проверок такой продукции не выявлено.
17.	1	Убрать из меню сельдь и морковную икру	В двухнедельном цикличном меню отсутствуют данные блюда
18.	1	Добавить в меню компоты	В соответствии с двухнедельным циклическим меню ученики получают: компот из свежих фруктов 4 раза в две недели (ученики начальных классов), 6 раз в две недели (ученики средней и старшей школы), также ученики получают компот из сухофруктов и кисель из плодов шиповника по 1 разу в две недели.
19.	5	Убрать из меню печень, кабачковую икру, уменьшить количество рыбных блюд (убрать рыбные ватрушки)	В соответствии с двухнедельным циклическим меню ученики начальной школы и 5-7 классов получают печень 1 раз в две недели, ученики 8-11 классов – 2 раза, рыбные ватрушки – 1 раз в две недели. Кабачковая икра использовалась несколько раз, в качестве исключения, как замена салата. Тем не менее, планируется обращение в КП «Кировский» с просьбой заменить печень на другое мясное блюдо, рыбные ватрушки – на другое блюдо.
20.	1	Добавить в меню блюда из индейки	Блюда из индейки присутствуют в двухнедельном циклическом меню, меню свободного выбора
21.	5	Увеличить время для приема пищи	В соответствии с требованиями законодательства РФ продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут.
22.	2	Маленький выбор гарниров	Ежедневно в меню свободного выбора имеется не менее 5 видов гарнира

23.	2	Маленький выбор основных блюд	Ежедневно в меню свободного выбора имеется не менее 8 видов основных блюд (из кури, рыбы, свинины, говядины, фарша, овощей)
24.	4	Добавить в меню блины, оладьи, пельмени	Эти блюда имеются в меню свободного выбора
25.	20	Снизить цены	Цены на завтрак, обед для начальной школы и комплексный обед устанавливаются Правительством Санкт-Петербурга: завтрак – 104 руб.40 коп., обед для 1-4 классов - 156 руб.50 коп, комплексный обед - 306 руб.80 коп. Цены на блюда меню свободного выбора и буфетную продукцию устанавливает Комбинат питания «Кировский» К сожалению, происходит повышение цен на продукты питания, что сказывается на ценах блюд в столовой лицея. Цены были повышены с января 2025 года. Планируется обращение в КП «Кировский» с просьбой не повышать цены с сентября 2025 года.

На официальном сайте ГБОУ лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга в разделе «Организация питания в образовательной организации» размещена полная информация, в том числе, Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет), Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся (12 лет и старше), ежедневное меню. Указанные документы также размещены на информационном стенде в вестибюле лицея.

С ценами и ассортиментом блюд меню свободного выбора и буфетной продукции можно ознакомиться на официальном сайте ГБОУ лицея № 384 Кировского района Санкт-Петербурга в разделе «Организация питания в образовательной организации» (Прейскурант продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений Санкт-Петербурга на 2025 год. Указанные документы также размещены на информационном стенде в столовой лицея.

ГБОУ лицей № 384 Кировского района Санкт-Петербурга приглашает родителей обучающихся принять участие в работе Совета по питанию, в осуществлении Родительского контроля организации и качества питания в лицее.