

Анализ анкетирования классных руководителей 1-4 классов по работе столовой и качеству пищи в МБОУ «Лингвистический лицей №22».

Цель: анкетирования: мониторинг работы школьной столовой.

Респонденты: классные руководители 1-4 классов

Время проведения анкетирования: 03.10.22.

Классных руководителей 1-4 классов было предложено ответить на 12 вопросов. В анкетировании приняли участие 16 учителей.

(Шаблон анкеты)

Оценка работы и качества приготовляемых продуктов в столовой лицея №22

Критерии	баллы
Разнообразие меню	
Ассортимент буфета	
Качество хлебобулочных изделий	
Качество холодных блюд, салатов	
Качество супов	
Качество вторых блюд	
Качество мясных, рыбных, курин. блюд	
Культура обслуживания работников пищеблока	
Чистота обеденного зала	
Внешний вид работников	

1. Просим написать самые любимых блюд

2. Просим указать самые нелюбимые блюда в школьном меню

3. Ваши пожелания и предложения по улучшению работы столовой

Анализ: анкетирование показало следующие результаты:

Критерии	Средний балл
Разнообразие меню	4.5
Ассортимент буфета	4.9
Качество хлебобулочных изделий	4.7
Качество холодных блюд, салатов	4.7
Качество супов	4.8
Качество вторых блюд	4.0
Качество мясных, рыбных, курин. блюд	4.3
Культура обслуживания работников пищеблока	4.0
Чистота обеденного зала	3.5
Внешний вид работников	5.0

Учащимися были определены:

1. Любимые блюда: картофель. пюре, котлеты, маффин, гречневая каша, плов

2. Нежелательные блюда: рис с овощами, тушеная капуста, рыба

Решение:

1. Довести информацию о результатах анкетирования до администрации лицея, заведующей столовой.

2. Классным руководителям систематически проводить работу по разъяснению учащимся правил правильного и рационального питания.

Ответственный за организацию питания в лицее:

А.А. Терехова