

Анализ результатов анкетирования

«Оценка удовлетворенности качеством питания в ГБОУ «Центр образования г. Магас».

Дата анкетирования: с 11 декабря по 18 декабря 2024 г. в ГБОУ «Центр образования г. Магас» проводилось анкетирование среди обучающихся и их родителей.

Количество участников: принявших участие в опросе: 124 человек.

Цель анкеты: оценить удовлетворенность качеством питания в школе, проанализировать работу столовой, выявить замечания и предложения по вопросам питания обучающихся. В анкетировании приняли участие 124 человек.

1. Удовлетворены ли Вы качеством питания в школе?		
в целом удовлетворены –	45	(36%)
в основном удовлетворены, есть отдельные замечания –	74	(60 %)
не удовлетворены -	5	(4 %)
2. Удовлетворены ли Вы меню, по которому организовано питание в учреждении?		
в целом удовлетворены –	42	(34%)
в основном удовлетворены, есть отдельные замечания –	75	(60%)
не удовлетворены –	7	(6 %)
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
Да –	112	(90%)
Частично -	12	(10%)
Нет –	0	(0%)
4. Соблюдаются ли санитарные нормы сотрудниками столовой (маски, перчатки)?		
Да-	107	(86%)
Частично -	17	(14%)
Нет –	0	(0%)
5. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
Да –	51	(41%)
Частично –	68	(55%)
Нет —	5	(4%)
6. Удовлетворены ли вы работой обслуживающего персонала столовой?		
Да -	38	(31%)
Частично –	71	(57%)
Нет –	14	(11%)
7. Оцените, пожалуйста, качество питания в школе (в столовой):		
Отлично –	21	(17%)
Хорошо –	46	(37%)
Удовлетворительно –	52	(42%)
Неудовлетворительно –	5	(4%)
Затрудняюсь ответить–	0	(0%)
8. Что Вам не нравится в организации школьного питания?		
Все нравится	97	(78%)
Невкусно, не устраивает качество блюд –	7	(6%)
Неуютное помещение столовой –	0	(0%)
Блюда однообразные, скучные, повторяющиеся изо дня в день –	9	(8%)

Мало времени, не успеваю поесть –	8	(6%)
Другое (указать) –	3	(2%)

В целом, по результатам анкетирования можно сделать следующие выводы:
 В основном обучающиеся и родители удовлетворены качеством питания в школе.
 Качество питания оценено на «удовлетворительно».
 Были высказаны предложения: 1) разнообразить меню фруктами, салатами.
 2) убрать с меню печеную рыбу

Довести результаты анкетирования до исполнителя услуг по организации питания для использования в дальнейшей работе.