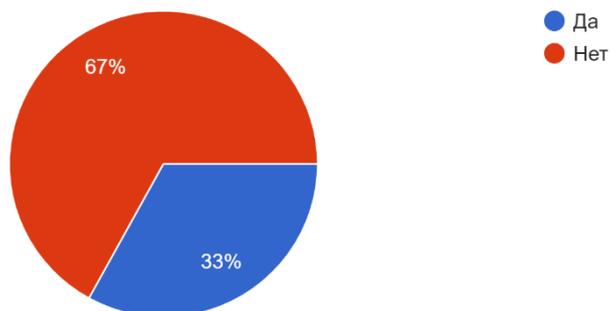
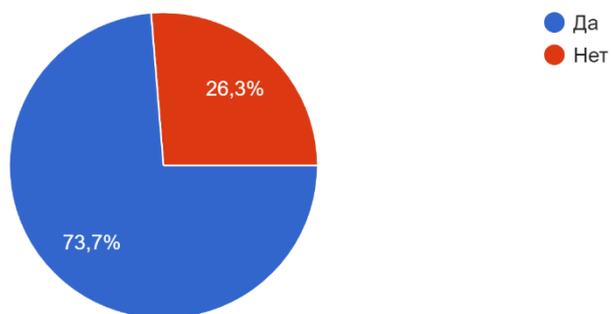


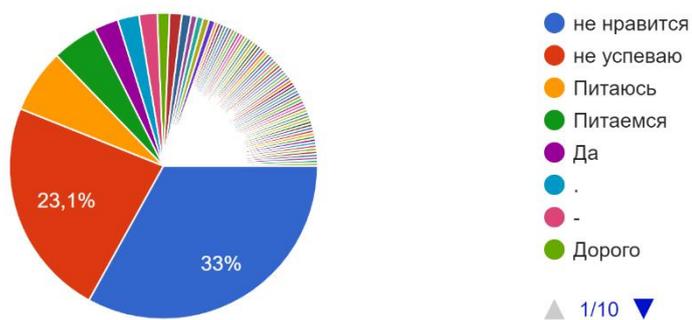
Знаете ли Вы, где можно посмотреть меню на 10/12 дней и меню на "сегодня"?
312 ответов



ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
312 ответов

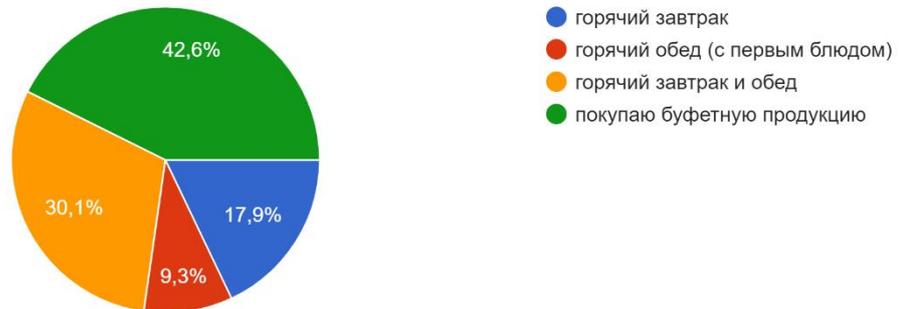


ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
312 ответов



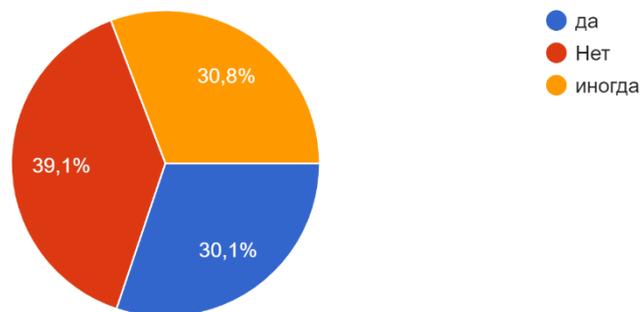
В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

312 ответов



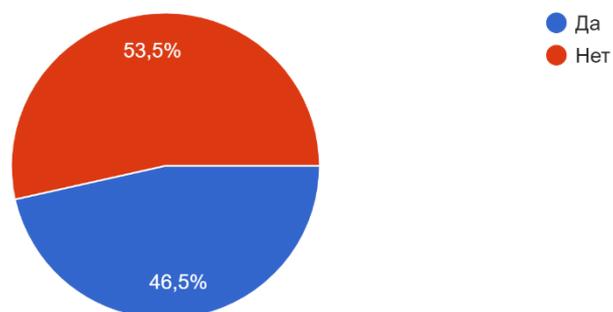
НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

312 ответов



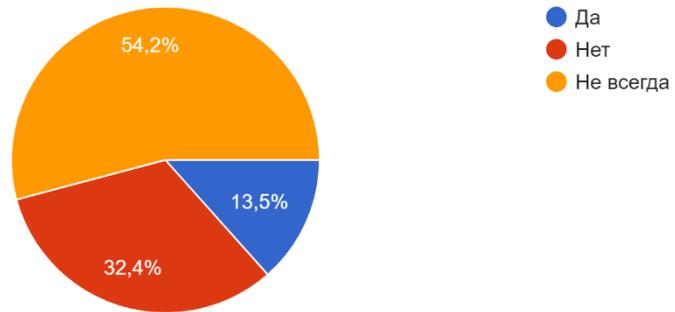
ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

312 ответов



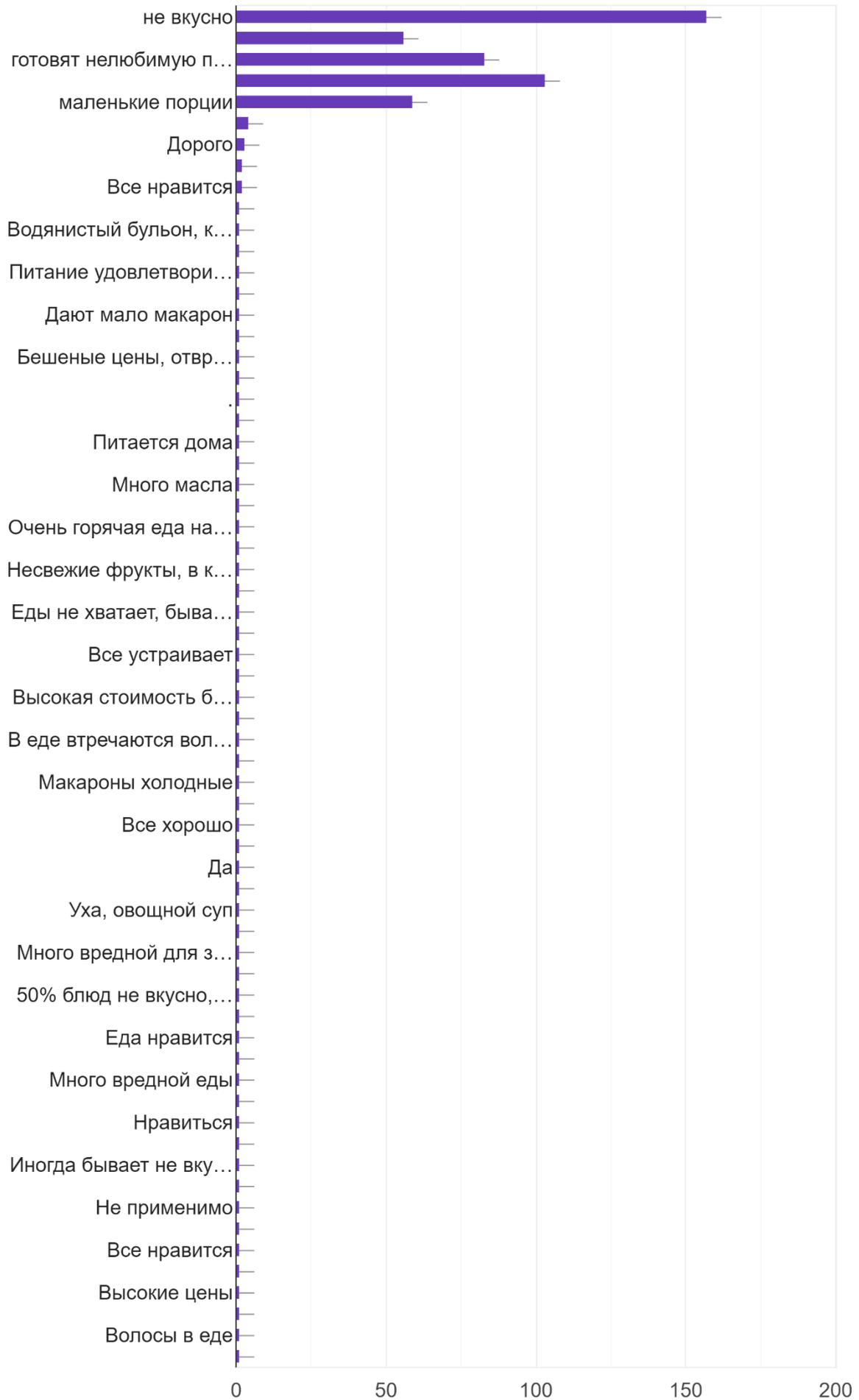
НРАВИТСЯ ЛИ ВАМ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

312 ответов



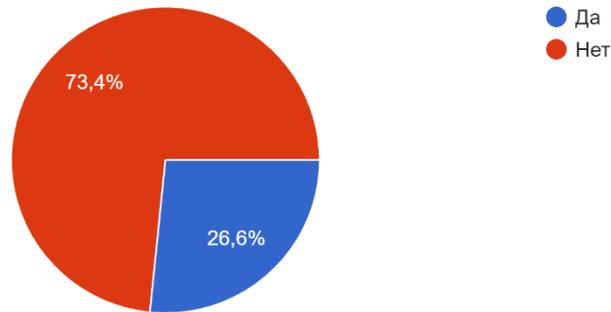
ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

312 ответов



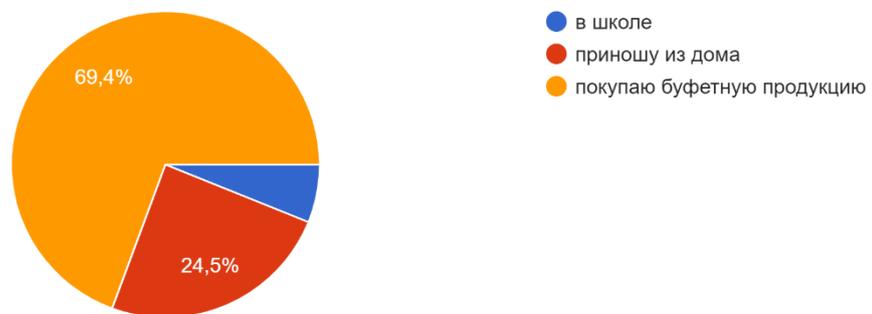
ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ВЫ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

312 ответов



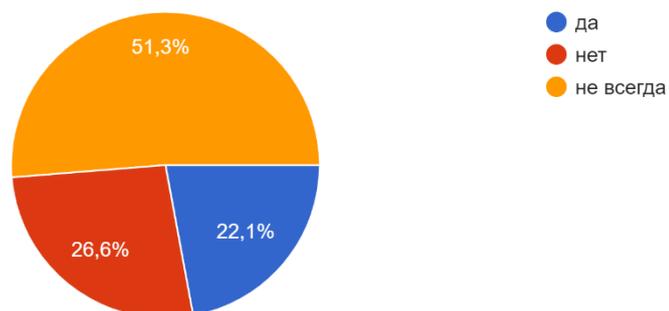
ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ВЫ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА?

147 ответов



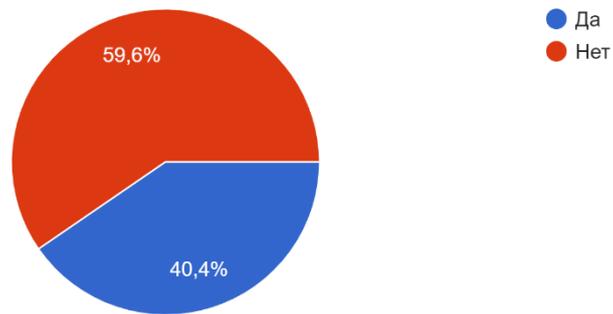
УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

312 ответов



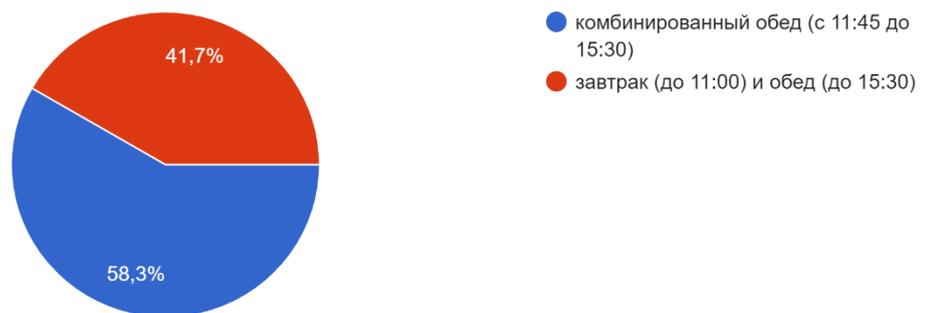
СЧИТАЕТЕ ЛИ ВЫ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

312 ответов



Только для обучающихся 5-11 классов: если Ваш ребенок относится к льготной категории, он хотел бы получать:

48 ответов



На вопрос «Если ребенок не питается в школьной столовой, то по какой причине», были даны следующие ответы:

- не нравится (плохое качество еды; несъедобно, невкусно; ;
- не успеваю;
- высокие цены в буфете;
- по еде ползают мухи;
- продается много шоколадок, газированных напитков, сладостей;
- пищевая аллергия + нет замен для аллергиков на молоко и глютен;
- маленькие порции;
- не прожаренный шницель и шашлык;
- в блюдах волосы, нитки от фартука;
- отсутствие перчаток у сотрудников при раздаче;

Родители (и обучающиеся) также высказали следующие предложения/ пожелания:

- добавить больше фруктов, свежих салатов, кисломолочной продукции на завтрак и в буфете (как вариант – индивидуальная упаковка);
- еда должна быть теплой/ горячей;
- исключить из буфетной продукции сладости, шоколад, соки;
- добавлять меньше сахара в кашу;
- включить в рацион больше мяса и белковой пищи;
- предлагать детям на выбор хотя бы два варианта блюд;
- разнообразить меню;
- улучшить уровень поставляемой продукции;
- ввести спец. меню для аллергиков (!);
- увеличить скорость обслуживания в буфете;
- увеличить контроль за качеством приготовляемых блюд;
- привлекательный внешний вид у приготовленных блюд;
- *увеличить перемену для приема пищи.*

На основании проведенного анкетирования Советом по питанию были сделаны следующие выводы и приняты решения:

1. Родители не знакомы с цикличным меню и ассортиментным перечнем буфетной продукции:
 - провести видео-экскурсию по столовой для группы родителей в начале нового учебного года,
 - на ближайшем родительском собрании ознакомить родителей с цикличным меню и ассортиментным перечнем по позициям, вызвавшим вопросы родителей.
2. Направить пожелания родителей по меню в Комитет социального питания Санкт-Петербурга.
3. Довести пожелания родителей до сведения представителей АО «Артис – Детское питание» и заведующей производством.
4. Довести пожелания родителей до сведения членов бракеражной комиссии.
5. Совету по питанию разработать план-график доступа родителей в столовую в новом учебном году.
6. Усилить контроль за поставляемой продукцией и приготовленными блюдами (качество приготовления, условия хранения).
7. Поднять вопрос о возможности приготовления еды для аллергиков.