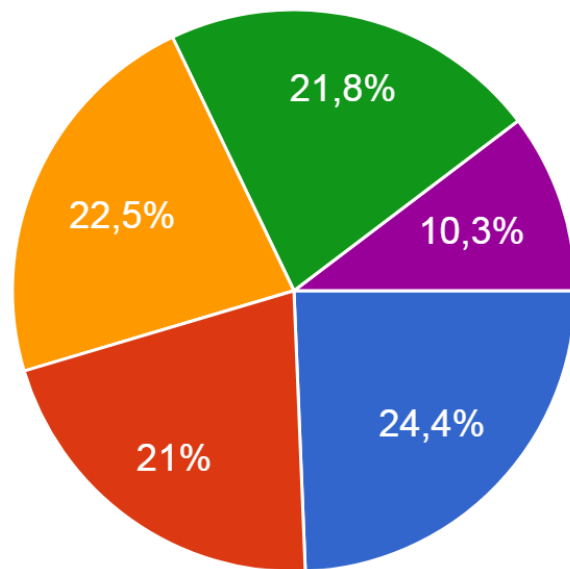


**Анкетування
батьків учнів
щодо харчування
в шкільній їдальні**

1. Чи влаштовує Вас харчування дитини в навчальному закладі?

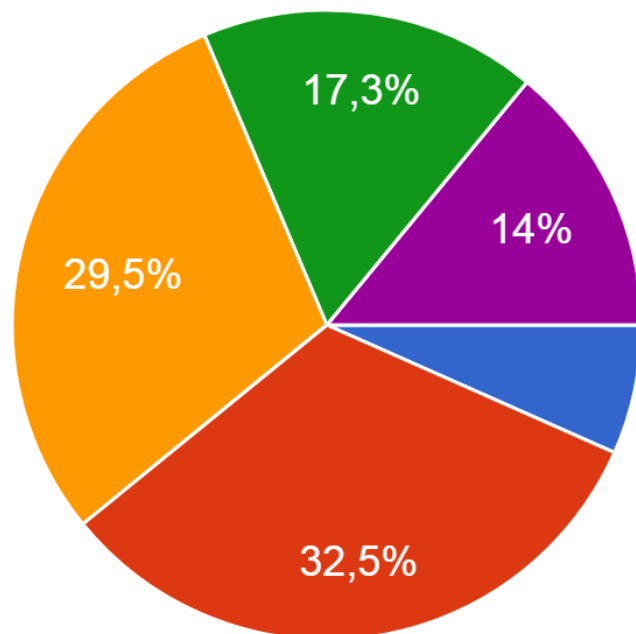
271 відповідь



- так;
- скоріше так, ніж ні;
- скоріше ні, ніж так;
- ні;
- важко відповісти.

2. Оцініть, будь ласка, як організовано харчування у навчальному закладі, який відвідує
Ваша дитина:

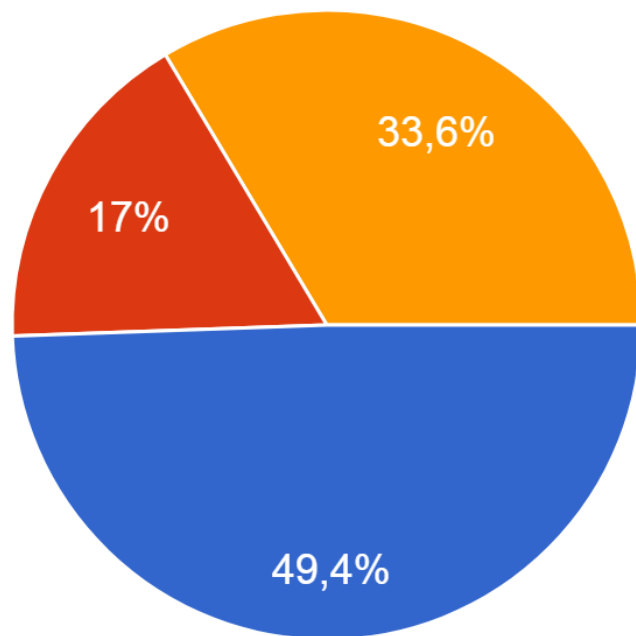
271 відповідь



- відмінно
- добре
- задовільно
- погано
- важко відповісти

3. Чи цікавитеся Ви щоденним меню в їдальні?

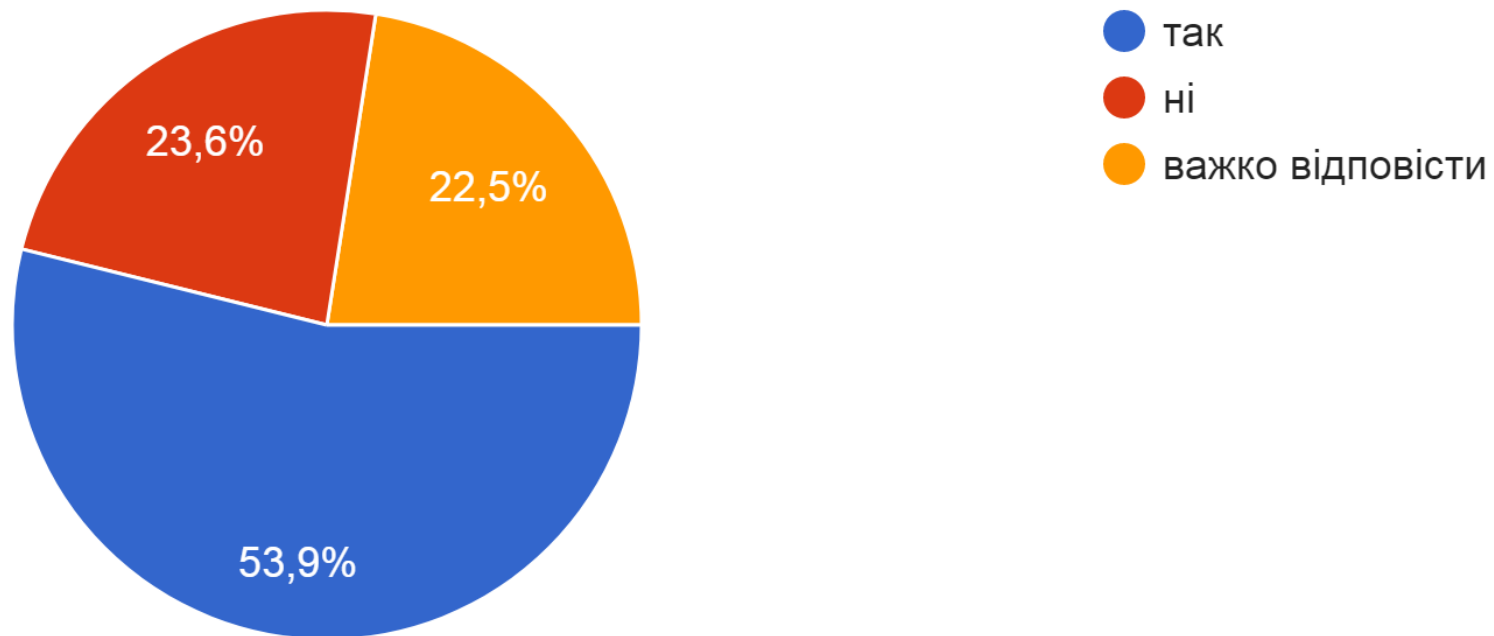
271 відповідь



- так
- ні
- іноді

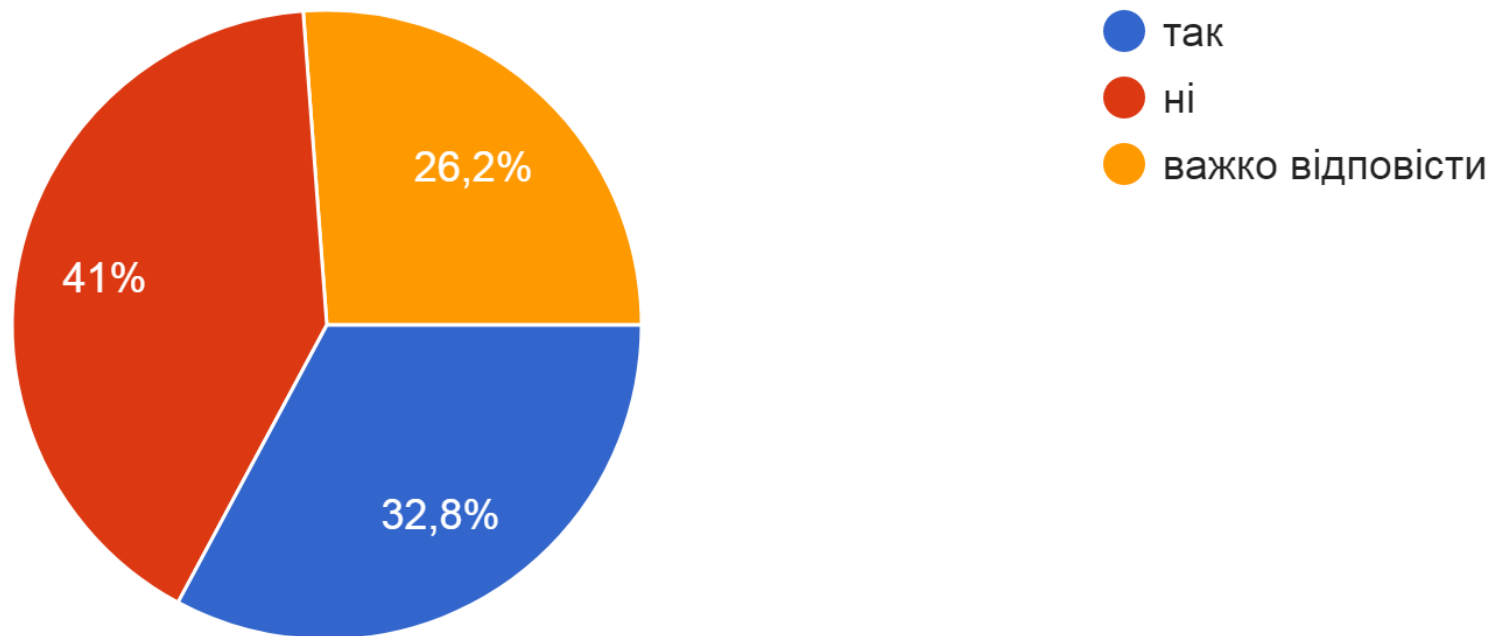
4. Чи обговорюються питання якості харчування дітей під час батьківських зборів адміністрацією, педагогами, вихователями навчального закладу?

271 відповідь



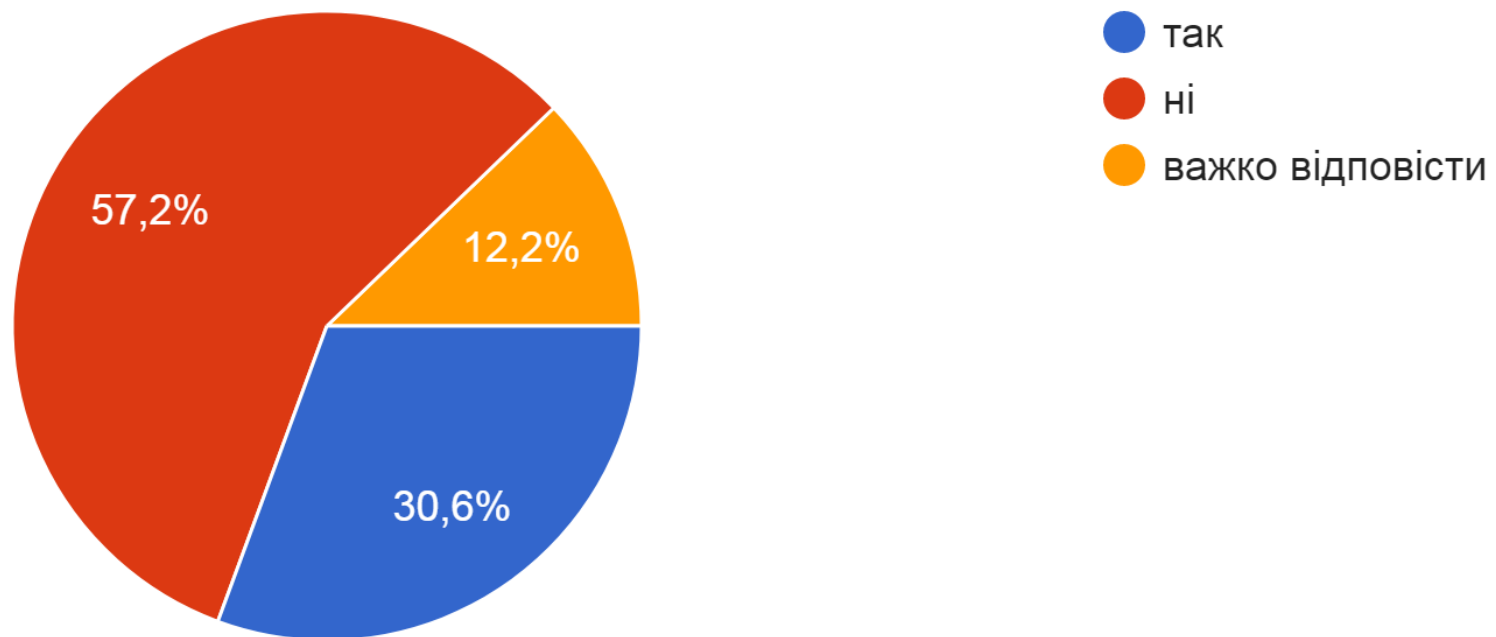
5. Чи харчується Ваша дитина в навчальному закладі із задоволенням?

271 відповідь



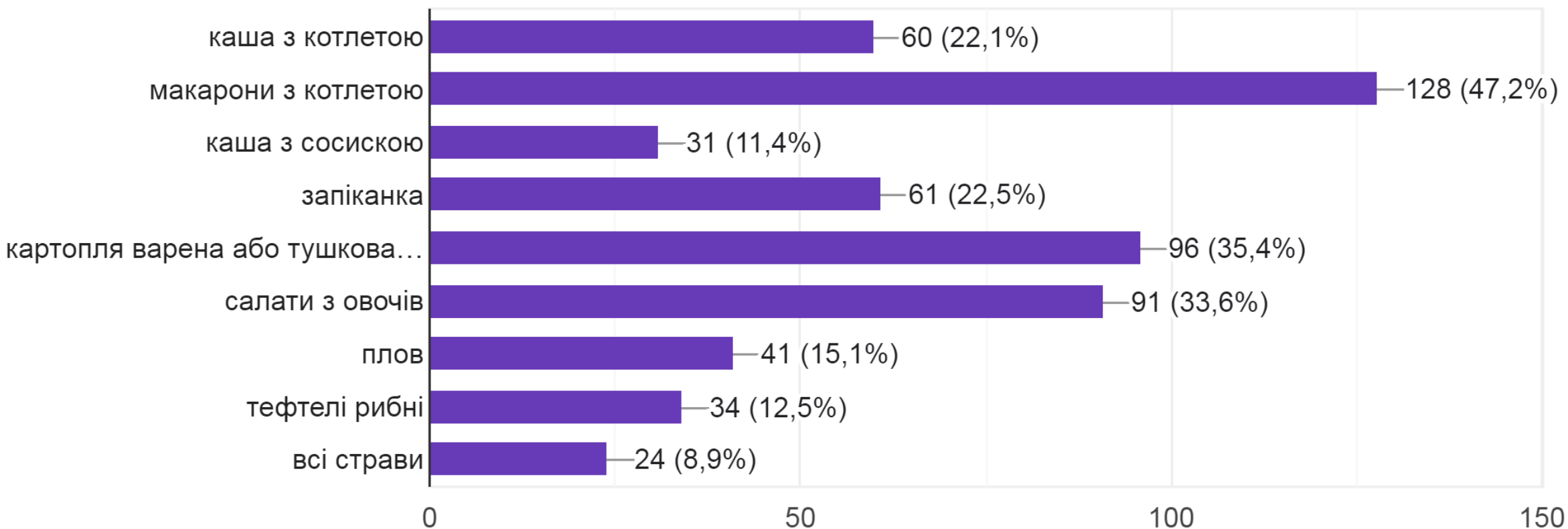
6. Чи завжди Ваша дитина з'їдає свою порцію в їдальні навчального закладу?

271 відповідь



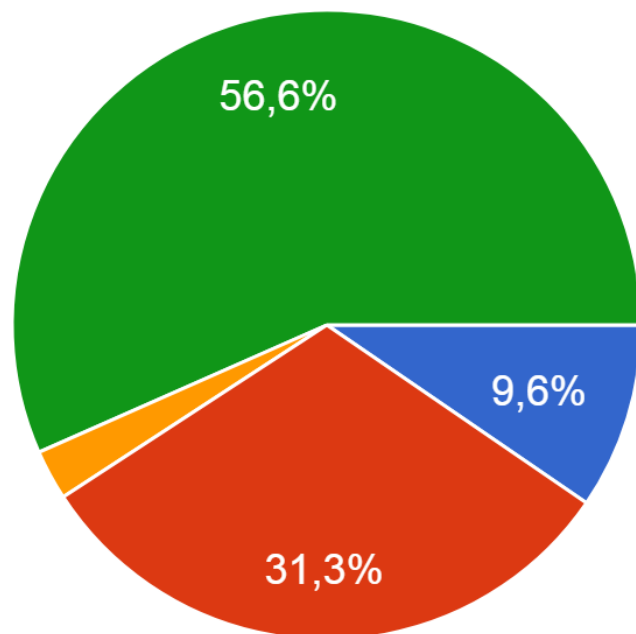
7. Яка із страв, запропонованих в асортименті їдальні, подобається Вашій дитині найбільше?

271 відповідь



8. Хто, на Вашу думку, повинен здійснювати контроль за організацією харчування в навчальному закладі?

272 відповіді



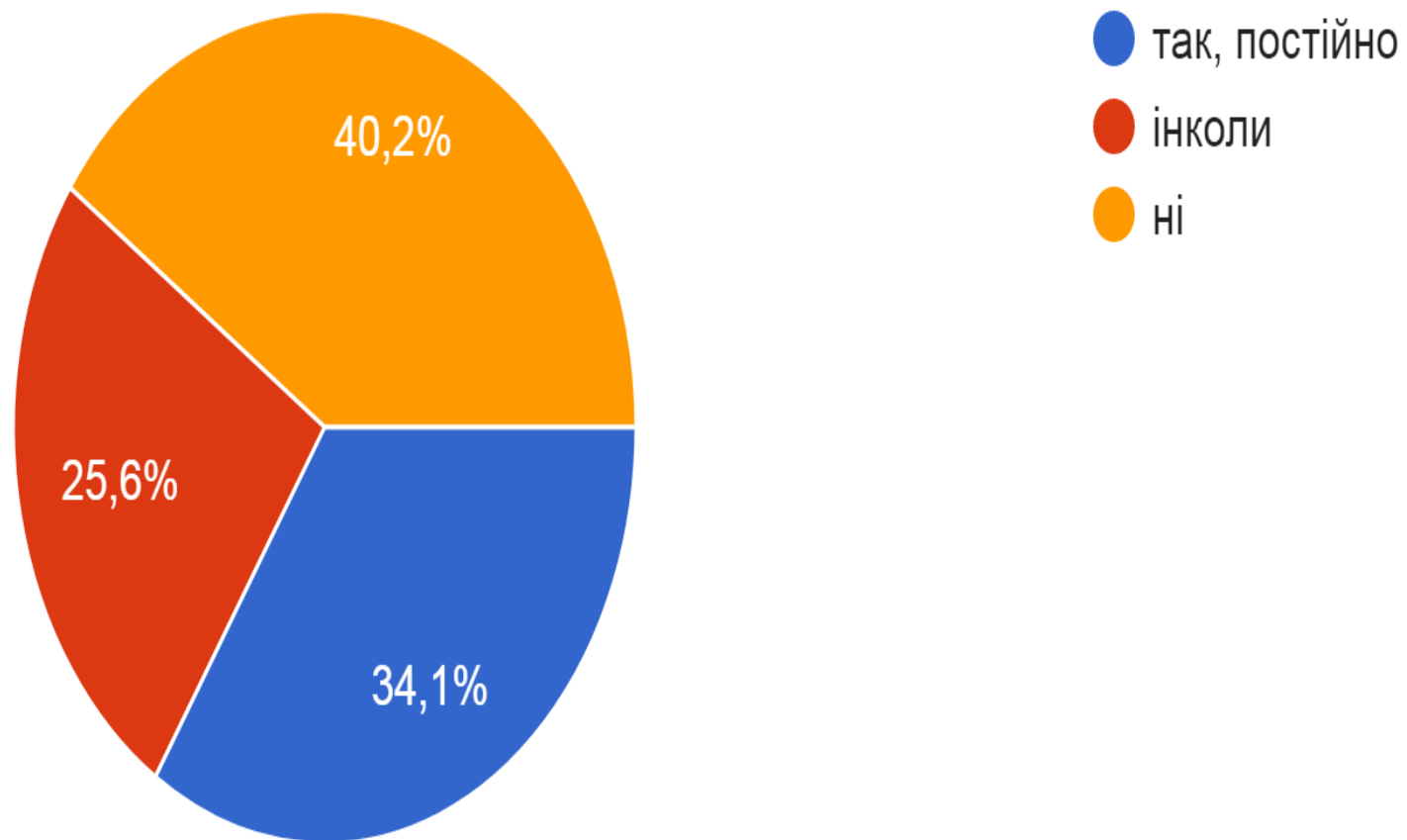
- районні відділи освіти
- адміністрація навчального закладу
- батьківська громада
- контроль повинен здійснюється спільно адміністрацією і батьками

- 1. Готувати різноманітні страви, які будуть смачні та корисні дітям.**
- 2. Більше свіжих овочів і слідкувати за корисністю страв.**
- 3. Хотілося би бачити у меню фрукти (мандарин, банан, яблуко).**
- 4. Укласти договір з хлібзаводом чи пекарнею, щоб забезпечити дітей свіжими булочками.**
- 5. Їжа повинна бути свіжою, теплою і ціни помірними.**
- 6. Щоб діти мали змогу вибрати те, що смакує.**

Анкетування учнів щодо харчування в шкільній їдальні.

1. Чи харчуєтеся Ви в їдальні нашої школи?

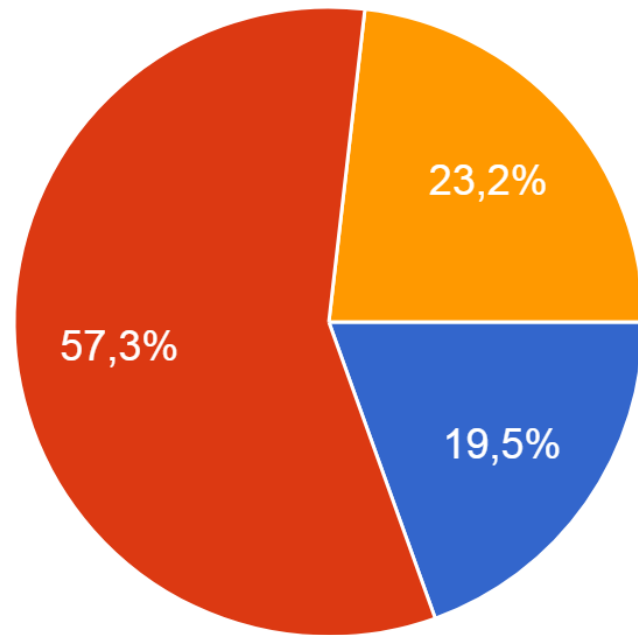
82 відповіді



3. 1. КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ:

3. 1. культура обслуговування:

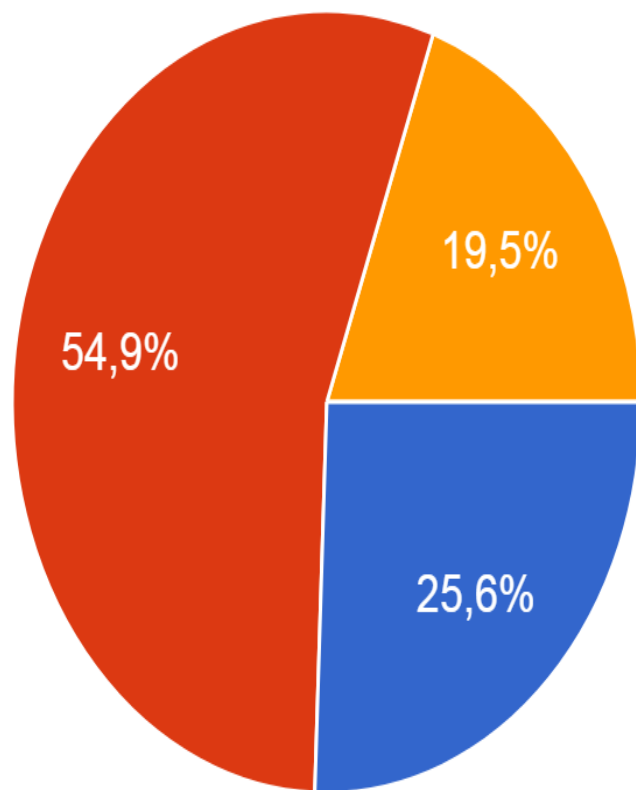
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

3.2. санітарний стан приміщення:

82 відповіді

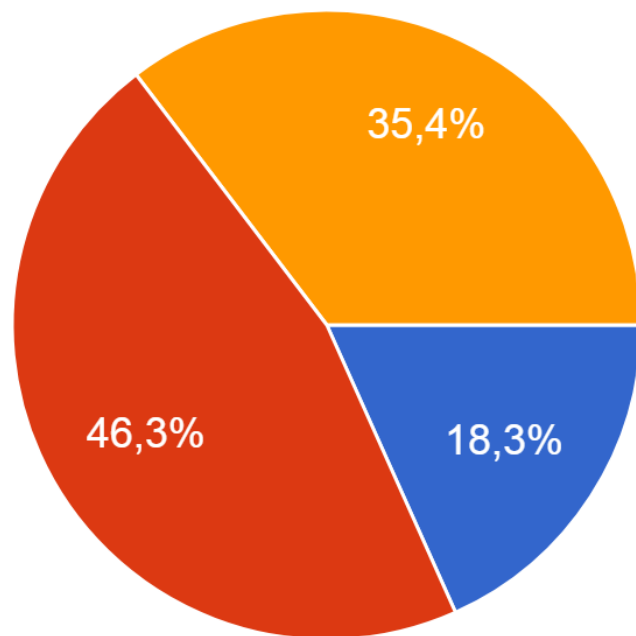


- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ний)

3.3. естетичне оформлення їдальні:

3.3. естетичне оформлення їдальні:

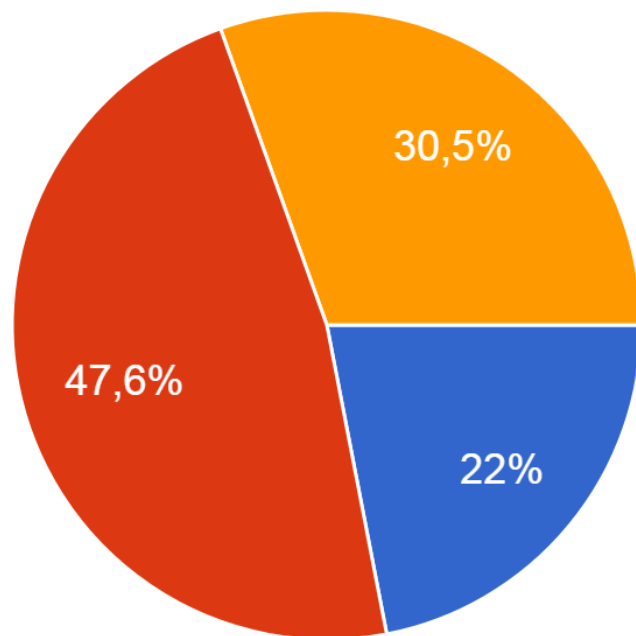
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

3.4. відповідність обладнання сучасним вимогам:

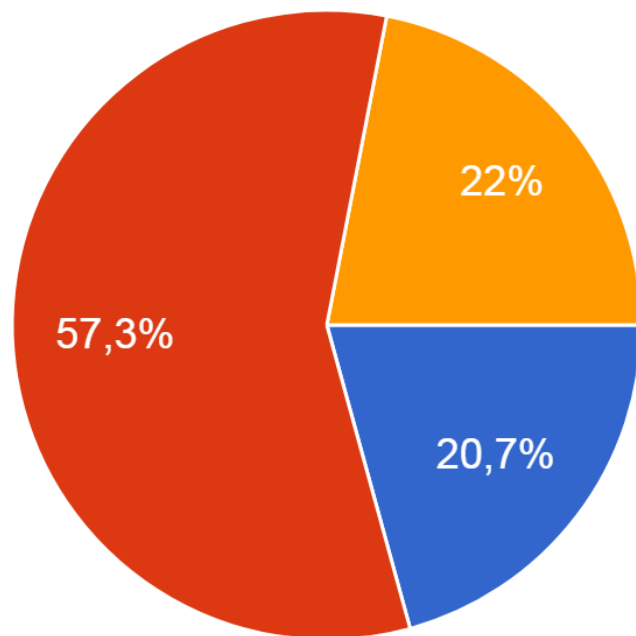
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

4.1. раціональна збалансованість:

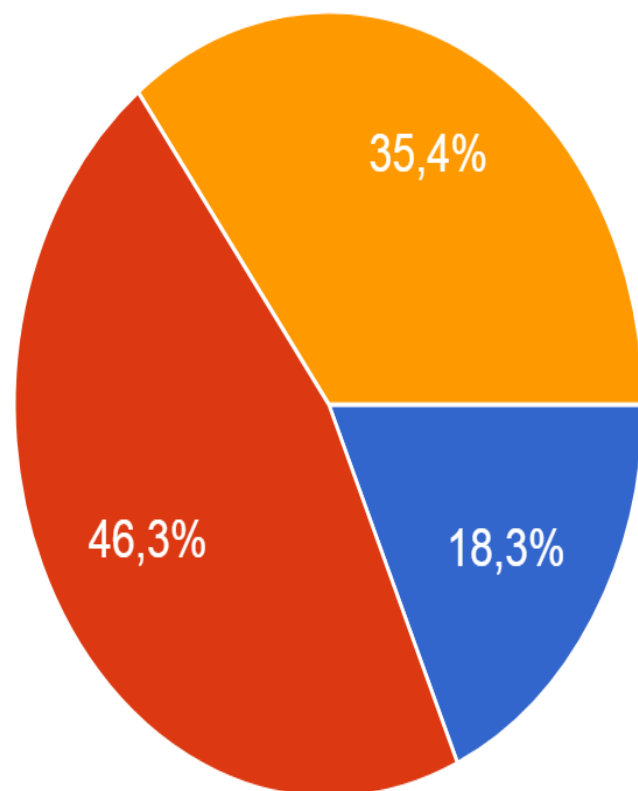
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

4.3. різноманітність асортименту:

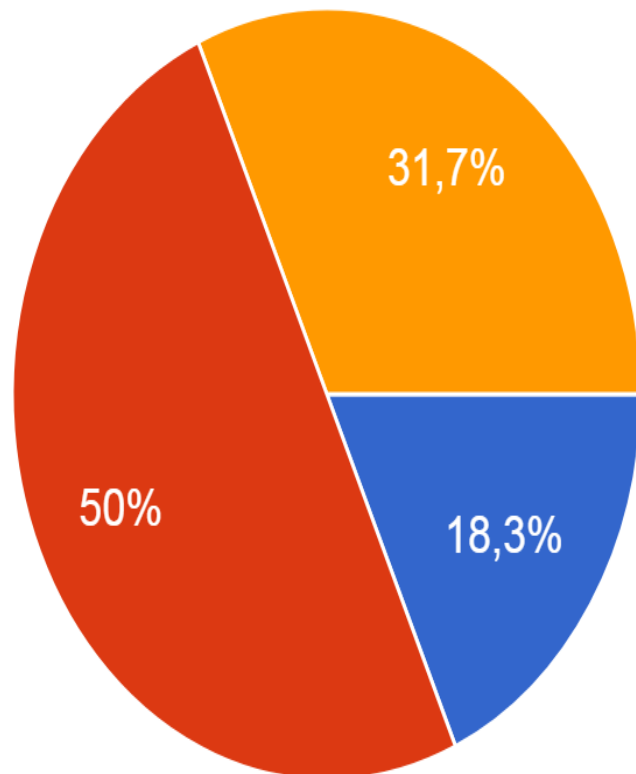
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ний)

4.4. температурний режим страв:

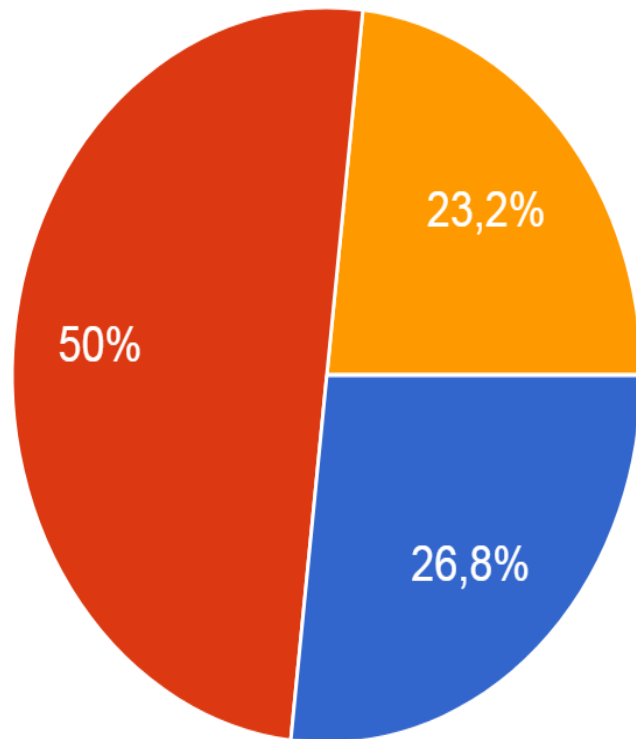
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

4.5. якість гарячих страв:

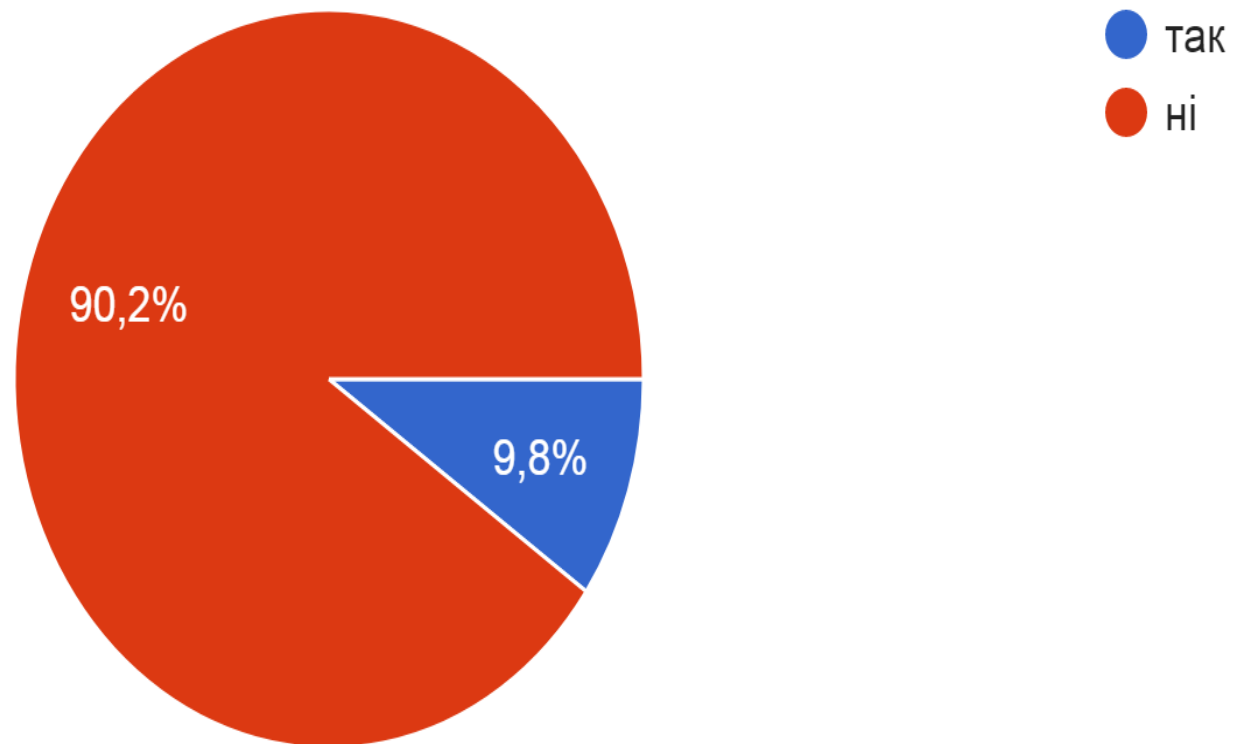
82 відповіді



- так, повністю
- частково
- зовсім не задоволена(ий)

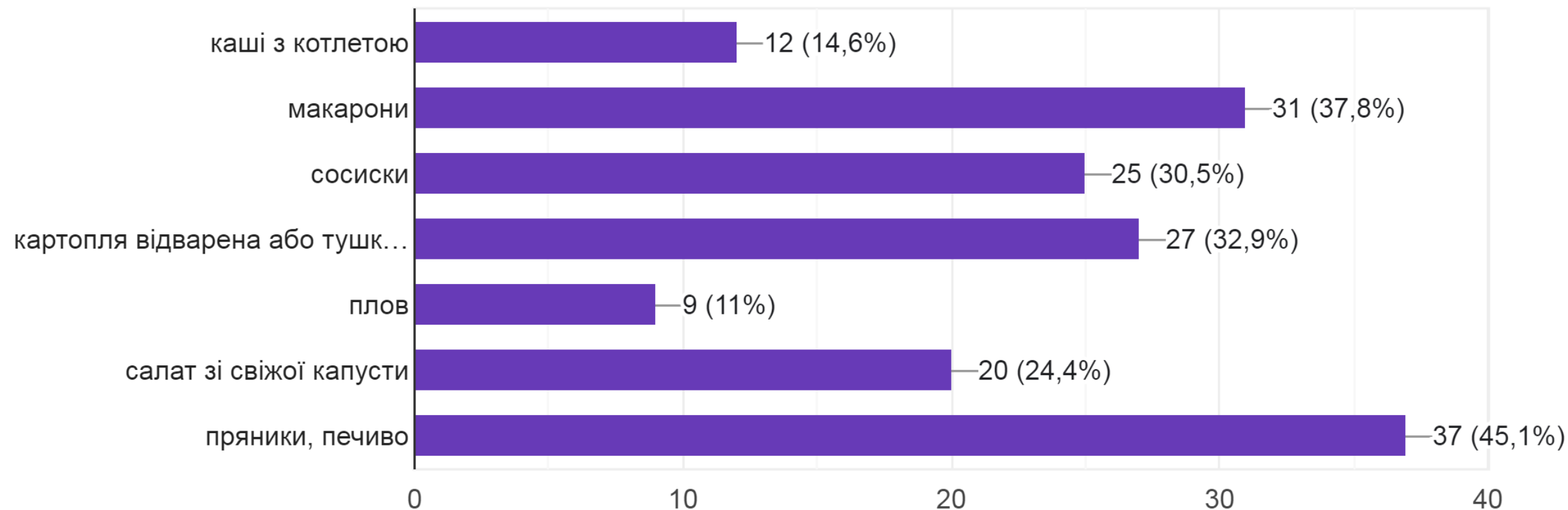
5. Чи наявні у буфеті школи наступна продукція: чипси, сухарики, газовані напої?

82 відповіді



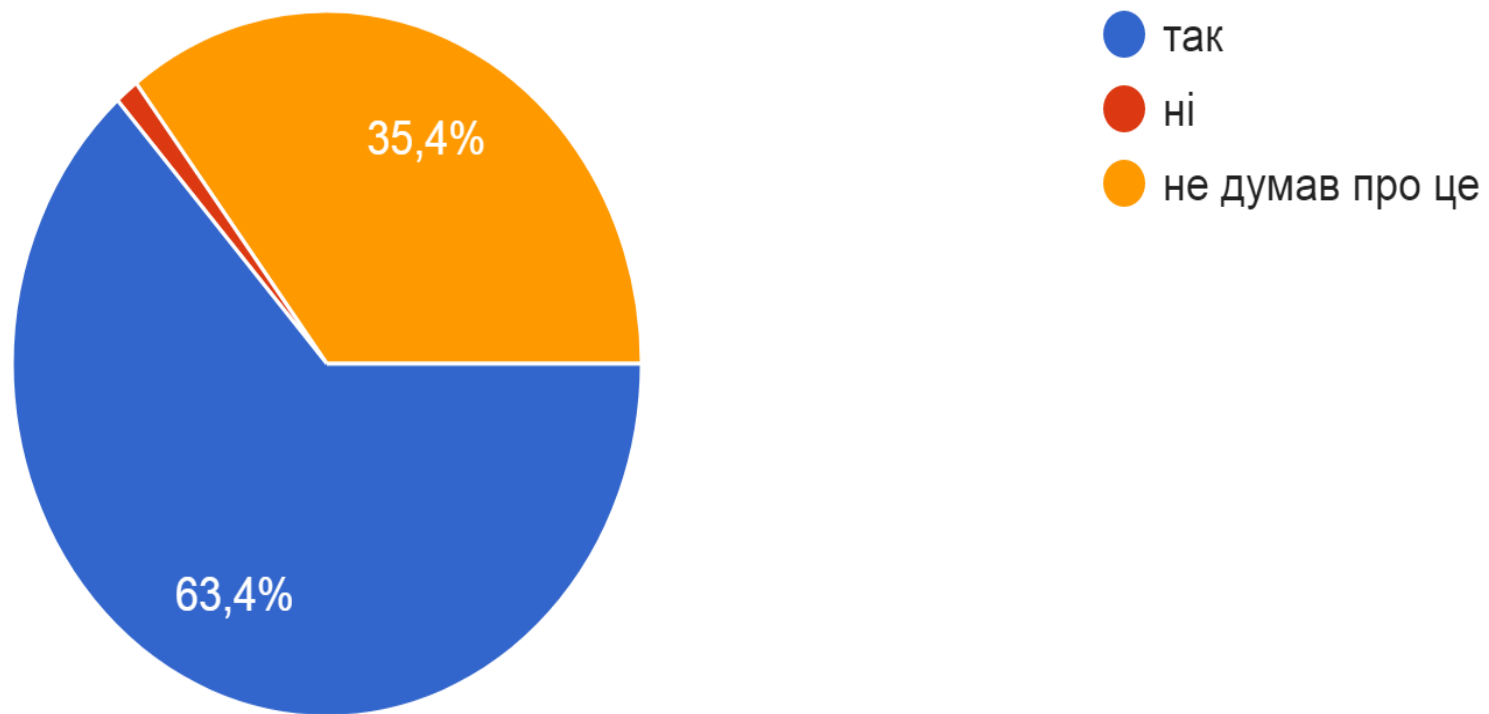
6. Чи є ваші улюблені страви в асортименті їдальні та буфету школи? Які саме?

82 відповіді



7. Чи потрібна на сайті нашої школи сторінка, на якій висвітлюються питання організації харчування?

82 відповіді



8. Яка інформація, на вашу думку, повинна відобразитись в даній рубриці?

82 відповіді



- 1. Більший асортимент страв у шкільній їдальні.**
- 2. Щоби страви були свіжі і не холодні.**
- 3. Зробити мінімальний ремонт приміщення.**
- 4. Щоб в буфеті продавалися фрукти.**
- 5. Збільшити асортимент других страв.**