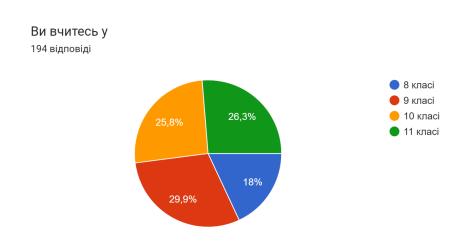
Результати опитування батьків та учнів ЛФМЛ щодо харчування у їдальні ліцею

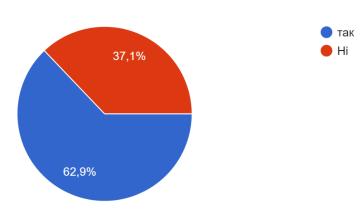
Опитування проводилось анонімно у березні 2023 р.

Результати опитування учнів.



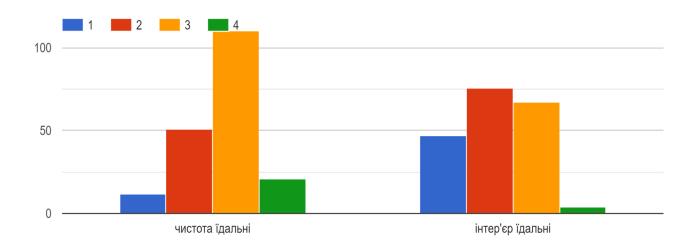
Більшість учнів (62,9% опитаних) харчуються в ліцейській їдальні





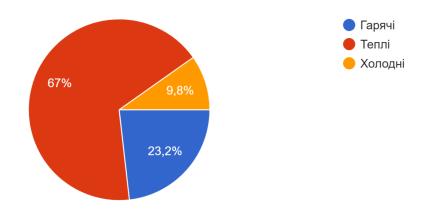
Облаштування їдальні більшість оцінює добре. Відмічають, що потребує покращення інтер'єр.

Як Ви оціните за 4-бальною шкалою (1 - дуже погано, 2 - не дуже погано, 3 - добре, 4 - відмінно) облаштування їдальні

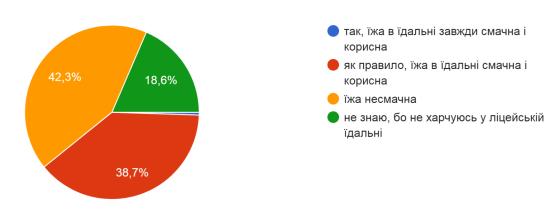


Зазвичай страви гарячі і теплі

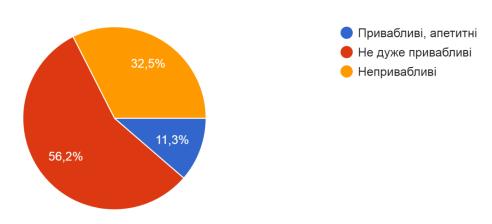
Оцініть температуру страв у шкільній їдальні 194 відповіді



Чи є харчування, яке пропонує шкільна їдальня, смачним та корисним? 194 відповіді

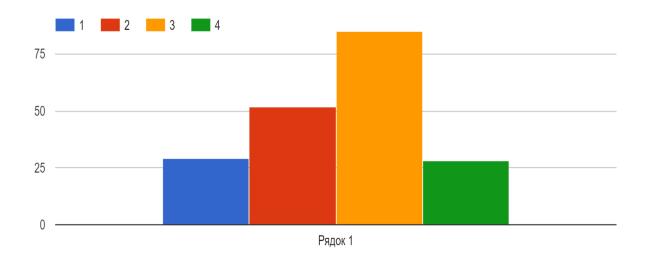


Оцініть привабливість (зовнішній вигляд) страв у шкільній їдальні 194 відповіді



Загалом учні задоволені обслуговування у їдальні, лише 15% опитаних незадоволені.

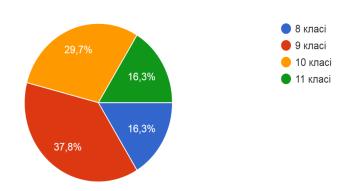
Як Ви оціните за 4-бальною шкалою (1 - дуже погано, 2 - не дуже погано, 3 - добре, 4 - відмінно) наскільки ви задоволені якістю обслуговування у шкільній їдальні ?



Серед улюблених страв називають борщ, супи, картопляне пюре з м'ясною котлетою, гречку з куркою, плов, запіканку сирну, фрукти, соки, булочки з корицею. Багато учнів не люблять рибні котлети. Є діти, яким не подобаються деякі страви, найчастіше це стосується приготовлених з бобових. Часом учні скаржаться на недосоленість страв.

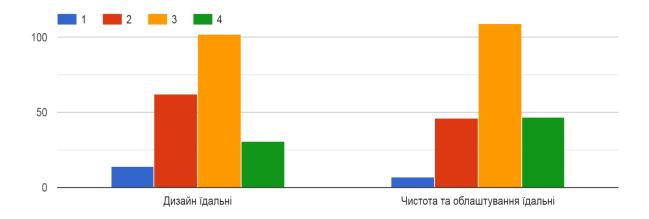
Результати опитування батьків





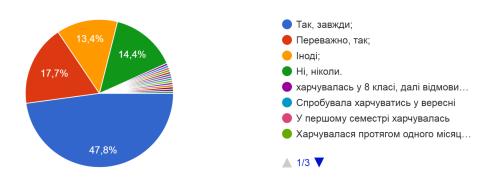
Облаштування їдальні батьки загалом оцінюють добре.

Як Ви оціните за 4-бальною шкалою (1 - дуже погано, 2 - не дуже погано, 3 - добре, 4 - відмінно) облаштування їдальні

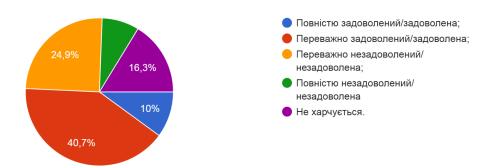


Більшість учнів харчується у ліцеї.

Ваша дитина харчується у ліцеї? 209 відповідей



Якщо Ваша дитина харчується у ліцеї, то наскільки Ви задоволені харчуванням? ²⁰⁹ відповідей



Більшість батьків, чиї діти харчуються в їдальні повністю задоволені і переважно задоволені харчуванням у їдальні (60,6% опитаних). Частина опитаних переважно не задоволені і незадоволені харчуванням (39,4%).

Технологічні карти меню для шкіл пройшли експертизу в Державній установі "Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України", а Держпродспоживслужба видала на них висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Рецептура страв складається таким чином, що зменшена кількість цукру і добовий обсяг солі, який споживають діти. Значно зменшена кількість страв з картоплі, мучних виробів.

Проведене опитування виявило, що є необхідність суттєво покращити роботу їдальні. Зокрема потрібно

- вдосконалити інтер'єр їдальні;
- страви потребують покращення зовнішнього вигляду і смаку;
- є необхідність більшого урізноманітнення страв;
- провести роботу з працівниками їдальні щодо удосконалення обслуговування відвідувачів.

Відповіді на відкриті запитання, не представлені в силу їх різноманітності, вказують на шляхи покращення роботи їдальні ліцею.