

Анкета для родителей по питанию

Анкета для учащихся (по питанию)

1. Назовите любимое блюдо вашего ребенка.

Укажите в анкете:
Пол _____
Класс _____

2. Какие овощные и молочные блюда вы готовите дома?

3. Часто ли даете ребенку фрукты, сладости?

1. -питаюсь за родительскую плату;
2. - питаюсь за бюджетные средства;
3. - в школе не ем совсем (почему?)

4. Как относитесь ваш ребенок к красивому оформлению блюда? Практикуете ли вы оригинальное оформление блюд дома?

1. Как Вы питаетесь в школьной столовой (можно указать несколько вариантов ответа)?
2. Чаще всего Вы предпочитаете в школьной столовой (можно указать несколько вариантов ответа)

- 1. - 1-ые блюда (супы);
- 2. - 2-ые блюда;
- 3. - выпечку;
- 4. - салаты;

- 5. - кисломолочную продукцию;
- 6. - напитки (чай, компот и др.);

- 7. - фрукты и овощи;
- 8. - другое

5. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой (за родительскую плату/за бюджетные средства)?

6. Какие блюда и напитки из меню школьной столовой вы готовите дома?

- 1. - еда вкусная и хорошего качества;
- 2. - кормят невкусной и плохо приготовленной пищей;
- 3. - бывает по-разному: иногда вкусно, иногда — нет.

7. Что не любит есть ваш ребенок?

8. Хотели бы Вы, чтобы в уголках для родителей мы вывешивали рецепты блюд, которые больше всего нравятся детям?

9. Ваш предложении по меню в школьной столовой.

10. Успеваете ли Вы за перемены поесть в школьной столовой и вернуться в класс до звонка на урок?

- 1. - да, успеваю поесть за перемены;
- 2. - бывает по-разному, иногда успеваю, иногда нет;
- 3. - нет, как правило, мне не хватает времени.

11. Устраивает ли Вас объем порции, предлагаемой в школьной столовой?

- 1. - да, часть порции даже остается;
- 2. - достаточно;
- 3. - нет, выхожу с чувством голода.

12. Хотели ли бы Вы увеличить ассортимент (выбор) предлагаемых блюд?

- 1. - да (что именно)
- 2. - не знаю;
- 3. - нет.

13. Нравится ли Вам оснащение и обслуживание школьной столовой (можно отметить несколько вариантов ответа):

- 1. - посуда (тарелки, чашки и т.д.)
- 2. - мебель (столы, стулья и т.д.)
- 3. - оформление и оснащение столовой
- 4. - организация питания (предварительное закрытие столов)
- 5. - соблюдение гигиенических требований и условий (состояние управляющих мопильников, мокильные средства и т.д.)
- 6. - обслуживание персонала столовой