

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБУ КО ПОО  
«Педагогический  
колледж»  
Т. М. Гозман

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2019 г.

## **Аналитическая справка по результатам опросов о качестве организации питания обучающихся ГБУ КО ПОО «Педагогический колледж»**

**Цель:** выявить преимущества и недостатки организации питания обучающихся; проанализировать изменения качества организации питания обучающихся в столовой/буфетах Колледжа в 2018/2019 учебном году.

**Респонденты:** обучающиеся ППСЗ, общеобразовательных классов и вновь прибывшие обучающиеся.

**Метод исследования:** социологический метод анкетного опроса.

**Форма проведенного опроса:** выборочный, с использованием сайта Колледжа.

**Сроки проведения опроса:** 13.12. 2018 - 25.01. 2019 г.

### **Введение**

13-28 декабря 2018 года отделом мониторинга и оценки качества образования Колледжа были проведены опросы «Организация питания в Колледже». Исследование проводилось методом on-line анкетирования обучающихся. Анкетирование было добровольным и анонимным.

Для организации анкетирования использовались он-лайн анкеты, разработанные с помощью Google форм; доступ респондентов к анкетам был организован в разделе сайта: Колледж – независимая оценка качества <https://docs.google.com/forms/d/1IVW-L4R4tA2PCCMY187a0FKcGKjCzRYrj-d0q61K8Q0/edit>

[https://docs.google.com/forms/d/1ZrGfwWijV2LHFpALtnX20FehtuqfElnQPCY8\\_efU1k0/edit](https://docs.google.com/forms/d/1ZrGfwWijV2LHFpALtnX20FehtuqfElnQPCY8_efU1k0/edit) .

Опросы содержали по 20 и 13 вопросов соответственно (Приложение 1, Приложение 2), включенных в четыре критерия оценки качества:

1. Определение доли обучающихся, пользующихся услугами столовой/буфетов Колледжа (вопросы 1-5)
2. Организация питания (вопросы 6-10, 17)
3. Качество питания (вопросы 11-15)
4. Качество обслуживания (вопросы 16,18,20)

Респонденты были разделены на две группы: обучающиеся 1-х курсов, 7, 10 классов и вновь прибывшие обучающиеся; обучающиеся 2,3,4-х курсов, 8, 9,

11 классов. Для каждой из групп, исходя из цели исследования, были предложены свои варианты анкет.

Данные обработаны статистическими инструментами электронных таблиц. Перед исследованием была поставлена цель - выявить преимущества и недостатки организации питания обучающихся и проанализировать изменения качества организации питания обучающихся в столовой/буфетах Колледжа в 2018/2019 учебном году.

Исходя из поставленной цели, были сформулированы задачи:

1. Выяснить мнение обучающихся 1-х курсов, 7, 10 классов и вновь прибывших обучающихся об организации питания в Колледже.
2. Изучить мнение обучающихся 2,3,4-х курсов, 8, 9, 11 классов об изменениях организации питания в Колледже в 2018/2019 учебном году.
3. Проанализировать изменения качества организации питания обучающихся в столовой/буфетах Колледжа в 2018/2019 учебном году.

В соответствии с поставленными задачами респондентам было предложено ответить на вопросы анкет.

### **Общая характеристика выборки**

На момент окончания опроса 28 декабря 2018 года в исследовании приняли участие 74 обучающийся первого курса очной формы обучения, 6 обучающихся 2-х, 3-х, 4-х курсов очной формы обучения, 11 человек из числа обучающихся 8 класса. Всего опрошено 93 респондента. Учитывая низкий уровень активности участников опроса, отделом мониторинга и оценки качества образования было принято решение о продлении сроков анкетирования с 15 по 25 января 2019 года.

На втором этапе в исследовании приняло участие 43 обучающихся первого курса очной формы обучения, 74 обучающихся 2-х, 3-х, 4-х курсов очной формы обучения, 57 человек из числа обучающихся общеобразовательных классов. Всего опрошено 174 респондента. Общее количество участников составило 222 человека.

Выборка репрезентативна, т. к. выполняется достаточная количественная и качественная представительность генеральной совокупности в выборке, так же соблюдены условия репрезентативности выборки:

- равная возможность каждого члена генеральной совокупности попасть в выборку;

- величина выборки достаточна большая.

Результаты опроса обработаны статистическими инструментами электронных таблиц, приложения Google-формы. Результаты приведены в абсолютных и относительных значениях, обобщены в диаграммах.

**I. Анализ опроса «Организация питания в Колледже», группа респондентов: обучающиеся 1-х курсов, 7, 10 классов и вновь прибывшие обучающиеся**

Распределение респондентов по классам/группам приведено в таблице:

Группа/курс	Кол-во чел. по спискам	Участвовало в опросе	
		Кол-во чел.	%
7 класс	11	6	54,5%
10 класс	19	11	58%
1-е курсы	189	74	39,2%

Таким образом, в опросе приняли участие 93 респондента, что составляет 42,5% целевой группы.



Рис. 1

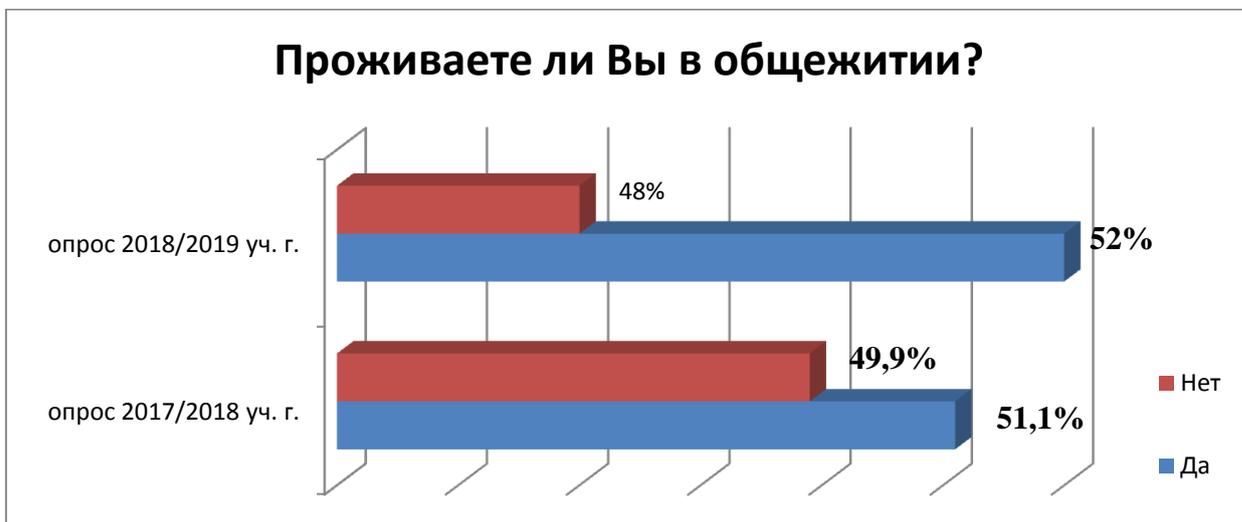


Рис. 2

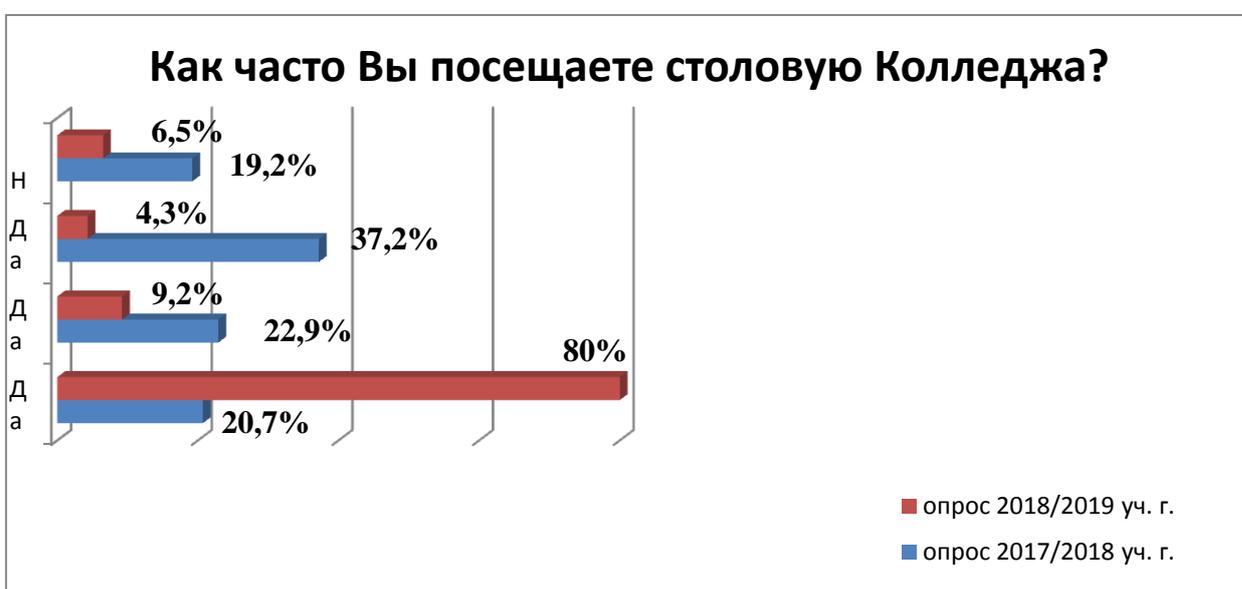


Рис. 3

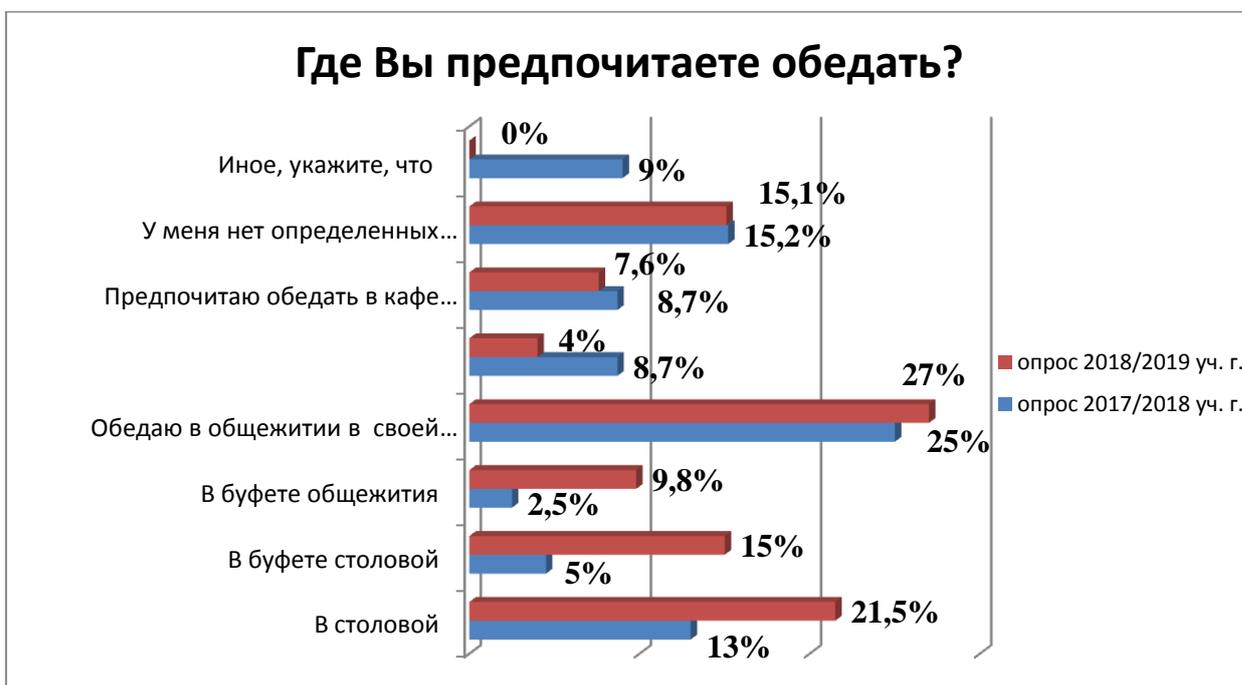


Рис. 4

## Если Вы не посещаете столовую/буфеты Колледжа, объясните почему?

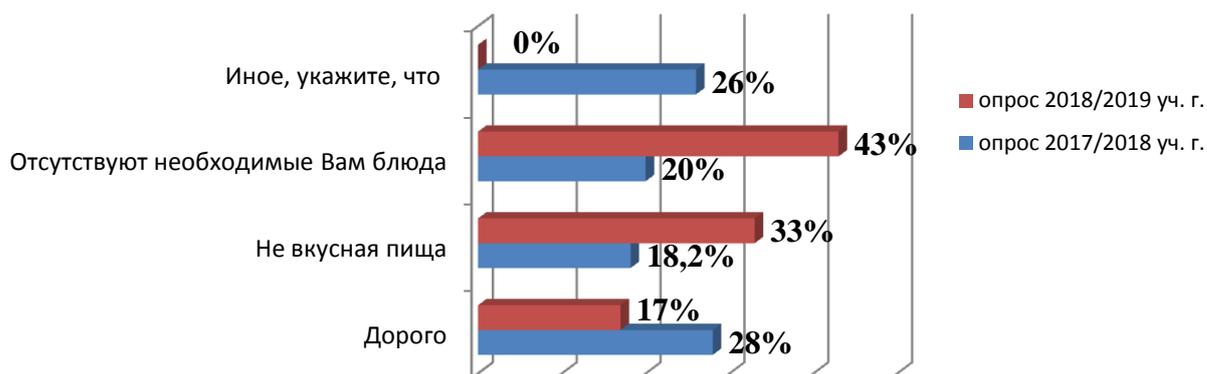


Рис. 5

## Как Вы поступаете, если в столовой большая очередь?

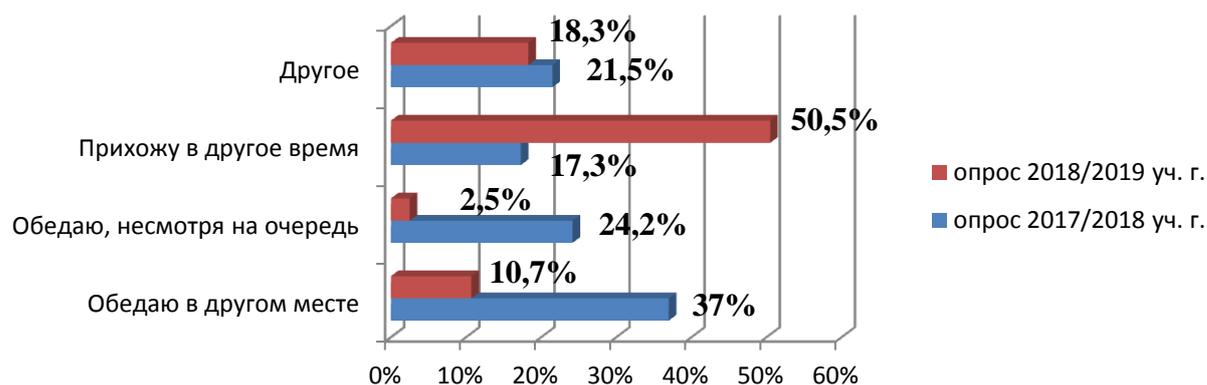


Рис. 6

## Часто ли Вы опаздываете на занятия из-за очереди в столовой?

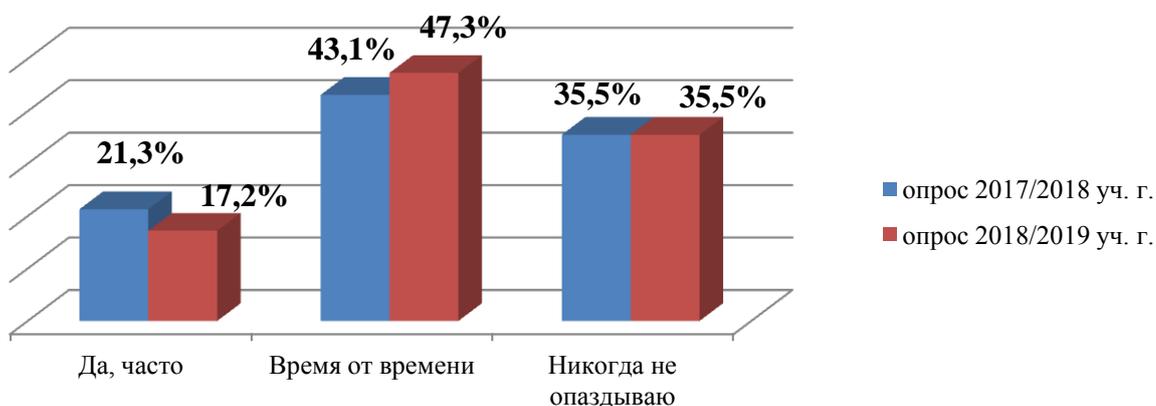


Рис. 7

### Всегда ли есть места в столовой, когда Вы приняли решение пообедать?

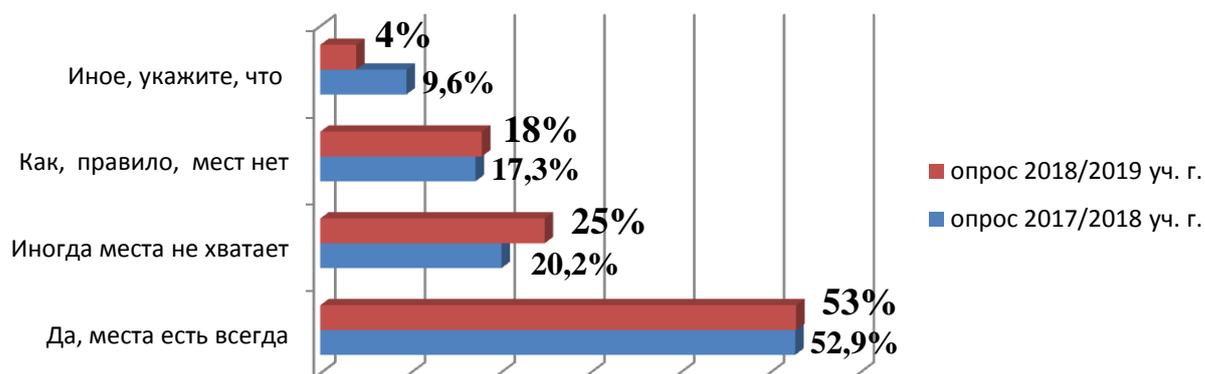


Рис. 8

### Как Вы оцениваете уровень цен в столовой?

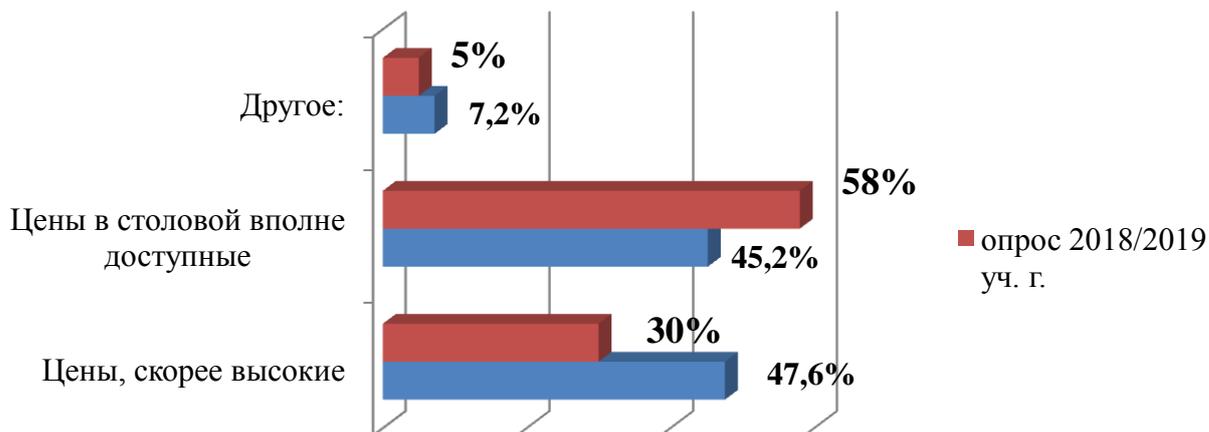


Рис. 9

### Какую сумму (в среднем) Вы тратите на питание в столовой/буфетах Колледжа в день?

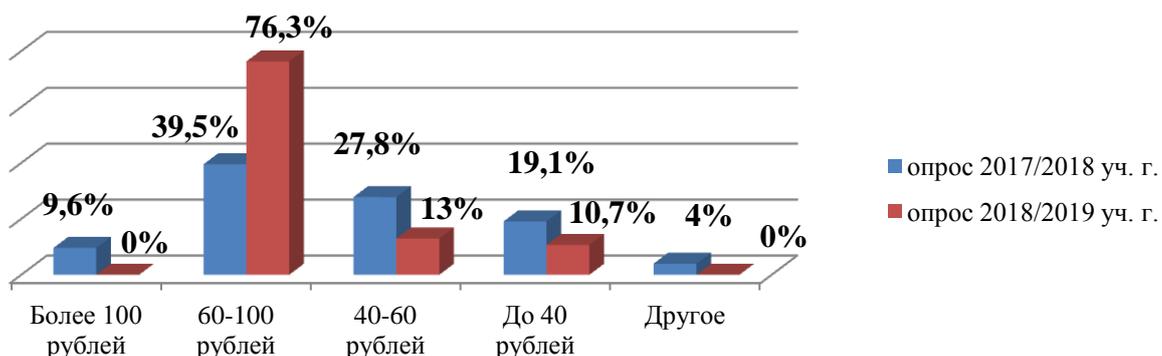


Рис. 10

### Что именно Вас не устраивает в качестве блюд?

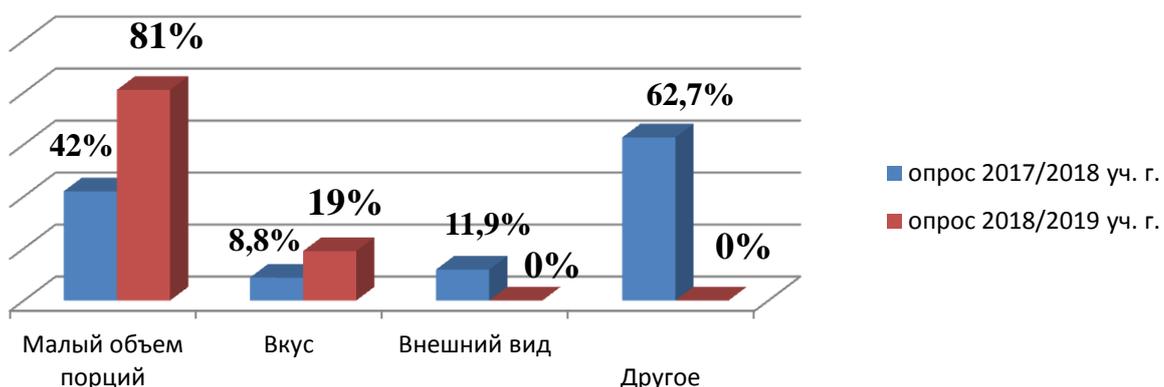


Рис.11

### Дайте оценку ассортимента первых блюд столовой Колледжа

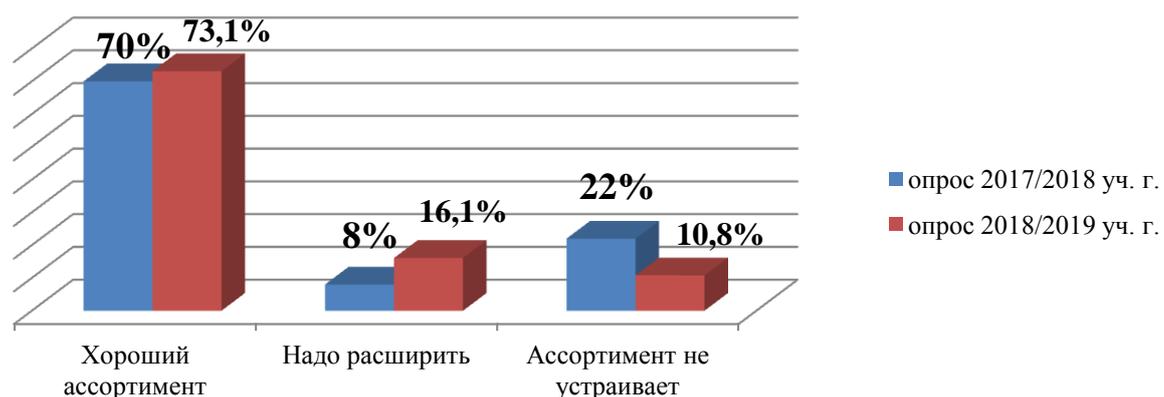


Рис. 12

### Дайте оценку ассортимента вторых блюд столовой Колледжа

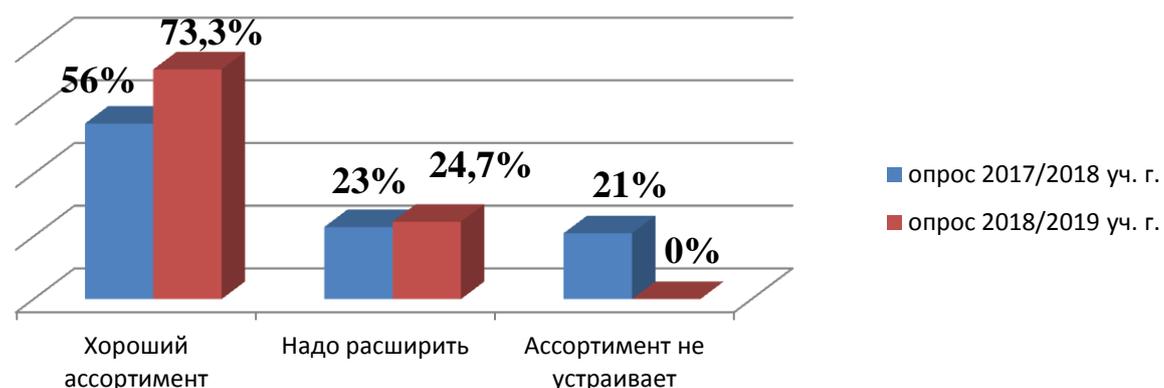


Рис. 13

### Дайте оценку ассортимента гарниров столовой Колледжа

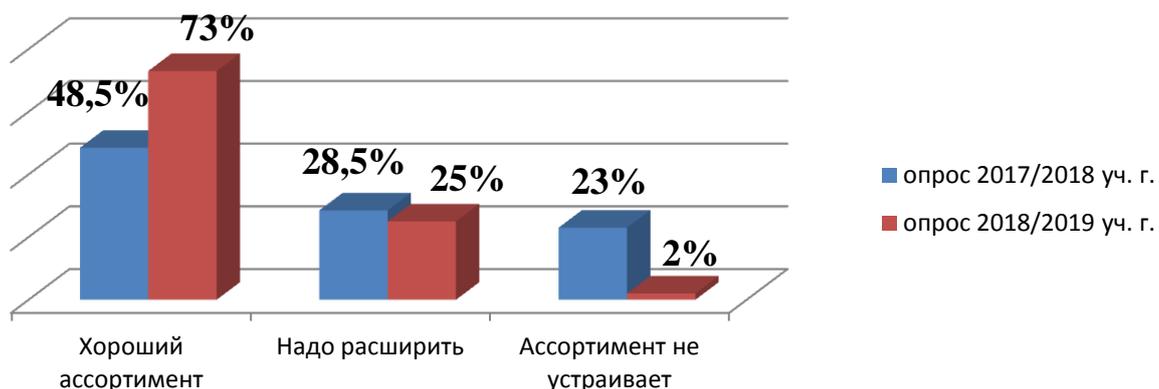


Рис.14

### Дайте оценку ассортимента салатов столовой Колледжа

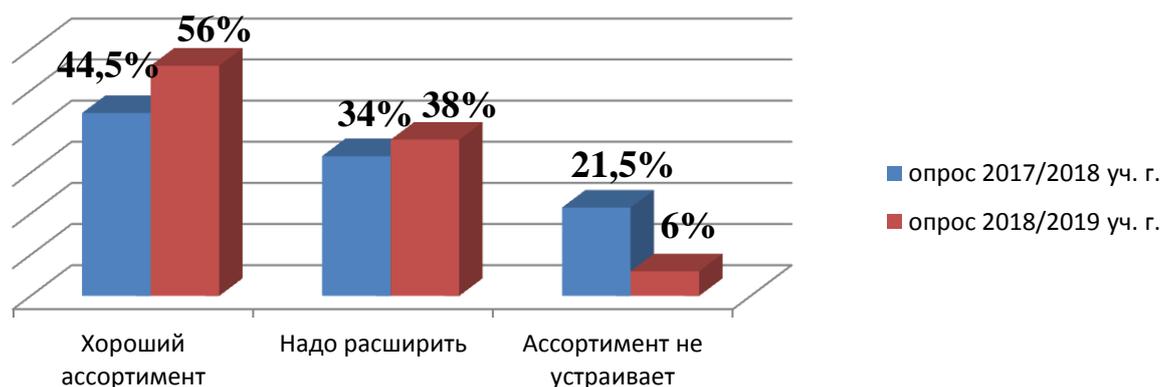


Рис. 15

### Дайте оценку ассортимента напитков столовой Колледжа

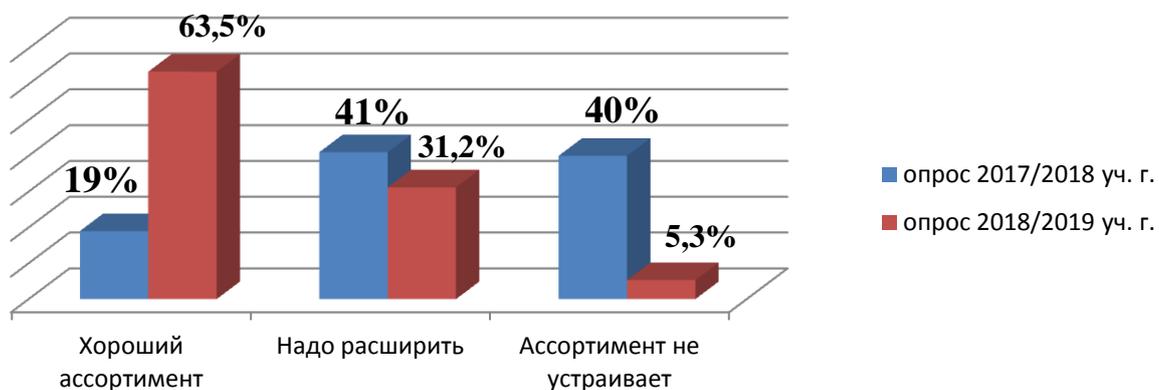


Рис. 16

### Дайте оценку ассортимента выпечки столовой Колледжа



Рис. 17

### Дайте оценку качества первых блюд столовой Колледжа

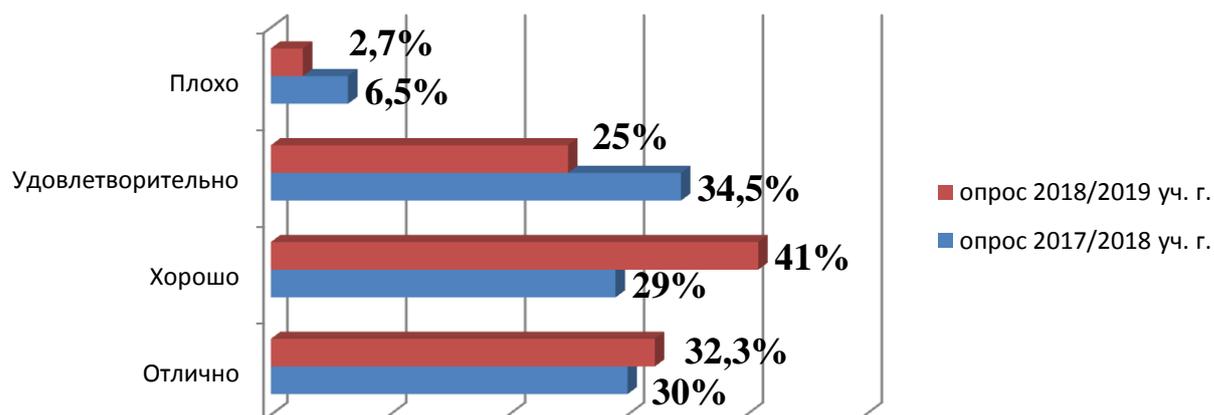


Рис. 18

### Дайте оценку качества вторых блюд столовой Колледжа

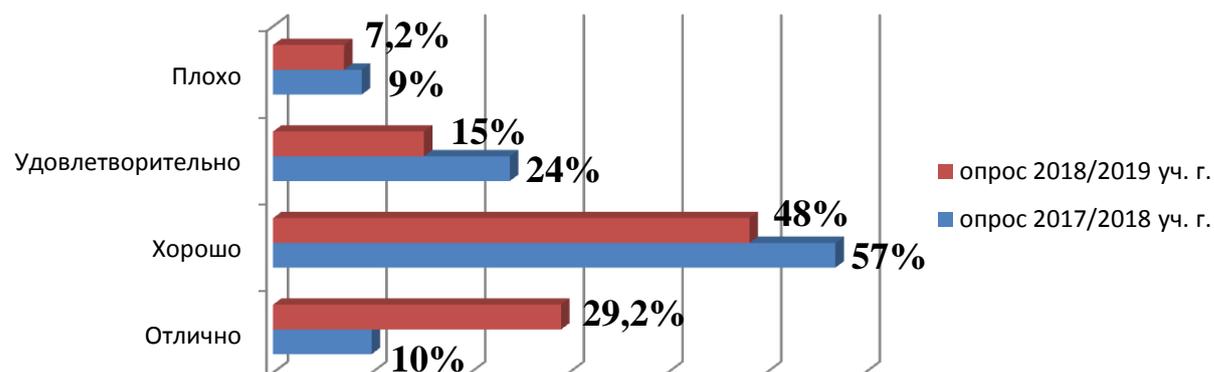


Рис. 19

## Дайте оценку качества гарниров столовой Колледжа

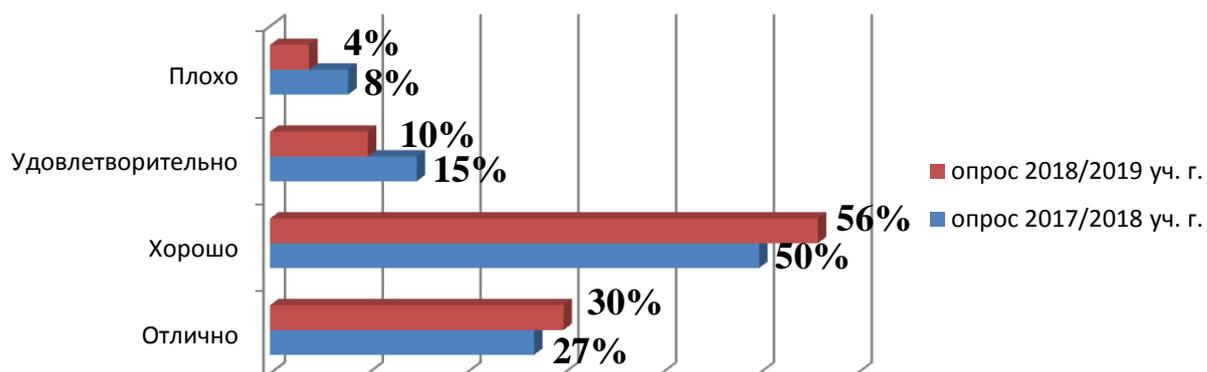


Рис. 20

## Дайте оценку качества салатов столовой Колледжа

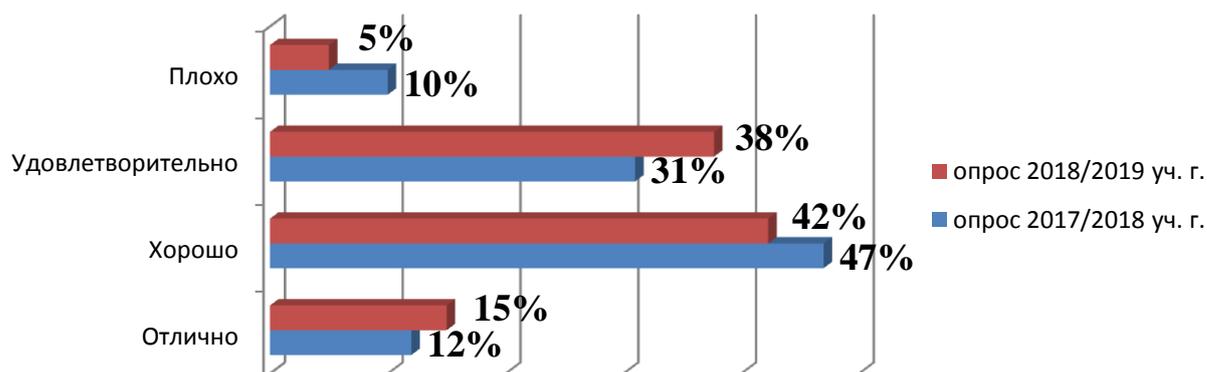


Рис. 21

## Дайте оценку качества напитков столовой Колледжа

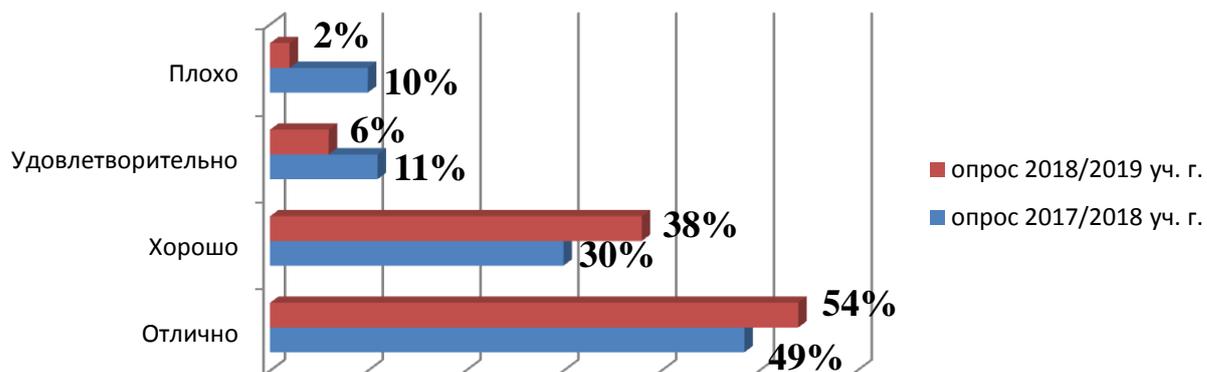


Рис. 22

## Дайте оценку качества выпечки столовой Колледжа

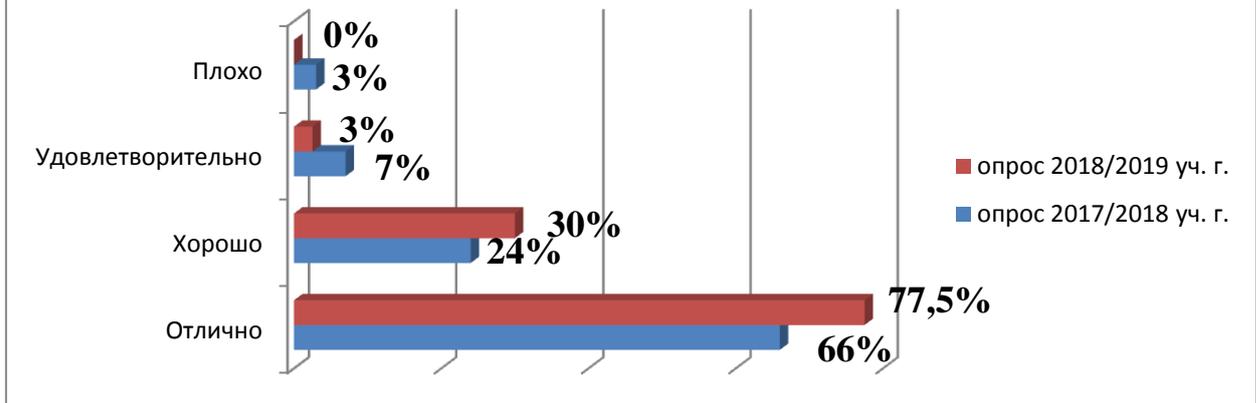


Рис. 23

## Еда достаточно теплая?

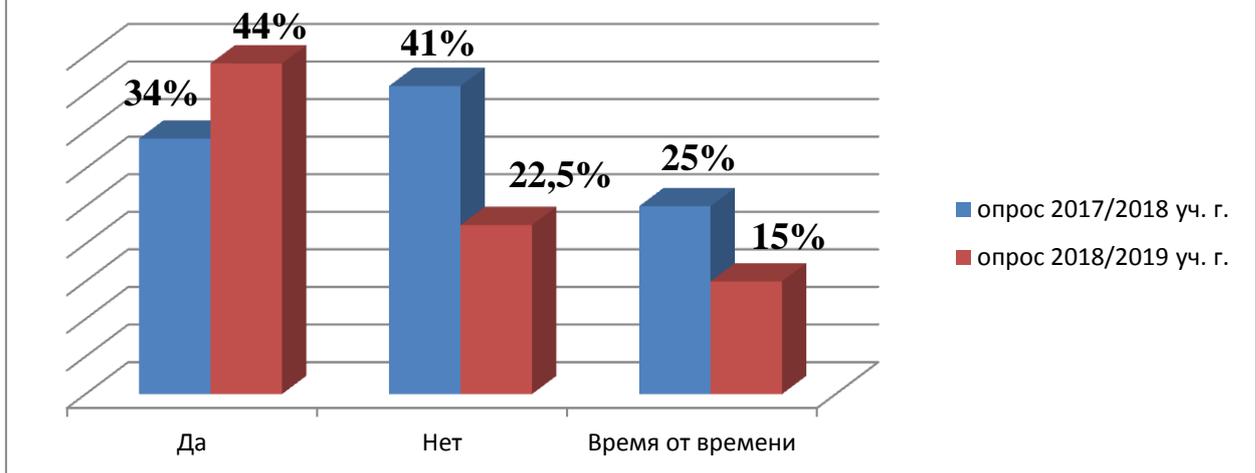


Рис. 24

## Оцените чистоту столовых приборов (подносы)

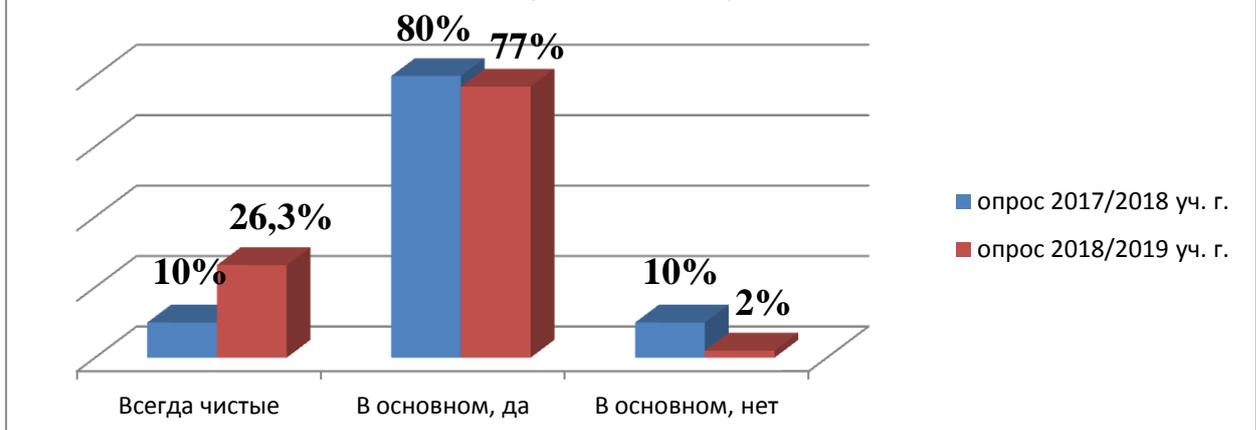


Рис. 25



Рис. 26



Рис. 27

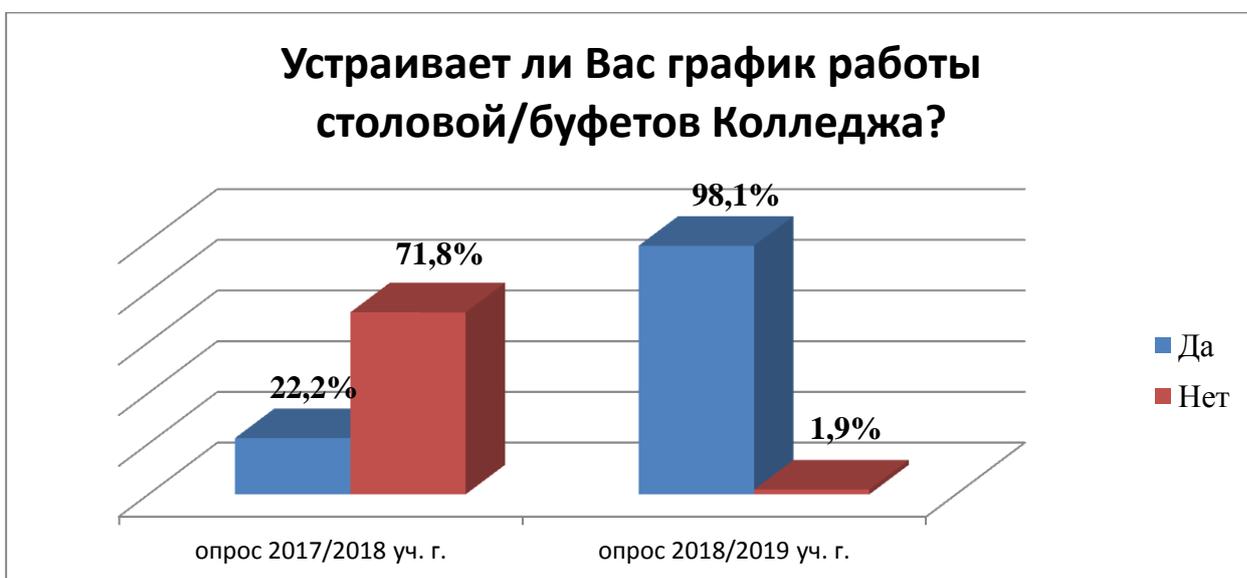


Рис. 28



Рис. 29



Рис. 30

**II. Анализ ключевых вопросов опроса «Организация питания в Колледже», проведенного среди обучающихся 2,3,4-х курсов, 8, 9, 11 классов, с целью выявления изменений качества организации питания, в столовой/буфетах Колледжа в 2018/2019 учебном году.**



Рис. 31

В опросе приняли участие 158 респондентов, что составляет 37,4% от общего количества целевой группы.

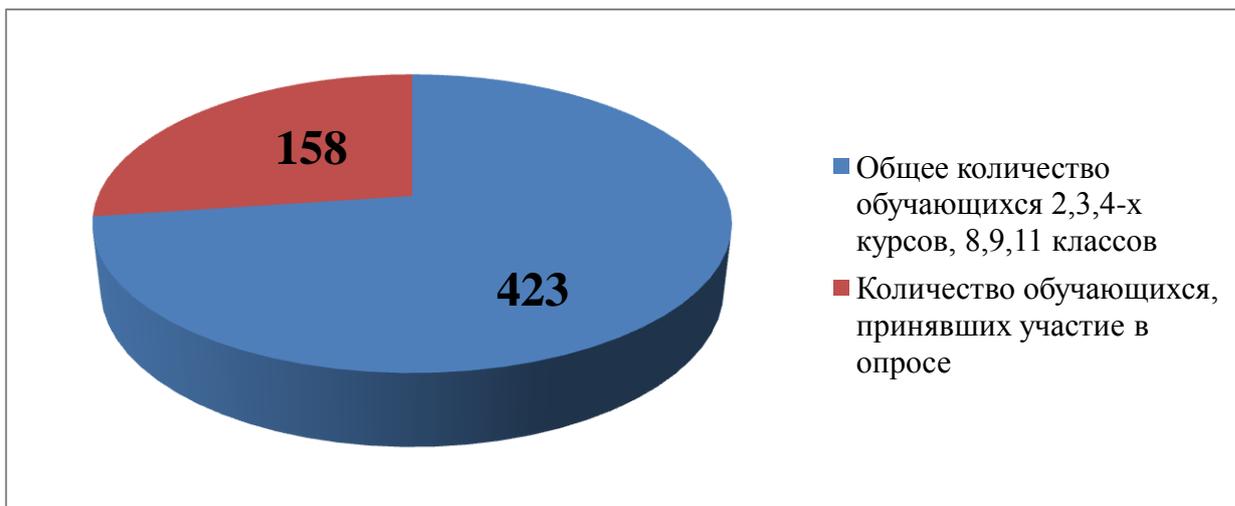


Рис. 32



Рис. 33

В целях изучения и анализа изменений качества организации питания обучающихся в столовой/буфетах Колледжа в 2018/2019 учебном году, был проведен параллельный опрос «Организация питания в Колледже», в котором принимали участие обучающиеся 2,3,4-х курсов, 8, 9, 11 общеобразовательных классов.

Результаты опроса показали, что по ключевым показателям качества работы столовой и буфетов Колледжа наблюдается положительная динамика.

### Сравнительный анализ результатов опросов по ключевым показателям организации питания в Колледже 2017/2018 учебном году и I полугодии 2018/2019 учебного года

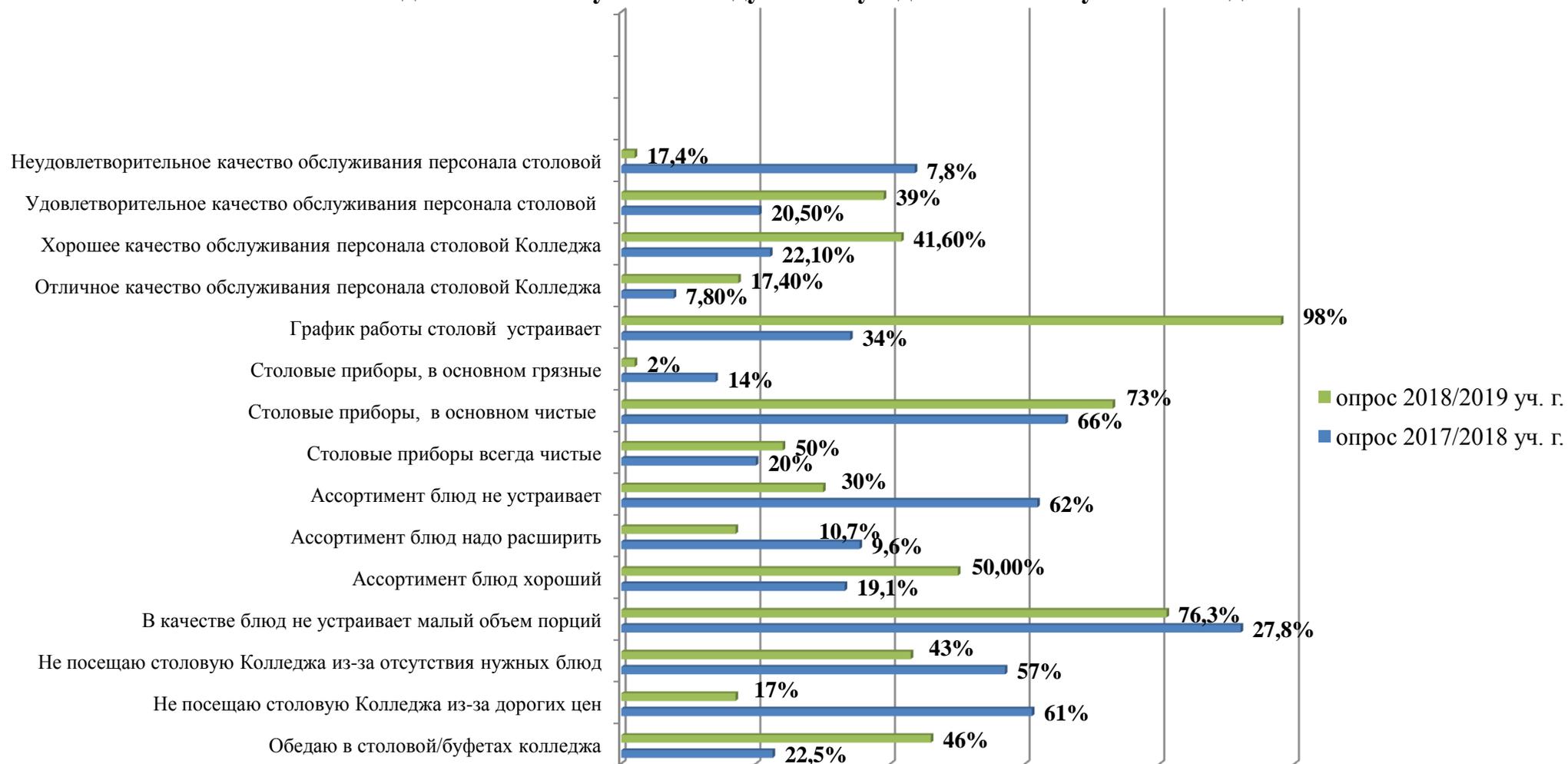


Рис. 34

