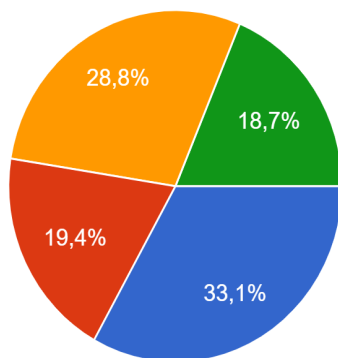


1. Чи харчується Ваша дитина у їдальні ліцею?

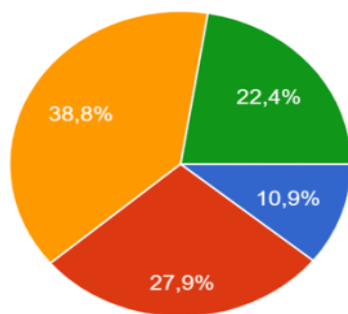
139 відповідей



- Так, щодня.
- Переважно, так.
- Інколи.
- Ні, моя дитина не харчується у їдальні.

2. Як Ви оцінюєте меню у їдальні ліцею?

294 відповіді



- Страви готуються смачно, різноманітно, враховуючи вимоги до харчування учнів у школах, з відповідного набору продуктів.
- Страви готуються переважно смачно.
- Є страви у їдальні, які мені не подобаються
- Страви несмачні для мене.

4. Які Ваші побажання щодо покращення харчування у їдальні ліцею?

Щоб все було свіже ,без консервантів та емульгаторів

Щоб все було свіже і смачне.

Все подобається, крім сирників 😊. Каже дочка, що вони кислі, рятує їх варення)))

Старе меню було краще, не любить багато каші, тому задоволення від харчування не отримує

Покращити якість страв, дотримуватись санітарних норм, збільшити реальний асортимент

Збільшити асортимент, забезпечити покращення якості продуктів

Організація харчування для дітей з лактозною непереносимістю, або ознайомлення батьків зі складом кожної страви в меню, щоб дитина могла обрати страву без молочних продуктів чи інших продуктів-алергенів (наприклад, гречка без додавання масла, тощо)

Доброго дня. Прочитала дитині мені і більшу половину з цього меню дитина НЕ бачила в їдальні. Мій син навчається в 2 класі і за цей час 2-3 рази їв в їдальні їжу, яка є безкоштовною. Також, спілкуючись з іншими дітьми та батьками, - переважно більшість дітей не їдять. Прохання моніторити скільки дітей реально. І тоді вже кардинально переглянути потребу виділення коштів на безкоштовне харчування, якщо діти і так цією послугою не користуються.

Щоб готували, як для своїх дітей

Урізноманітнити м'ясне меню, є лише пересмажені котлети, додати каші, бо є лише гречана, додати безлактозну продукцію, повернути кулер з водою

Мартуся Гавінська не жаліється

Можна не економити і готувати смачніше

На думку дитини не влаштовує піцца, каже несмачна і каже малі порції часто не наїдається, все решта їй подобається. А я би хотіла, щоб було повне меню їдальні у прямому доступі на кожен день, де можна було б ознайомлюватися з цінами і асортиментом. І для молодших класів, що лишаться на продовжену групу, продумати оплату харчування так, щоб мінімізувати неприємні ситуації з грошима. Можливо після оплата, термінал.

І я задоволений харчуванням у ліцеї. (А помилки можуть бути всюди, щось пережарене чи, щось перетушене. На мою думку таке може бути будь де, навіть в дорогих ресторанах).

Покращити харчування

Наявність фільтрованої питної води в загальному доступі.

Просимо урізноманітнити меню та хочеться ввічливого ставлення продавчинь до дітей.

Бажано страви подавати в теплому або гарячому вигляді, бо їжа холодна

Має бути різне щось щодня

Прохання покращити асортимент пільгового харчування, а саме додати рибу та тушковане або запечене м'ясо, фрукти. Зі слів дитини з м'ясного дають тільки котлети, фруктів не дають.

Збільшити час на харчування дітей

Щоб з'явилися підноси, серветки в їдальні. Соки були якіснішими, а не найгіршої якості, проте дорожчими за ціною. Ціни на солодке взагалі в 2 рази вищі за ціни в магазині. Часто немає перших страв. Їдальня швидко закривається, і це не зручно для учнів, які навчаються у другу зміну.

Варити частіше дітям компоти, узвари.

Часто є какао і чай які дитина не споживає.

Щоб до других страв завжди давали салатик і щось з м'ясного, наприклад котлети чи тефтелі.

Ціни зменшити і готувати їжу з якісних продуктів.

Їжа має бути корисною, свіжою, теплою, смакувати дітям.

Хочеться щоб страви були теплі.

І якісніші макарони, а не оладку на тарілці.

Дуже хотілось покращення в меню, щоб їжа виглядала смачно і не холодна

Я дуже хочу, щоб дали дитині самій вибрати, яку їжу із запропонованих варіантів вона хоче з'їсти. Бо коли накладають макарони, а зверху салат із буряків, і він зафарбовує всі макарони, чи гречку, тоді дитина не їсть цієї страви.

Щоб Каші були не пісні, рис можна робити з овочами, до гречки давати підливу чи масло.

Різноманітність харчування

Давати більший вибір дітям, які харчуються за пільгами.

Збільшити порцію, щоб страви подавалися гарячі (теплі), а не холодні, покращити якість страв.

Пюре з нагенсами

Більше овочів і фруктів

Макарони зовсім не солені, або макарони досолювати або соусу більше давати

Щоб була смачна і корисна і різноманітна

Готувати смачно. Мати здачу для дітей або можливість оплати карткою

вареники

Харчування в нормі , перерви дуже короткі , моя дитина тому вибирає булочку

Щоб все було свіже та якісне, а грає тепле.

Зробити смачнішими і якісними страви

Щоб в меню були ці всі страви, що вище перелічені

Розраховуватися карткою

Харчування має бути здорове, корисне, яке затвердила Олена Зеленська.

Їжу подають холодною. З списку, що у третьому розділі немає половини з перелічених продуктів харчування у нашій шкільній їдальні

Потрібно забезпечити можливість оплати банківською картою.

Більше фруктів

Завжди свіжі страви

Організувати краще продаж -подачу під час перерви,дитина не встигає поїсти простоявши пів перерви в черзі.

Все чудово зауважень нема

Дитина хоче, щоб у меню був омлет

Їжа пересолена, не смакує.

Урізноманітнити меню, бо більшість зі страв які тут у переліку дитина не бачила в їдальні ніколи

Мати можливість батькам хоч інколи бути присутніми в їдальні, хоча по 2 особи з класу.

Збільшити швидкість обслуговування або збільшити до 30 хв. перерву для обіду. Діти за 15 хв не встигають.

Щоб було смачно

Все смакує

Можливість дитині самостійно обирати страву із асортименту.

Щоб персонал обслужував вчасно.

Вибір страв може бути невеликий, але, щоб усе було смачно. В садочку дитина із задоволенням їла перші та другі страви, а у школі мало що смакує.

Урізноманітнити меню. Дитина каже , що багато наведеного вище відсутнє у шкільній їдальні

Меню, вказане вище повинно відповідати реальності. Таких страв немає. Зазвичай дитина їсть макарони чи картоплю. Булочки не повинні коштувати 25 грн, а сік 12 грн.

Бажано щоб їжа була нагріта до правильної температури , а вона переважно зимна . Так вона не смакує .

Все подобається.

Щоб їжа була гарячою і якісною.

Можна внести в меню плов

Щоб страви були теплі.

робити більше корисної їжі

Щоб дійсно був такий вибір, як написано вище

Дитині не подобається, що їжа подається в мокрий посуд, їжа холодна. Більшість страв з перелічених дитина каже, що не буває в їдальні.

Не знаю, моя дитина і дома погано їсть.

Щоб їжа була теплою.

1. Салат накладати на окрему тарілку.

2. Додати в меню картоплю пюре.

3. Урізноманітнити вибір фруктів

Збільшити асортимент страв, покращити якість продуктів, забезпечити підігрів гарячих страв, збільшити асортимент питних напоїв. Організувати час роботи їдальні так, щоб учні всіх класів мали можливість харчуватися і купляти смаколики у різний час. Як варіант збільшити тривалість перерви для перебування у їдальні. 5-10 хв не достатньо для купівлі харчування і його споживання, а одна велика перерва сприяє скупченню учнів.