

## ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)

По итогам анкетирования родителей воспитанников СП ДС ГБОУ ООШ с.Парфёновка по вопросам организации питания получены ответы 14 опрошенных родителей.

- 87,7% родителей интересуются информацией о питании детей в детском саду;
- 63,7% данную информацию получают по меню, размещённому в детском саду или из бесед с воспитателем;
- 10,3 % знакомятся с питанием воспитанников через сайт учреждения;
- 66,4 % оценивают качество питания как «хорошо», по разговорам родителей с воспитанниками;
- 31,5 % оценивают качество питания как «удовлетворительно», по разговорам родителей с воспитанниками;
- 67,1 % родителей считают меню полноценным и разнообразным;
- 84,9 % родителей считают, что дети в детском саду наедаются;
- 89% родителей в целом организация питания воспитанников в учреждении устраивает.

Анализ анкет показал следующее:

Родители знают, как организованно питание в детском саду. О качестве приготовления пищи узнают из разговоров с детьми и педагогами. Большинство родителей устраивает меню и организация питания в учреждении, предложения по улучшению меню имеются, но не все предложения можно применить в рационе питания детей дошкольного возраста. В детском саду детям нравятся: супы, запеканки, каши, пюре, котлеты, салаты, омлеты. Родители считают, что меню необходимо дополнить разнообразными фруктами и свежими овощами.

Дополнительно хочется акцентировать внимание на том, что организация питания независимо от типа дошкольного учреждения и времени пребывания в нем ребенка основана на следующих принципах:

- правильная организация режима питания;
- адекватная энергетическая ценность пищевых рационов (не менее 70 %), соответствующих энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);
- использование адекватной технологической и кулинарной работы продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов;
- соблюдение всех санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке, раздаче блюд, обработке посуды в групповых ячейках;
- осуществление ежедневного контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований;
- учет (насколько это возможно в учреждении) индивидуальных особенностей детей, согласно заключения врачей специалистов.

При подготовке меню, разработанного организатором питания, учтены следующие условия - разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока

## ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)

действия меню. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.