

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
комбинированного вида №188» городского округа Самара

(МБДОУ «Детский сад комбинированного №188» г.о.Самара)

Адрес: 443081, Самарская область, г.Самара, ул. 22 Партсъезда, д. 150

тел/факс: 9513255, e-mail.:dou-ds188@yandex.ru

Аналитическая справка

удовлетворенности родителей «Качеством питания в детском саду»

Правильно организованное питание детей дошкольного возраста в условиях детского сада является важным фактором в формировании роста и развития ребенка, его здоровья не только на данный момент, но и в будущем.

По итогам анкетирования родителей воспитанников МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 188» г.о.Самара по вопросам организации питания получены ответы 311 опрошенных родителей из 320.

- 88,4% родителей интересуются информацией о питании детей в детском саду;
- 89,7% данную информацию получают по меню, размещённому в детском саду, в родительских чатах или из бесед с воспитателем;
- 44 % знакомятся с питанием воспитанников через сайт учреждения;
- 89 % оценивают качество питания как «хорошо»
- 11 % оценивают качество питания как «удовлетворительно»
- 77,7 % родителей считают меню полноценным и разнообразным;
- 89,9 % 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, родительских чатах, а так же на стендах и сайте детского сада.

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.

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, соответствующих энерготратам детей;
- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);
- использование адекватной технологической и кулинарной обработки 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 рацион 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 действия меню. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Все блюда — собственного производства; полуфабрикаты используются, готовятся в соответствии с технологическими картами санитарными нормами.