

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 328» городского округа Самара**

**РОССИЯ, 443076, г. САМАРА, ул. ПАРТИЗАНСКАЯ, д. 204,
тел./факс: (846)261 87 30 e-mail: mdou328@mail.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 № 328» г.о.Самара по вопросам организации питания получены ответы 159 опрошенных родителей из 176.

- 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;
- 38 % знакомятся с питанием воспитанников через сайт учреждения;
- 88 % оценивают качество питания как «хорошо»
- 12 % оценивают качество питания как «удовлетворительно»
- 78,2 % родителей считают меню полноценным и разнообразным;
- 91,1 % 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 организовано питание в детском саду. О качестве приготовления пищи узнают из разговоров с детьми и педагогами, а так же на стенах 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 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 действия меню. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

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

Заведующая МБДОУ
«Детский сад № 328» г.о. Самара

Т.И. Косычева

