

Протокол результатов анкетирования родителей «Качество
питания в детском саду»
от 10.09.2021г.

С 6 по 10 сентября в СП «Детский сад № 10» ГБОУ СОШ № 29 г. Сызрани было организовано анкетирование родителей (законных представителей) «Качество питания в детском саду». В опросе приняли участие 101 человек, что составило 67% от среднего числа детей, посещавших в этот период СП «Детский сад № 10» ГБОУ СОШ № 29 г. Сызрани.

По результатам анкетирования 89% родителей интересуются информацией о питании ребенка в детском саду, иногда интересуются – 8%, совсем не интересуются – 3%.

Большей частью информацию о питании узнают из меню (88%), от ребенка (45%), от воспитателей (27%), от других родителей (10%), 6% родителей не ответили на данный вопрос.

По словам родителей, 61% детей положительно отзывается о питании в детском саду («отлично», «вкусно», «хорошо», «нравится»), 22% - удовлетворительно («средне», «нормально», «по-разному», «в зависимости от меню»), 2% - неудовлетворительно («постоянно дают запеканку», «не люблю подливки», «не хочу кушать»), 15% родителей не ответили на данный вопрос (вероятно, это родители детей групп раннего и младшего возраста, которые еще мало умеют говорить).

Среди любимых блюд детей, которые они получают в детском саду, названы:

- супы (борщ, лапша, гороховый суп, «красный суп», «желтый суп») – 45%;
- макароны – 24%;
- картофельное пюре и запеканка – по 22%;
- каши – 20%;
- мясные блюда (котлеты, люля-кебаб, суфле из печени) – 20%;
- выпечка – 13%;
- гречка и рыба – по 6%;
- колбаса, картошка, овощи (капуста, огурцы, свекла) – по 5%;
- плов, компот, чай, кефир и другая кисломолочная продукция – по 3%;
- салаты – 2%;
- фрукты, – 1%.

Также среди блюд, получаемых ребенком в детском саду, были названы сосиски, пельмени, курица (по 1%), которые отсутствуют в меню дошкольного учреждения.

Родители назвали любимые блюда детей, которые дают детям дома:

- супы (борщ, уха, гороховый, чечевичный суп, с фрикадельками, куриная лапша, солянка и др.) - 46%;
- макароны, картофельное пюре – по 25%;
- каши – 21%;
- блюда из мяса (котлеты, печеночные оладьи, мясо) – 45%;
- пельмени, манты – 13%;
- гречка – 11%;
- картошка и блюда из нее, блины, плов – по 9%;
- выпечка (булочки, беляши), овощи, овощные салаты (из помидоров и огурцов, винегрет), овощное рагу – по 8%;
- курица – 7%;
- блюда из яиц (яичница, омлет, вареное яйцо) и творога (запеканка, сырники) – по 6%;
- рыба – 5%;
- сосиски, колбаса – 3%;
- голубцы, вареники – 2%;
- фрукты – 1%.

Также были названы такие блюда, как бутерброды, картофель фри, суши, пицца, лагман, бешбармак, чизкейк, сыр.

На вопрос «Знаете ли вы блюда, которые рекомендованы детям дошкольного возраста?» 49% опрошенных затруднились с ответом. Оставшиеся ответы распределились следующим образом:

- каши – 26%;
- кисломолочные продукты и блюда из молока (молочный суп, творог, запеканка, сырники, сливочное масло, сыр) – 18%;
- супы – 16%;
- рыба – 13%;
- овощи – 12%;
- мясо – 9%;
- пюре, фрукты, крупы – по 5%;
- макароны, хлеб, какао, компот – по 2%.

Также 5% родителей указали, что детям полезно готовить пищу на пару, а один человек – согласно СанПиН.

84% родителей высказались положительно о том, чтобы в уголках для родителей, которые детям готовят в детском саду; 6% - отрицательно; 9% ответили, что это им безразлично.

Родители дали оценку организации питания в нашем СП:

- «отлично» – 23% (потому что ребенку очень нравится; он ест то, что дома не ест; питание полноценное и здоровое; меню сбалансированное и разнообразное; еда полезная, вкусная и питательная; все свежее; ребенок сыт и доволен);

- «хорошо» - 63% (потому что могло быть лучше; ребенок ест почти все; не всевкусно; не все блюда эстетично выглядят);

- «удовлетворительно» - 12% (потому что готовят «без души»; ребенок приходит домой голодный; много рыбных блюд; то пудинг, то запеканка; мало мяса; не нравятся подливы, запеканки с добавками круп, тушеная капуста, кофейный напиток, печень);

- 2% затруднились с ответом.

Родители высказали свои пожелания и предложения по улучшению организации питания в детском саду:

- не готовить сложносочиненных блюд из простых,
- свеклу не нужно давать с добавками,
- меньше блюд с капустой,
- больше молочных продуктов,
- давать молоко,
- больше мяса,
- пересмотреть рыбные блюда,
- больше блюд из рыбы, в т. ч. Красной
- давать икру красной рыбы,
- готовить котлеты из мяса птицы,
- больше фруктов,
- меньше цитрусов,
- больше сезонных овощей и фруктов,
- давать шоколад,
- наладить работу вытяжки в пищеблоке, а то от вещей пахнет едой,
- красиво оформлять блюда,
- придумать детские названия каждому блюду,
- готовить еще вкусней.

В 19 анкетах (15%) родители высказали благодарность за хорошую организацию питания в детском саду, сказали «спасибо» поварам за их труд, пожелали здоровья и дальнейших успехов в их нелегком труде.

Выводы:

1. Вопрос организации питания детей является актуальным для родителей воспитанников.
2. Подавляющему большинству воспитанников нравятся те блюда, которые готовят в детском саду. Отрицательные отзывы детей являются единичными и отражают личные вкусовые предпочтения ребенка. Большинство родителей в целом удовлетворены качеством организации питания детей в детском саду.
3. Практически полное совпадение любимых блюд детей в детском саду и дома говорит о том, что вкусовые предпочтения детей формируются в семье.
4. Некоторые родители не читают меню, т. к. называют продукты, которые никогда в детском саду детям не даются (сосиски, пельмени, курица (для приготовления блюд из курицы нужен отдельный мясной цех)).
5. Все родители теоретически знают, какие продукты полезны детям дошкольного возраста, но не все придерживаются дома правил здорового питания.
6. Недовольство наличием в меню тех или иных блюд вызвано недостаточной информированностью родителей о пищевой ценности этих блюд, требованиях СанПиН.

Рекомендации:

1. Довести до сведения родителей информацию о нормативных документах, регулирующих организацию питания в СП (отв. воспитатели групп).
2. Использовать различные приемы для привлечения внимания детей к «нелюбимым», но полезным блюдам (отв. воспитатели и помощники воспитателей групп).
3. Обеспечить более эстетичную подачу блюд (отв. повара, помощники воспитателей групп).
4. Обеспечить работу вытяжки в коридорах первого этажа в утренний период (отв. Заведующий хозяйством)
5. Усилить производственный контроль за организацией и качеством питания в СП, соблюдением сбалансированного рационального питания детей, строгим соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами с привлечением родительской общественности (отв. заведующий СП).

Заведующий СП «Детский сад №10»

Емелина Г.Г.