

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ РОДИТЕЛЕЙ

Анализ анкет по организации питания
в СПДС «Радуга» ГБОУ СОШ с.Н.Санчелеево

С 4 по 8 сентября 2023 года в СПДС «Радуга» ГБОУ СОШ с.Н.Санчелеево было организовано анкетирование родителей (законных представителей) по вопросам организации питания. В опросе приняли участие 100 человек, что составило 64% от среднего числа детей, посещавших в этот период детский сад.

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 (91%), также от ребенка (45%), от воспитателей (26%), от других родителей (1%), 3% родителей не ответили на данный вопрос.

По словам родителей, 61% детей положительно отзываются 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%;
- картошка, овощи (капуста, огурцы, свекла) – по 5%;
- плов, компот, чай, кефир и другая кисломолочная продукция – по 3%;
- салаты – 2%;
- фрукты – по 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, 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%;
- голубцы – 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.

Родители дали оценку организации питания в нашем СПДС:

- «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 все вкусно; 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:

- меньше блюд с капустой,
- разнообразить крупы,
- меньше запеканок,
- больше молочных продуктов,

- давать молоко,
- больше мяса,
- больше блюд из рыбы, в т. ч. красной,
- не давать селедку,
- готовить котлеты из мяса птицы,
- больше фруктов,
- меньше цитрусов,
- больше сезонных овощей и фруктов,
- давать шоколад,
- 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 ДООУ (отв. воспитатели групп, младший воспитатель О.И.Гапич).
2. Использовать различные приемы для привлечения внимания детей к «нелюбимым», но полезным блюдам (отв. воспитатели и младшие воспитатели групп).
3. Обеспечить более эстетичную подачу блюд (отв. повара, младшие воспитатели групп).

4. Усилить контроль за температурным режимом выдачи блюд с пищеблока (отв. методист СПДС Артамонова Н.И., младший воспитатель Гапич О.И).

5. Усилить производственный контроль за организацией и качеством питания в ДОУ, соблюдением сбалансированного рационального питания детей, строгим соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами с привлечением родительской общественности (отв. методист СПДС Артамонова Н.И).

Методист СПДС

Н.И.Артамонова