***Результаты анкетирования родителей***

***(законных представителей)***

***в МБДОУ «Детский сад №3 «Аленушка»***

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 №3 «Аленушка» по вопросам организации питания получены ответы 80 опрошенных родителей.

- 85% родителей интересуются информацией о питании детей в детском саду;

- 100% данную информацию получают по меню, размещённому в группах через «vider»;

- 15 % знакомятся с питанием воспитанников через сайт учреждения;

- 72 % оценивают качество питания как «хорошо», по разговорам родителей с воспитанниками;

- 30 % оценивают качество питания как «удовлетворительно», по разговорам родителей с воспитанниками;

- 95,6 % родителей считают меню полноценным и разнообразным;

- 95,5 % родителей считают, что дети в детском саду наедаются;

- 99,1% родителей в целом устраивает организация питания воспитанников в учреждении.

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. 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

- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);

- использование адекватной технологической и кулинарной работки 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. В меню включены: молоко, кисломолочные напитки (кефир), сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, творог, рыба, сыр, яйцо и другое. 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты. В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) проводится круглогодичная «С» – витаминизация.

Дети, при нахождении в учреждении 10,5 ч. получают питание 4 раза в сутки, с интервалами между приемами пищи не более 4 ч.