**МОНИТОРИНГ**

Изучение мнения родительской общественности об организации питания в СП «Детский сад №2» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка в 2021-2022 учебном году

Приняли участие 98 человек.

**Анализ анкет показал следующее:**

Организация питания детей в СП выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы. Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности СП «Детский сад №2». Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно сотрудниками СП.

Дети в СП обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

Завтрак -8.30-9.00 это - 25% от суточной энергетической ценности рациона;

второй завтрак- 10.00-11.00

обед12.00-13.00 -35 %

 уплотненный полдник15.30.16.30 -40%

Круглогодично проводится искусственная С-витаминизация  готовых блюд (третьего блюда в обед)

Организация питания в СП осуществляется на основании документов:

[Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ](http://docs.cntd.ru/document/902389617)
"Об образовании в Российской Федерации"
 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](http://docs.cntd.ru/document/566276706)
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 [Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178](http://docs.cntd.ru/document/902343508)
"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
 Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 с 01 января 2021 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила)

Родители знают, как организованно питание в СП. О качестве приготовления пищи узнают

 из разговоров с детьми и педагогами. Большинство родителей устраивает меню и организация питания

 в СП, предложения по улучшению меню имеются, но не все предложения можно применить

 в рационе питания детей дошкольного возраста, так как некоторые блюда являются запрещенными в СП

(блины, оладушки, сырники чипсы, роллы)

Хотелось бы обратить внимание на продукты, которые запрещены в СП:

1. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

2. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

3. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

4. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

5. Острые соусы, кетчупы, майонез.

6. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

7. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

8. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

9. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

10. Жевательная резинка.

11. Карамель, в том числе леденцовая.

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 (не менее 70 %), соответствующих энерготратам детей;

- 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 СП) индивидуальных особенностей детей, согласно заключения врачей специалистов.

При подготовке меню, ответственным за питания в СП, 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 СП разработано 10 дневное меню, в котором в течении двух недель блюда не повторяются.

Ознакомится с особенностями организации питания возможно по ссылке:

<https://bch-dedsad.minobr63.ru/?page_id=2332>

 Ознакомится с двадцатидневным меню возможно по ссылке: [https://bch-dedsad.minobr63.ru/wp-content/uploads/2022/03/Примерное-циклическое-десятидневное-меню-от-3-х-до-7-лет.pdf](https://bch-dedsad.minobr63.ru/wp-content/uploads/2022/03/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5-%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-%D0%BE%D1%82-3-%D1%85-%D0%B4%D0%BE-7-%D0%BB%D0%B5%D1%82.pdf)

 Ознакомится с ежедневным меню возможно по ссылке:  <https://bch-dedsad.minobr63.ru/?page_id=2332>

**1 Удовлетворяет ли Вас в целом питание Вашего ребенка в СП ?**

 Да - 96ч. -98%

 Нет - 0

 Не знаю-2 -2%

**2 Интересуетесь ли Вы информацией о питании в СП (ежедневным меню, консультациями и тд)?**

 Да -91 -93%

 Нет -2 -2%

 Иногда-5 -5%

**3 Удовлетворяет ли Вас меню, по которому работает СП?**

 Да -96 -98%

 Нет -0

 Не знаю-2 -2%

**4 Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в СП ?**

 Да -95 -97%

 Нет -1 -1%

 Не знаю-2 -2%

**5 Как отзывается ребенок о питании в СП** ? вкусно, нормально, отлично, хорошо

**6 Какие блюда из меню СП с удовольствием ест Ваш ребенок?**

 Макароны, каши, салаты, булки, запеканки, кисель, любая выпечка, супы.

7 **Что ребенок категорически не любит?**

 Рыбные блюда, борщ, гороховой суп, манную и кукурузную кашу, свеклу.

**8 Какие блюда Вы исключили бы из меню СП?**

Рыбные блюда, винегрет, тушенную капусту

**9 Что, на Ваш взгляд, необходимо добавить в меню?**

 Пюре с сосиской, овощи, блины, оладушки, сырники, овощные салаты.

**10 Ваши предложения и замечания по вопросам организации питания в СП?**

 По меньше сахара давать

**11 Оцените питание в нашем СП по пятибалльной шкале:**

**1 балл**

 **2 балла**

 **3 балла**

 **4 балла - 10 ч. -10%**

 **5 баллов- 88 -90%**

В 10 анкетах (10%) родители высказали благодарность за хорошую организацию питания в СП «Детский сад №2» , сказали «спасибо» поварам за их труд.

**Выводы:**

1. Вопрос организации питания детей является актуальным для родителей воспитанников.

 2. Подавляющему большинству воспитанников нравятся те блюда, которые готовят в СП. Отрицательные отзывы детей являются единичными и отражают личные вкусовые предпочтения ребенка. Большинство родителей в целом удовлетворены качеством организации питания детей в СП.

3. Практически полное совпадение любимых блюд детей в СП 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 СП детям не даются ( пельмени, роллы, чипсы, колбасу ).

 5. Недовольство наличием в меню тех или иных блюд вызвано недостаточной информированностью родителей о пищевой ценности этих блюд, требованиях СанПиН.( рыбные блюда, разнообразие каш, свекла)

 **Рекомендации**:

1. Довести до сведения родителей информацию о нормативных документах, регулирующих организацию питания в СП (отв. за питание в СП Колесникова О.Б.).

2. Разместить на сайте СП в разделе « Питание» (отв. за питание Колесникова О.Б. делопроизводитель Перова М.М.) документацию по питанию.

3. Использовать различные приемы для привлечения внимания детей к «нелюбимым», но полезным блюдам (отв. воспитатели и помощники воспитателей групп).

4. Обеспечить более эстетичную подачу блюд (отв. повара, помощники воспитателей групп).

 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.

6.Ответственному за питание, воспитателям вести консультационную работу по вопросам питания детей в СП с родителями.

7.При планировании и проведении консультаций учитывать запросы родителей.