**Аналитическая справка**

**Удовлетворенность родителей**

**«Качеством питания в МДОУ «Детский сад № 59»**

С 15 по 19 сентября 2022 года в МДОУ «Детский сад № 59» (далее - ДОУ) было организовано анкетирование родителей (законных представителей) по вопросам организации питания воспитанников в ДОУ. В опросе приняли участие 65 человек, что составило 46,4% от среднего числа детей, посещавших в этот период ДОУ.

1.По результатам анкетирования 92,3% родителей удовлетворяет питание ребенка в детском саду, 6% - не удовлетворены питанием ребенка в детском саду, 1,5% - не знают.

2.Интересуются информацией о питании ребенка в детском саду: да интересуются – 60%, иногда интересуются – 36,9%, не интересуются – 3%.

3.Разнообразно ли питание в детском саду: «да» разнообразно ответили – 78,4% опрошенных родителей, нет – 12,3%, не знаю – 9,2%.

4.Как отзывается ребенок о питании в детском саду:

- По словам родителей, 75,3 % детей положительно отзывается о питании в детском саду («отлично», «вкусно», «хорошо», «нравится»);

– 4,6% - неудовлетворительно (плохо, говорит не вкусно);

- не ответили на вопрос – 20% родителей (вероятно, это родители детей групп раннего и младшего возраста, которые еще мало умеют говорить).

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

- все блюда любимые у ребенка, ответили 18,4% родителей;

* супы (борщ, гороховый суп)– 30,7%;
* каши – 21,5%;
* мясные блюда (котлеты) – 16,9%;
* картофельное пюре –15,3%;

- макароны – 12,3%;

-творожная запеканка – 12,3%;

* рис – 7,6%;

- яйцо, фрукты, молочная продукция, булка, блюда из печени, греча, капуста, жаркое, хлеб, компот – по 1,5%

7.Блюда которые ребенок категорически не любит:

* омлет– 15,3%;
* творожная запеканка и блюда из рыбы – по 10,7%;
* каши, блюда из печени и капусты – по 6,2%;

- подливы – 3%

- суп, сладкие булки, лук, – 1,5%

- все любит ответил – 1,5% опрошенных родителей;

не ответили на вопрос – 27,6% родителей (вероятно, это родители детей групп раннего и младшего возраста).

8.Какие блюда родители исключили бы из меню:

* супы (борщ, гороховый, борщ и др.) - 46%;
* печень– 4,5%;
* рагу, сгущенку, гречу с молоком – по 3%;
* рыбный суп, омлет, манная каша, рыба, суп рассольник, творожная запеканка – по 1,5%;

16,9% родителей ответили: «все оставить», все устраивает», «все хорошо»;

не ответили на вопрос – 55,3% родителей.

9.Что необходимо добавить в меню по мнению родителей:

* фрукты – 24,6%;
* свежие овощи – 7,7%;
* больше витаминов – 6,2%;
* мясо, йогурты – 4,5%;
* салаты, ягоды, печенка, сырники, творог, рыба, сыр, кабачок, пельмени, оладьи, блины – по 1,5%;

меню сбалансированно, все устраивает, ответили 6,1% родителей;

10.Предложения и замечания родителей по вопросам организации питания в детском саду:

* все устраивает – 6,2%;

- разнообразить ужин (вечером часто запеканка) – 4,5%;

-добавить овощи и фрукты,

-увеличить порции,

-улучшить питание,

-организовать отдельно полдник и ужин (так как после детского сада дети идут в кружки),

-убрать чай с молоком,

не ответили на вопрос – 73,8% родителей.

11.Родители дали оценку организации питания в нашем ДОУ по пяти бальной шкале:

* 5 баллов – 50,7%;
* 4 балла - 41,5%;
* 3 балла- 7,6% 2% затруднились с ответом.
* 2 и 1 баллы – не кто из родителей не отметил.

**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. Недовольство наличием в меню тех или иных блюд вызвано недостаточной информированностью родителей о пищевой ценности этих блюд.

**Рекомендации:**

* 1. Использовать различные приемы для привлечения внимания детей к «нелюбимым», но полезным блюдам (отв. воспитатели и младшие воспитатели групп).
  2. Усилить контроль за температурным режимом выдачи блюд с пищеблока (отв. заведующий ДОУ, медицинская сестра).
  3. Обеспечить включение вытяжки на пищеблоке в период приготовления пищи (отв. повар).