

**Ответы на вопросы родителей  
(законных представителей) по итогам анкетирования  
«Организация питания воспитанников  
в МДОУ «Д/с № 10»»**

**Срок проведения: декабрь 2023**

**В опросе приняли участие 74 респондента.**

**Полностью устраивает организация питания в детском саду -  
86% родителей (законных представителей).**

**14% направили свои вопросы и предложения:**

<b>Вопросы, пожелания:</b>	<b>Ответы:</b>
1. Убрать гороховое пюре или заменить	Бобовые являются источником растительного белка, важного в рационе дошкольников.
2. Исключить перловую крупу	Норма потребления круп детьми до 7 лет – 30гр /43гр. в сутки. Возможно данную крупу заменить на пшеничную, ячневую или пшеничную крупу (внесем изменения в меню)
3. Разнообразить ужин. Запеканки, «степной салат», возможно заменить на мясные блюда.	Творог должен входить в детское питание, так как содержит необходимый микроэлемент, кальций (роста ребенка, здоровые зубы и поддержание иммунитета). Овощей (свежих, консервированных), включая соленые и квашеные) в рационе детей должно быть 180/220гр. ежедневно. (Без учета картофеля). Согласно среднесуточного набора продуктов для детей до 7 лет, норма мяса (суточная) – 50/55гр (нетто), птицы, куры – 20/24гр. (нетто)

<p>4. Увеличить количество мясных блюд на ужин, чтобы он был сытным.</p>	<p>На ужин предпочтительно давать блюда из круп, овощей, рыбы, творога, яичные блюда(омлеты). Блюда из мяса являются трудноусваиваемыми. Увеличение количества потребляемых мясных продуктов повлечет удорожание стоимости питания детей в ДОУ.</p>
<p>5. Ребенок приходит домой полуголодным.</p>	<p>В детском саду ужин, по режиму, с 17.00. До момента ночного сна, естественно, ребенок проголодается.</p>
<p>6. Желательно давать порционную курицу, не переработанную в фарш</p>	<p>Фарш (куриный, мясной) производится на кухне детского сада, из цельных тушек, не приобретается у поставщиков.</p>
<p>7. Включить в рацион оладьи, блины.</p>	<p>Питание детей должно соответствовать принципам «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется : тушение, запекание, пассирование, припускание, варка и исключать жарку блюд. Блины готовятся в исключительном случае ( на Масленицу)</p>
<p>8. Убрать из меню винегрет, «осенний салат»</p>	<p>Винегрет – является источником овощей, позволяет нормы потребления овощей детьми. «Осеннего салата» в меню ДОУ нет.</p>
<p>9. Убрать из меню творог</p>	<p>Ежедневно в детское меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, мясо, крупы, масло. Творог, сыр, рыба, яйцо – 2-3</p>

	раза в неделю
10. Убрать из меню апельсины	В питании ДООУ 10-дневное меню включает фрукты: яблоки, груши, мандарины, апельсины). Данные виды фруктов легко тщательно промыть.
11. Добавить на полдник вафли, печенье, сок.	Кондитерские изделия, согласно СанПиН, среднесуточная норма 12 (ясли), 20 гр. (сад) Вафли содержат в составе начинки пищевые добавки и консерванты.
12. Исключить конфеты из рациона.	Кондитерские изделия, конфеты, включаются в детский рацион, в нашем детском саду, 1 раз в месяц, ближе к праздникам. <u>На дни рождения детей конфеты приносят родители, по собственной инициативе.</u>
13. Включить в меню макароны с сыром, «макароны по-флотски»	ДООУ работает по «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДООУ» г. Пермь В технологических картах данного сборника, блюда «Макароны с сыром» - нет.  «Макароны – по флотски», согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение б), не допускаются при организации детского питания.
14. Исключить напиток шиповника	Напиток из шиповника приготавливается из натурального сырья (сушеных плодов). Служит

	дополнительным источником витамина С для повышения иммунитета ребенка.
--	--

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в соответствии с установленными нормами, согласно СанПИН2.3/2.4.3590-20.

**Спасибо за участие в улучшении качества нашей работы,  
нам очень важно ваше мнение.**

Заведующий

Е.А.Бурмантова