**Анализ питания**

**МБДОУ «Чажемтовский детский сад» за 2019-2020 учебный год**

Вопросы организации и финансирования питания детей МБДОУ «Чажемтовский детский сад» (далее –ОО) остаются приоритетными. Для получения объективной информации об организации детского питания в ОО ежеквартально подводятся итоги финансирования на питание детей и выполнение натуральных норм питания. В ОО ведется бухгалтерская документация в соответствии с едиными требованиями, что способствует эффективному осуществлению контрольно-аналитической деятельности. Питание детей регламентировано нормативными актами. Меню-требования составляются  по двадцатидневному меню и в строгом соответствии с технологическими картами.

Питание в ОО организовано на основе СанПин 2.4.1.3049-13.  
В начале учебного года ,приказом заведующим, назначается ответственный за питание детей. Ответственный за питание составляет примерное 10-и дневное меню для 2х возрастных групп: от полутора лет до трех лет и от трех до семи лет. К меню прилагаются технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Дети получают трех разовое питание: завтрак, обед, полдник.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд:  
От 1,5 до 3х лет -35мг  
От 3х до 7лет -50мг

Пищеблок обеспечен кадрами на 100%.

Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

Весовая техника в исправном состоянии, клеймение проведено своевременно.

Продукты хранятся на специально организованном складе, документация ведется в соответствии с требованиями и постоянно.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке ОО. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Имеется достаточное количество промаркированного инвентаря и посуды. Приготовление блюд проводится по технологическим картам и в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Проводится ежедневно С-витаминизация третьих блюд . Отбираются суточные пробы, которые хранятся в отдельном холодильнике 48часов при температуре 2-6градусов.  
 Персонал, участвующий в питании детей ,имеет санитарные книжки, ежегодно проходит гигиеническое обучение. Ведется журнал здоровья.  
 Имеется необходимая документация пищеблока:  
1.Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  
2.Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок   
3.Журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд  
4.Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании   
5.Примерное меню   
6.Технологическая карта   
7.Сумарные объемы блюд по приемам пищи  
8.Рекомендуемые суточные наборы продуктов  
9.Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей   
10.Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов   
11.Таблица замены продуктов по белкам и углеводам   
12.Журнал здоровья

Для организации питания в ОО выстроен алгоритм:

 скорректирована  поставка продуктов;

 ведется контроль по накопительной ведомости и калорийности 1 раз в 2 недели

 каждые 2 недели проводится анализ состояния питания, исполнения 10 дневного меню;

 вопрос питания, его регулирование и улучшение внесены на каждое аппаратное совещание при заведующем;

 обеспечен производственный контроль за состоянием питания со стороны администрации ОО;

 составляются рекомендации ужинов и меню выходных дней для детей.

     Анализ питания детей представлен в таблице:

Сравнительная таблица

выполнения натуральных норм питания в сравнении с 2 полугодием 2018г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | 6 месяцев  2018 г. (%) | 6 месяцев  2019 г. (%) | + увеличение  - уменьшение |
| Молоко | 101,45 | 93,02 | - 8,43 |
| Творог | 92,75 | 94,13 | + 1,38 |
| Сметана | 68,13 | 87,93 | + 19,8 |
| Сыр | 89,13 | 83,10 | - 6,03 |
| Мясо | 56,09 | 82,47 | + 26,38 |
| Птица | 180,20 | 98,12 | - 82,08 |
| Колбасные изделия | 43,81 | 90,34 | + 46,53 |
| Рыба | 94,29 | 94,53 | + 0,24 |
| Яйцо | 80,45 | 85,72 | + 5,27 |
| Картофель | 67,99 | 78,61 | + 10,62 |
| Овощи | 63,06 | 80,13 | + 17,07 |
| Фрукты | 29,43 | 75,54 | + 46,11 |
| Сухофрукты | 91,38 | 82,48 | - 8,9 |
| Соки | 56,16 | 87,32 | + 31,16 |
| Хлеб пшеничный | 100,05 | 96,44 | - 3,61 |
| Хлеб ржаной | 100,14 | 92,55 | - 7,59 |
| Крупы | 92,13 | 87,27 | - 4,86 |
| Макаронные изделия | 89,51 | 83,54 | - 5,97 |
| Мука | 90,10 | 92,02 | + 1,92 |
| Масло растительное | 92,94 | 96,16 | + 3,22 |
| Масло сливочное | 93,58 | 88,79 | - 4,79 |
| Сахар | 96,88 | 91,33 | - 5,55 |
| Кондитерские изделия | 75,11 | 72,03 |  |
| ВСЕГО: | 73,64 | 86,58 | + 12,94 |

Анализ выполнения натуральных норм питания в сравнении с 2018-2019 уч.годом показал увеличение выполнения натуральных норм на 12,94%, что свидетельствует о положительной динамике.

Скорректировано соотношение в приеме мяса, птицы, колбасы (мяса – на 26,38%; колбасы – на 46,53%; птицы – уменьшилось на 82,08%).

Значительно увеличилось потребление фруктов (на 46,11%), соков (на 31,16%).

