

Анализ питания
МБДОУ «Чажемтовский детский сад» за 2020-2021 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.

В начале учебного года ,приказом заведующим, назначается ответственный за питание детей. Ответственный за питание составляет примерное 20-ти 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

2 Пищевлока обеспечены 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. Пищевлок 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 пищевблок
- 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
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	+ 11,7

Анализ выполнения натуральных норм питания в сравнении с 2019-2020 уч.годом показал увеличение выполнения натуральных норм на 11,7%, что свидетельствует о положительной динамике.

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

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

Выполнение норматива на оптимальном уровне (90-100%) имеется по девяти наименованиям: молоко, творог, птица, , рыба, хлеб, мука, масло растительное, сахар.

Натуральные нормы выполняются на допустимом уровне (80-89%) по десяти наименованиям: сметана – 87,93%, сыр – 83,10%, мясо – 82,47%, яйцо – 85,72%, овощи –

80,13%, сухофрукты – 82,48%, соки – 87,32%, крупы – 87,27%, макаронные изделия – 83,54%, масло сливочное – 88,79%.

Учитывая 10-тидневный анализ питания и подсчет калорийности за месяц можно сделать вывод, что питание за 2019-2020 учебный год сбалансировано.

Ясли

Год	белки		жиры		углеводы		ккал	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт	норма	факт
2018	42	45,4	47	49,62	203	162,6	1400	1297,56

Сад

Год	белки		жиры		углеводы		ккал	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт	норма	факт
2018	54	53,08	60	59,1	261	196,71	1800	1552,49

Соотношение норм по калорийности соответствует норме, за исключением углеводов, что говорит о необходимости увеличения приема фруктов, овощей и зерновых:

	белки		жиры		углеводы	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт
ясли	1	1	1	1,09	4	3,58
сад	1	1	1	1,1	4	3,71

Организация питания детей в ОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью мы постоянно информируем родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ОО, вывешивая ежедневное меню-калькуляцию с указанием выхода набора продуктов, цены, нормы и стоимости питания. Кроме того, на родительских собраниях воспитатели в рекомендательном характере доносят до родителей воспитанников информацию, рекомендации по составу домашних ужинов и питанию ребенка в выходные дни, ежемесячно в уголках для родителей вывешиваются памятки о пользе или вреде какого – либо продукта, о правильном питании. (Н-р, «Жевательная резинка – польза или вред?», «Ребенок за столом» и др.). Воспитатели ДОУ во всех возрастных группах оформляют папки передвижки с емким, ярким информационным блоком по питанию.

Заведующий

А.В. Ясовеева