**Анализ питания по МБДОУ «Чажемтовский детский сад» за 1 первое полугодие 2019 года**

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 20-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 20 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 месяцев2018 г. (%) | 6 месяцев2019 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 2 полугодием 2019 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%).

Выполнение норматива на оптимальном уровне (90-100%) имеется по девяти наименованиям: молоко, творог, птица, колбасные изделия, 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 20-тидневный анализ питания и подсчет калорийности за месяц можно сделать вывод, что питание за 1 полугодие 2019 года 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 |

