

## Отчет: «Качество питания в структурном подразделении-детский сад «Солнышко» МОУ-ООШ №2 города Аткарска»

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Выполнение натуральных норм питания детей за 2021-2022 учебный год

№ п/п	Наименование продуктов	Выполнение норм питания (в %) для детей возрастом (от 1 до 3 лет)	Выполнение норм питания (в %) для детей возрастом (от 3 до 7 лет)
1	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 % <sup>3</sup>	75	80
2	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5 %	76	78
3	Сметана с м.д.ж. не более 15%	60	65
4	Сыр неострых сортов твердый	98	100
5	Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) <sup>4</sup>	75	80
6	Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	78	83
7	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	83	90
8	Колбасные изделия для питания дошкольников	-	30
9	Яйцо куриное столовое	93	95
10	Картофель	78	80
11	Овощи, зелень	85	87
12	Фрукты (плоды) свежие	50	55
13	Фрукты (плоды) сухие	45	50
14	Соки фруктовые (овощные)	45	50

15	Напитки витаминизированные	45	50
16	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100	100
17	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	100	100
18	Крупы (злаки), бобовые	100	105
19	Макаронные изделия	95	100
20	Мука пшеничная хлебопекарная	73	75
21	Мука картофельная (крахмал)	-	-
22	Масло коровье сладкосливочное	100	100
23	Масло растительное	100	100
24	Кондитерские изделия	30	40
25	Чай, включая фиточай	100	100
26	Какао-порошок	65	70
27	Кофейный напиток злаковый	38	40
28	Дрожжи хлебопекарные	45	50
29	Сахар	100	100
30	Соль пищевая поваренная	100	100

В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%. Ежедневно, калькулятором ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Калькулятор контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения калькулятора после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов специальной одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи.

30 мая 2022года

Старший воспитатель

Е.В.Капенкина