

**Мониторинг выполнения среднесуточных норм питания по основным продуктам, рекомендуемым санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в СП «Детский сад ГБОУ СОШ с.Троицкое» за 2021 год от «\_10\_»\_января\_2022\_г.**

В СП « Детский сад ГБОУ СОШ с.Троицкое» обеспечено 4-х разовое полноценное сбалансированное питание в соответствии с возрастом детей и временем пребывания в ДОУ. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32. В основе меню — мясо, рыба, молочные продукты, макароны, крупы, хлеб, овощи, фрукты и соки. Рацион рассчитан на детей двух возрастных групп: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

Питание в детском саду организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, в которое вносятся изменения в соответствии с сезоном.

Все поставляемые продукты имеют сертификаты качества. Ведутся журнал учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, журнал бракеража готовой продукции. Ежемесячно проводится анализ выборки продуктов, соответствия с утвержденными нормами. В 2021 году натуральные нормы питания выполнены за 1 полугодие – 96/90%, за 2 полугодие на 90/82,2%, в целом по ДОУ за год на 93/86% (ясли/сад),

Потребление основных белковых продуктов (мясо, птица, рыба, молоко, сметана, сыр, творог, яйца, субпродукты) выполняется в 1 полугодие на 86/83%, во 2 полугодие на 78/75% , за год по ДОУ на 82/79%. Снижение выполнения норм питания во 2 полугодии связано со скачкообразными колебаниями в количестве детей посещающих ДОУ и заказанными продуктами для их питания. Это вызвано приемом детей по новому набору, неравномерным выбытием выпускников, изменениями в посещаемости в связи с пандемией и ограничениями. Нормы питания по овощам выполнены в 1 полугодие на 90,5/91%, во 2 полугодие на 90,5/90%, за год по ДОУ на 90,5/90,5%. По фруктам/сухофруктам, сокам показатели несколько ниже, за год выполнены на 72/71%.

Готовые витаминизированные напитки не включены в рацион воспитанников, так как ведется С-витаминизация 3-го блюда.

Самый высокий % усвоения норм за год по макаронным изделиям 150/121%, самый низкий процент по яйцу 50/50% и по дрожжам 40% (сад)

Указанные в СанПиН среднесуточные наборы пищевых продуктов для детей до 7 лет рассчитаны на 24-часовое пребывание ребенка в ДОУ. В связи с тем, что структурное подразделение имеет 12-и часовой режим работы, то 75% питательных веществ малыш получает в детском саду, а 25%-дома.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: процент выполнения среднесуточных норм питания за 2021 год по СП «Детский сад ГБОУ СОШ с. Троицкое – 89,5%

Для решения сложившейся ситуации необходимо принять следующие меры:

- разработать новое примерное десятидневное меню, увеличив в нем количество продуктов с низким процентом выполнения и уменьшив количество продуктов, нормы которых перевыполнены
- сократить количество блюд с макаронными и крупяными изделиями

- осуществлять еженедельную корректировку меню в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания, вносить в ведомость рекомендации по корректировке меню.
- в случае расхождения запланированного количества воспитанников и фактического, вносить изменения в меню путем выдачи дополнительного количества продуктов, либо наоборот возврата их излишнего количества на склад с составлением акта.

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы продуктов	Процент выполнения среднесуточных норм питания		Итого за год
		1 полугодие	2 полугодие	
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	95/88	86/83	91/86
2.	Творог (5%-9% м.д.ж)	100/93	87/75	94/84
3.	Сметана	100/100	78/82	89/91
4.	Сыр	100/83	100/83	100/83
5.	Мясо 1-й категории	76/81	52/58	64/70
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат)	110/108	105/108	108/108
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	55/54	60/54	58/54
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	91/86	84/84	88/85
9.	Яйцо, шт.	50/50	50/50	50/50
10.	Картофель	100/102	98/100	99/101
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат- пюре, зелень, г.	81/80	83/80	82/80
12.	Фрукты свежие	73/74	70/68	72/71
13.	Сухофрукты	78/73	78/73	78/73
14.	Соки фруктовые и овощные	78/77	56/58	67/68
15.	Витаминизированные напитки			
16.	Хлеб ржаной	85/80	63/54	74/67
17.	Хлеб пшеничный	105/100	105/89	105/95
18.	Крупы, бобовые	143/116	130/111	136/114
19.	Макаронные изделия	162/141	137/100	150/121
20.	Мука пшеничная	112/117	84/90	98/104
21.	Масло сливочное	83/90	78/76	81/83
22.	Масло растительное	100/100	89/91	95/96
23.	Кондитерские изделия	100/105	116/105	108/105
24.	Чай	100/83	100/100	100/92
25.	Какао-порошок	140/133	120/100	130/117
26.	Кофейный напиток	100/92	90/83	95/88
27.	Сахар (в том числе приготовление блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	132/120	120/103	126/112
28.	Дрожжи хлебопекарные	75/40	75/40	75/40
29.	Крахмал	50/50	125/87	88/69

30.	Соль пищевая поваренная йодированная	100/100	100/100	100/100
	<b>ИТОГО по ДОУ</b>	<b>96/90</b>	<b>90/82,2</b>	<b>93/86</b>

Справку составил зам. руководителя СП «Детский сад» Новикова Е.Н.