

#### Критерий 4.1. Реализация программ или мероприятий по сохранению и укреплению здоровья детей.

##### Выполнение норм питания.

Анализ выборки продуктов показал, что питание по основным продуктам соответствует нормам. Включение в повседневные рационы основных групп продуктов – мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца, пищевых жиров, круп, сахара, овощей, фруктов и др. обеспечивает воспитанников всеми необходимыми пищевыми веществами и микроэлементами. Поставку продуктов питания осуществляют юридические лица и частные предприниматели. Следующие поставщики обеспечивают ГКУ «Детский дом № 31» продуктами высокого качества

- ООО «Макс и К»;
- ООО «Гурман Ъ»;
- ООО «Вита 1»;
- ИП Хмызенко Т.М;
- ИП Кальченко В.В.
- ООО «Кисловодский хлебокомбинат»;
- ИП Маркарян Р.С.;
- ООО «Бригантина Плюс»;
- ООО «Лотос»;

Натуральные нормы по основным продуктам выполнены.

Химический состав по итогам года:

- белки -108;
- жиры - 97;
- углеводы- 406;

Что соответствует нормам.

Наименование	Норма	7	8	9	10	11	12	%
Хлеб	400	400	400	400	400	400	400	100%
Мука	41	40	38	40	42	45	41	94%
Крупа	74	76	73	72	75	72	74	99%
Картофель	400	375	391	386	346	368	389	96,4%
Овощи	474	468	465	479	483	485	477	101%
Фрукты	300	300	300	300	300	300	300	100%
Соки	200	200	200	200	200	200	200	96,4%
Сахар	74	71	71	72	74	73	72	98.6%
Мясо	110	108	108	110	109	111	110	104,1%
Куры	70	67	69	70	71	70	71	102,4%
Рыба	110	95	110	97	97	100	106	97,1%
Молоко	550	510	530	525	540	535	550	99,1%
Сметана	11	10	10	11	10	13	12	101%
Творог	70	64	68	69	73	72	78	103%
Масло сливочное	51	46	47	52	50	55	53	104%
Масло растительное	19	17	18	20	20	19	18	100%
Сыр	12	10	10	11	10	11	12	98,5%

Яйцо	1	1	1	1	1	1	1	104,3%
Кондитерские изделия	27	25	28	26	27	29	31	137,6%
Колбасные изделия	25	22	23	25	25	27	26	97,1%
Стоимость		280,90	278,41	285,56	289,40	298,21	297,58	106,14%

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям в детском доме, организовано 6 разовое питание. На видном месте в обеденном зале вывешено меню, где указано наименование блюд, выход продукции, калорийность. Технология приготовления блюд осуществляется согласно технологических карт, разработанных согласно требований Сан ПиНа и составленных на основе сборника рецептур. Анализ меню позволяет сделать вывод, что оно соответствует требованиям нормативных документов.

Документация в порядке: журнал учета количества питающихся детей; журнал бракеража готовой продукции; журнал бракеража поступающего сырья; журнал «Здоровье».

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Директор

Л.К. Сгибнева