

- анализ выполнения потребления пищевых продуктов по отношению к рекомендуемым нормам для питания детей в возрасте от 1-ого года до 3-х лет;
- накопительная ведомость выполнения норм потребления пищевых продуктов, витаминов и минеральных компонентов за 10 дней для питания детей в возрасте от 1-ого года до 3-х лет;
- анализ повторяемости блюд для питания детей в возрасте от 1-ого года до 3-х лет;
- 10-ти дневное меню для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет с 8-10 часовым пребыванием в МАДОУ д/с № 17 «Улыбка» МО город-курорт Геленджик;
- анализ ассортиментного разнообразия продуктового набора для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет;
- анализ выполнения потребления пищевых продуктов по отношению к рекомендуемым нормам для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет;
- накопительная ведомость выполнения норм потребления пищевых продуктов, витаминов и минеральных компонентов за 10 дней для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет;
- анализ повторяемости блюд для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет;
- технологические карты на кулинарные изделия.

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Анализируемые рационы питания 10-ти дневных меню, для возрастных групп детей ясельного возраста от 1-ого года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, с 8-10 часовым пребыванием в МАДОУ д/с № 17 «Улыбка» МО город-курорт Геленджик, утверждены заведующей Поддубной М. М., что соответствует разделу II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и разработаны по рекомендуемому образцу в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разработаны с учетом зимне-весенней сезонности, содержат информацию о количественном составе блюд согласно возрасту детей, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, со ссылкой на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, примененных из «Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования», Санкт-Петербург, 2008, что соответствует разделу VIII п.8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена технология приготовления, что соответствует разделу II п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки, повторяемости одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два дня в обоих рационах не установлено, что соответствует разделу III п. 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ассортимент завтраков, обедов и полдников разнообразен и включает круассаны и творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. Завтраки состоят из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обеды включают закуску (салаты, либо порционные овощи), первое и второе горячее блюдо, напиток. Полнники предусматривают напитки (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема и фрукты. В случаях отсутствия поставки какого-либо пищевого продукта или при его недоброкачественности, в рационах предусмотрена замена пищевой продукции на равноценные, с учетом их пищевой ценности и по массе в граммах, в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.