

**Мероприятия,  
направленные на качество питания  
в МБДОУ №9 «Теремок»:**

1. Обеспечение рационального питания.
2. Снабжение продуктами питания на основе договоров.
3. Присутствие в рационе детей основных продуктов (мясо, масло, рыба, печень, фрукты, соки, овощи, молоко и кисломолочная продукция).
4. Осуществление контроля над качеством питания, его разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания заведующей, медсестрой детской поликлиники, родительским комитетом.
5. Организация 5 разового питания согласно СанПиНа.
6. Учет при составлении меню пищевой ценности продуктов, калорийности (белки, жиры, углеводы), времени года, рецептуры технологических карт.
7. Составление ежедневного меню в соответствии с разработанным меню весенне-осеннего, летне-зимнего периода. Соблюдение при организации питания возрастных, физиологических норм суточной потребности в основных пищевых потребностях. Завтрак составляет – 25% суточной калорийности, обед – 35-40%, ужин – 25%. Соблюдение правильного распределения различных продуктов в течение суток.
8. Осуществление выдачи готовой пищи с пищеблока и приём пищи в группе согласно режиму дня. Перед раздачей пищи медицинская сестра снимает пробу. Ежедневная проверка качества поставляемых продуктов, осуществление контроля за сроками реализации и правильностью их хранения.
9. Строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления пищи, технологической обработки продуктов, соблюдение правил личной гигиены. Здоровье ребенка мы рассматриваем как состояние гармонии между ребенком и окружающей средой.