

Условия питания воспитанников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Отдельное меню для воспитанников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ **не предусмотрено**. Питание детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ г. Мурманска № 95 обеспечивается в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ и соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

В соответствии с требованиями СанПиН разработано примерное десятидневное меню, соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении.

Питание пятиразовое (введён второй завтрак включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты).

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % для детей с 12 часовым пребыванием:

завтрак	2 завтрак	обед	полдник	ужин
20 - 25%	5%	30 - 35%	10 - 15%	20 - 25%

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или

кондитерскими изделиями из крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки (допустимо выдавать кисломолочные напитки). При отсутствии овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

Организация питания воспитанников в группах компенсирующей направленности осуществляется воспитателями групп и заключается в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.

Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 – 13). Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего.