

## Условия питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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. Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.3648-20).

Питание пятиразовое: завтрак, второй завтрак (напиток или сок и/или свежие фрукты), обед, полдник и ужин.

В МБДОУ 76 не предусмотрено отдельное меню для детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Питание детей с ОВЗ в МБДОУ 76 г. Мурманска обеспечивается в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ и соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.3648-20.

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	ужин
20 - 25%	5%	30 - 35%	20 - 25%

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, блюда из творога), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки) с булочными или кондитерскими изделиями. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса или рыбы и гарнир), напиток (компот или кисель).

Ужин включает рыбные, 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 группе компенсирующей направленности для детей с ТНР осуществляется воспитателями группы 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 приёмочного контроля бракеражной комиссией.

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

Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 – 13, СанПиН 2.4.3648-20). Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего.

В МБДОУ ведётся бракеражный журнал (прошнурованный, с печатью), где фиксируются многие показатели: что и в каком объёме каждый день дети получают во время каждого приёма пищи, а также качество питания. Потребление каждого вида продукта соответствует нормам, которые утверждены постановлением правительства РФ.