

Организация питания детей, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В МАДОУ созданы необходимые условия для организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В соответствии с муниципальным контрактом по приобретению продуктов питания МАДОУ взаимодействует с субъектами малого предпринимательства, которые имеют право и Лицензию на поставку продуктов питания. Отработана схема поставки продуктов питания. Осуществляется контроль наличия необходимой документации, сертификатов качества продуктов питания. Укомплектован штат поваров и кухонных работников. Соблюдаются требования СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеется оборудованный пищеблок, на котором осуществляется приготовление пищи, правильное хранение продуктов питания.

Основными принципами организации рационального питания в МАДОУ является сбалансированность рациона, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд, и соблюдение необходимых технологических и кулинарных требований обработки продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность пищевой ценности.

В МАДОУ организовано 5-ти разовое питание в соответствии с 10-дневным меню, на осенне-зимний и весенне-летний период:

- 1-й завтрак;
- 2-й завтрак (сок, фрукты);
- обед;
- полдник;
- ужин.

Питание *сбалансированное*, то есть при приготовлении блюд берётся во внимание наличие в продуктах *белков, жиров и углеводов*. Регулярно используются такие источники животного и растительного белка, как мясо, рыба, яйца, молоко, крупы, а также источники животных и растительных жиров: сметана, сливочное масло, растительное масло.

Суточная потребность в углеводах обеспечивается сахаром, реже включаются в меню повидло и кондитерские изделия. Используются продукты как растительного, так и животного происхождения: картофель и мясо, гречневая крупа и молоко, макароны и печень.

Блюда разнообразны как по составу, так и по вкусовым качествам.

В меню представлено большое разнообразие блюд, широко используются продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, что позволяет

скорректировать пищевую ценность рациона, сформировать у детей навыки здорового питания.

Производится замена продуктов для детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с пищевой аллергией по рекомендации врача. Дети, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, ежедневно получают соки и фрукты в достаточном количестве.

То, как наши воспитанники питаются, зависит и от воспитателей. Именно они готовят детей к приёму пищи, рассказывают о пользе отдельных продуктов и приготовленных из них блюд - тем самым мотивируют приём пищи. Кроме того, они организуют дежурство детей по столовой, формируют элементарные умения сервировать стол, обучают правилам поведения за столом.