

Организация питания воспитанников МАДОУ «ДС «Мальвина» в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ.

- *МАДОУ «ДС «Мальвина» в 2018-2019 учебном году не посещают дети – инвалиды.*
- *Детский сад посещают воспитанники с ОВЗ – дети, имеющие нарушения в речи, которые зачислены в группы общеразвивающей направленности (инклюзивное образование).*

Организация питания — немаловажный компонент в системе жизнедеятельности МАДОУ.

Питание детей 2-3 лет осуществляется в групповых помещениях; питание детей 3- 7 лет- в помещениях кафе «Мальвина» (в розовом зале питаются дети 3-5 лет; в голубом зале - дети 5-7 лет).

Для соблюдения правильного питания учитываются три условия:

1. Наличие в пище необходимых ингредиентов в соответствии с требованиями СанПиН. Кроме того, в пищу вводится йодированные продукты (морская капуста, хлеб, молочные продукты), ведется С – витаминизация 3-го блюда.

2. Сохранение и укрепление здорового пищеварительного тракта, а также наличие в нем всех ферментов для переработки пищи.

3. Рациональный режим питания, включающий:

- технологию приготовления пищи;
- рациональное приготовление пищи в течение дня;
- максимальное разнообразие рациона.

В МАДОУ организовано 5- ти разовое сбалансированное питание в соответствии с требованиями СанПиН. Меню составляется на 24 дня.

В МАДОУ имеется перспективное меню, картотека блюд, в которой указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров и углеводов. Использование таких карточек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и, при необходимости, заменять одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности.

Ежедневно воспитанники получают необходимые питательные вещества в достаточных количествах, соответствующих их возрастным особенностям. Соотношение белков, жиров и углеводов соответствует 1:1:4.

Объем принимаемой ребенком пищи соответствует возрасту. Калорийность пищи в завтраке и ужине составляет по 25%, обед – 35%, полдник – 15% от суточной калорийности питания.

Калорийность питания в течение года составляет 2500-2700 ккал.

Основные продукты детского питания (хлеб, масло, молоко, мясо, сахар, овощи) включаются в меню ежедневно, другие – сметана, сыр, яйца – в течение недели. В рацион питания регулярно вводятся свежие овощи и фрукты.

Ежедневно составляется суточная норма готовой продукции. Для детей, состоящих на диспансерном учете, готовятся блюда щадящего питания.

Выдача питания проводится только после снятия пробы диетической сестрой, шеф-поваром, директором МАДОУ. В специальном бракеражном журнале готовых блюд делается отметка о разрешении блюд к выдаче.

Систематически проводится контроль за условиями хранения продуктов и срокам их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Диетическая сестра МАДОУ постоянно контролирует приготовление пищи, объем продуктов, раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи.

График выдачи пищи разрабатывается в соответствии с возрастными особенностями детей и утверждается директором МАДОУ.