Качество и организация питания, в т.ч. инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи.

Созданные условия для организации питания:

- состав помещений и оборудования пищеблока соответствует требованиям санитарного законодательства;
- укомплектованный штат работников пищеблока, имеющего специальное образование;
- при приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка;
- обеспечен контроль безопасности питания.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 - 13 в МБДОУ разработано и реализуется десятидневное меню, в котором учтено оптимальное соотношение пищевых веществ. Меню составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении.

Питание четырехразовое, включающее: завтрак, второй завтрак (напиток или сок и (или) свежие фрукты), обед, полдник. Качество и организация питания соответствует требованиям санитарного законодательства (СанПиН 2.4.1.3049 - 13). 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.

Завтрак включает горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные и яичные блюда и др.), бутерброд и горячий напиток. Обед - закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (блюдо из мяса, рыбы, птицы и гарнир), напиток (компот или кисель). Полдник - горячие напитки (допустима выдача кисломолочного напитка) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки (допустима выдача кисломолочного напитка).

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи (в %) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 - 13:

завтрак	второй завтрак	обед	полдник
25 - 30%	5%	35 - 40%	20 - 25%

В МБДОУ обеспечено выполнение питьевого режима:

- питьевой режим в МБДОУ организован в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1940-05;
- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в МБДОУ;
- ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности каждого ребенка.

Организация работы по пропаганде здорового питания:

- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд, их замена в меню на продукты, разрешенные врачом);
- соблюдение оптимального режима питания;
- формирование у детей навыков культуры питания;
- строгое соблюдение принципов разработанного меню;
- проведение разъяснительной работы с сотрудниками и с родителями воспитанников по введению новых блюд;
- оформление информационных стендов, информационных папок по вопросам здорового питания.