

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

Питание детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц. В качестве напитка – чай с молоком и лимоном, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром и повидлом, кондитерские изделия.

2-ой завтрак - сок или фрукты.

Обед – закуска в виде салатов из овощей по сезону. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупой, рассольник, суп с макаронными изделиями, свекольник, суп с бобовыми (горох), уха (рыбный суп). Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель из повидла. Хлеб.

Полдник –кисломолочные напитки с выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), блюда из творога, макароны с сыром, печеньем, кондитерскими изделиями.

Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. Отдельное меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДОО не предусмотрено.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Охрана здоровья детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Первостепенной задачей детского сада является охрана жизни и здоровья детей, их физического развития, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Для этого в ДОО созданы необходимые условия по охране жизни и здоровья детей, соблюдаются меры безопасности.

Деятельность по сохранению и укреплению здоровья детей-инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом индивидуальных особенностей; путём оптимизации режима дня (все виды режима разработаны на основе требований СанПиН); осуществления профилактических мероприятий; контроля за физическим и психическим состоянием детей; проведения закаливающих процедур; обеспечения условий для успешной адаптации ребёнка к детскому саду; формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни. Особое место уделяется повышению двигательной активности каждого ребенка в течение всего дня.