**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**Условия питания**

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. Как недостаточное, так и избыточное одинаково вредно для здоровья ребенка и может привести к расстройству пищеварения, нарушению обмена веществ, снижению сопротивляемости организма, к замедлению не только физического, но и психического развития. В детском саду этому вопросу уделяется огромно внимание.

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья- соответствует СанПиН 2.4.1.3049- 2013Г.

***Основные принципы организации питания:***

- составление полноценного рациона питания;

* использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
* строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;
* соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
* правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
* учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
* индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
* строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
* повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.

Питание в МБДОУ  организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольного образовательного учреждения, рассчитанным   на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей. Примерным  меню   предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.  Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в  меню,  соответствуют  их наименованиям по  сборникам  рецептур. Меню-раскладка  ежедневно составляется на основании утвержденного примерного меню.   Питание  детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных  способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

***Организация питьевого режима:***

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка. Организация детского питания напрямую связана со столовым этикетом. Знакомство с ним позволяет ребенку быть уверенным в себе, правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, быть обходительным в застольном общении.

Культурно - гигиенические навыки приема пищи у детей формируются с учетом возрастных особенностей ребенка. Причем в процессе приобщения его к этикету большое внимание уделяем взаимодействию воспитателей ДОУ с родителями. Уже с младшего возраста вырабатываем у  воспитанников правильное отношение к еде, разным блюдам, умение пользоваться столовыми приборами и салфетками.

Внимание обращаем на качество предлагаемых детям блюд, соответствие пищи требованиям растущего организма, разнообразие меню и непосредственно процедуре приема пищи.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню.

Контроль за питанием и его качеством осуществляется заведующим ДОУ и старшей медицинской сестрой.

При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества.  Созданная в МБДОУ бракеражная комиссия по питанию в течение года осуществляла контроль за выполнением натуральных норм питания, раздачей пищи на группах, хранением продуктов в кладовой, режимом работы пищеблока. В учреждении имеется вся необходимая документация по организации детского питания. На пищеблоке имеется бракеражный журнал, журнал здоровья.