**О специальных условиях питания для детей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Питание обучающихся МДОУ «Детский сад № 108» осуществляется в соответствии с  **СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27 октября 2020 года №32.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

 В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Питание детей осуществляется с примерным меню, рассчитанным на 2 недели. С меню родители могут ознакомиться на группах ежедневно.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

      Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся   с соблюдением  требований [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://www.mbdou2-okha.ru/userfiles/0001202011120001.pdf)  и товарного соседства.

В детском саду организовано пятиразовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 4 до 7 лет.

**Особенности питания детей с инвалидностью.**

Наше учреждение посещают дети с особенностями в развитии, с инвалидностью, дети, имеющие сложную структуру нарушений. Зачастую, таких детей отличает несформированность желудочно-кишечного тракта и жевательных функций. При приеме документов в МДОУ с родителями таких детей проводится беседа медицинской сестры и калькулятора (диетсестры) на предмет выявления особенностей питания детей. В дальнейшем при питании детей этой категории учитываются физиологические особенности ребенка, аллергические реакции на продукты, степень консистенции блюд и т.д. Детей со сложной структурой нарушений, не обслуживающих себя самостоятельно, кормят помощники (младшие воспитатели, сопровождающие таких детей в образовательном учреждении).

 **Рекомендации для родителей:**

Уважаемые родители, пожалуйста, обратите внимание на следующие рекомендации:

* Питание ребенка в дошкольном учреждении и в семье должно сочетаться. С этой целью вывешивается меню. Пожалуйста, внимательно, изучайте его, если у вашего ребенка есть хронические заболевания или какие - либо противопоказания к определенным продуктам питания предупредите об этом медицинскую сестру и воспитателей группы.
* Утром, до отправления ребенка в детский сад рекомендуется не кормить его, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в ДОУ очень рано, за 1-2 часа до завтрака, то ему можно дома дать сок и (или) какие-либо фрукты.
* Для профилактики ОРЗ и ОРВИ следует проводить дополнительно витаминизацию рациона питания детей, используя широкий ассортимент имеющихся витаминизированным пищевых продуктов и напитков, а по необходимости (по заключению врача), также поливитаминных препаратов (витаминно-минеральных комплексов).

  **Электронные ресурсы по питанию**

* [detskoe-menu.ru](http://detskoe-menu.ru/recipes.html) - Меню ребенка и рацион питания детей;
* [Kuking.net](http://kuking.net/) - на данном сайте находится масса рецептов для ребенка любого возраста;
* [Поваренок.ru](http://www.povarenok.ru/) - множество вкусных блюд с рецептами и фото для Ваших детей;
* [Say7.info](http://www.say7.info/) - кулинарные рецепты с пошаговыми фотографиями;
* [detskierecepty.ru](http://detskierecepty.ru/?p=5299) – кулинарный блог «Детские рецепты»;
* [ollforkids.ru](http://ollforkids.ru/gotovim.html) - сайт для детей и родителей. Готовим ребенку;
* [кулинарам.рф](http://xn--80aawhfjezw.xn--p1ai/prednaznachenie-recepta/dlya-detey) - Кулинарные рецепты - про еду, как и что приготовить на ужин вкусно;
* [recteptydliadetei.ru](http://recteptydliadetei.ru/) - Кулинарные рецепты для детей. Детское меню на каждый день.
* [Кулинария для детей](http://www.liveinternet.ru/users/irishka26rus/rubric/2456276/) - на данном сайте вы можете найти много рецептов для детей;
* [Готовим дома](http://gotovim-doma.ru/) - Кулинарный сайт для родителей и детей;
* [Готовим дома рецепты](http://gotovim-doma-retsepty.ru/) - кулинарные рецепты, которые с легкостью можно приготовить дома;
* [Кулинямка](http://kulinyamka.ru/ukrashenie-bliud/bliuda-dlya-detey-i-ich-ukrashenie.html) — кулинарный сайт