

Условия питания обучающихся в том числе инвалидов и детей с ОВЗ

В детском саду созданы условия для организации питания воспитанников, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеются оборудованный пищеблок, на котором осуществляется приготовление пищи, правильное хранение продуктов питания.

Организовано четырехразовое питание, включающее завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

Действует десятидневное меню, в котором учитывается *потребность* детского организма в *необходимых продуктах и полезных веществах*. Питание *сбалансированное*, то есть при приготовлении блюд берётся во внимание наличие в продуктах *белков, жиров и углеводов*. Регулярно используются такие источники животного и растительного белка, как мясо, рыба, яйца, молоко, крупы, а также источники животных и растительных жиров: сметана, сливочное масло, растительное масло.

Суточная потребность в углеводах обеспечивается сахаром, реже включаются в меню повидло и кондитерские изделия.

Используются продукты как *растительного*, так и *животного происхождения*: картофель и мясо, гречневая крупа и молоко, макароны и печень.

Блюда *разнообразны* как по составу, так и по вкусовым качествам. Обязательны каши, молочные и кисло-молочные продукты, овощи. Любимые блюда наших воспитанников - суп-свекольник, сырники со сгущенным молоком, молочный суп, выпечка, салат с морковью, курагой и яблоками. Периодически наши повара осваивают новые блюда.

Дети с аллергическими заболеваниями получают по меню *заменяющие продукты*.