**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №101» г. Уссурийска Уссурийского городского округа**

**Условия питания и охраны здоровья воспитанников.**

 **Организация питания и охраны здоровья воспитанников осуществляется в соответствии с Положением об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №101» г. Уссурийска Уссурийского городского округа.**

**Организация питания осуществляется непосредственно образовательным учреждением без сторонних лиц (за исключением официальных поставщиков продуктов питания и пищевого сырья) специально обученными сотрудниками (шеф-повар, повара, подсобный рабочий, кладовщик).**

**Для приготовления пищи предусмотрено отдельное помещение (кухня, кладовая, раздаточная).** Все оборудование в рабочем состоянии, соответствует санитарно-гигиеническим и техническим требованиям.

**Для организации питания детей в группах предусмотрены специальные зоны (мойка, кухонный шкаф, столы для организации питания, стулья, столовая посуда).**

**Организация питания в группах в целях обеспечения безопасности проводиться только под руководством и в присутствии педагога и // или лица, его представляющего. Для детей проводятся беседы, игры и иные развивающие ситуации о правилах поведения за столом, о полезных и вредных продуктах и т.д.**

**Организация питания в ОУ осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню, рассчитанным на 10,5 часовой режим работы учреждения. Меню разработано с учетом возрастных физиологических потребностей детей в пищевых веществах, в соответствии с нормами питания. В ОУ реализуется 5-ти развое питание, которое предусматривает завтрак, второй завтрак, обед, полдник и усиленный полдник.**

**Все пищевые продукты и пищевое сырье, необходимое для питания детей, имеют сертификаты качества и другие сопроводительные документы доставки и подобраны в соответствии со среднесуточным набором пищевой продукции для дошкольников от 3 до 7 лет. Качество продуктов соответствует требованиям установленных ГОСТов.**

**Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания и за качеством приготовляемых блюд осуществляется только после проверки и утверждения их бракеражной комиссией ОУ.**

**Организация питания в ОУ осуществляется в соответствии со следующими принципами: разнообразия и насыщенности рациона; соблюдения режима питания; принципа 10-ти дневного меню (блюда не повторяются в течение 10 дней); формирования правильного пищевого поведения и развития культурно-гигиенических навыков в соответствии с возрастными физиологическими потребностями и возможностями дошкольников; использования при приготовлении блюд щадящих способов их термической обработки (варки, тушения, запекания).**

**В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная С-витаминизация готовых блюд. Используется йодированная соль.**

**Строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований и технологических норм обеспечивает профилактику инфекционных заболеваний ЖКТ у детей.**

**Таким образом, организация питания в соответствии с санитарно-гигиеническими, техническими и технологическими требованиями, соблюдение принципов рационального и разнообразного, насыщенного питания в соответствии с возрастными нормами, физиологическими потребностями детей, профилактика авитаминозов и заболеваний кишечной этиологии, специальный щадящий режим организации питания, разъяснительно-просветительская работа с родителями по вопросам здорового питания детей и воспитание у детей правильного пищевого поведения и культурно-гигиенических навыков - все это направлено на создание условий для сохранения и укрепления здоровья дошкольников.**