|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Условия питания и охраны здоровья воспитанников,*** ***в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.Устанавливается 4х-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется заведующим.В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.**Рациональное питание - залог здоровья**Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный  набор продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца,  овощи и фрукты, хлеб, круп.Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.В качестве третьего блюда - компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.На завтрак готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.**Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН2.4.1.3049-13.(далее –СанПиН).Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.В помещениях пищеблока  1 раз в квартал проводится дезинфекция и дератизация силами специализированных организаций.**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.**Питание детей**соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН  2.4.1.3049-13. Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего хозяйством,  повара.  |
|  |
|  **Охрана и укрепление здоровья детей**В нашем образовательном учреждении строго соблюдаются правила и меры безопасности. Сотрудники  относятся  ответственно к формированию здоровья  детей в ДОУ.  Заведующим, воспитателем  ведется строгий контроль за охраной здоровья воспитанников. Существуют определенные правила охраны жизни и здоровья детей.  Ответственный по ОТ в ДОУ  систематически проводит технические осмотры помещений детского сада, соблюдение  всеми сотрудниками  правил пожарной безопасности.  Также педагогом проводятся инструктажи  с детьми: по пожарной безопасности, технике безопасности, правила поведения на дороге, в общении с посторонними людьми. Все опасные предметы вне зоны досягаемости для детей. Для проведения занятий выдаются ножницы с затупленными концами, только под руководством и надзором воспитателя. Так же в целях охраны здоровья детей в ДОУ  приведён в порядок и участок, на котором дети гуляют. Все ямы засыпаны, ежедневно проверяется отсутствие предметов, которые могут нанести вред здоровью ребенка.   Все игровые снаряды, в исправном состоянии. В зимний период территория ДОУ систематически очищается  от снега.  Охрана здоровья в ДОУ – задача очень важная и ответственная. О наличии заболеваний сотрудники ДОУ сообщают фельдшеру. Помещения, в которых находятся дети, ежедневно убираются и проветриваются. Воспитатель не только обучают детей и развивают их умственные способности, но и следят за тем, чтобы здоровье детей не пострадало, а наоборот крепло и улучшалось.В настоящее время одной из приоритетных задач, стоящих перед педагогами, является сохранение здоровья детей в процессе воспитания и обучения т.к. формирование здорового образа жизни  начинаться уже в детском саду. Вся жизнедеятельность ребенка в МБДОУ направлена на сохранение и укрепление здоровья. Основой являются еженедельные познавательные, физкультурные и интегрированные занятия, партнерская совместная деятельность педагога и ребенка в течение дня. Целью оздоровительной работы в ДОУ является создание устойчивой мотивации потребности в сохранении своего собственного здоровья и здоровья окружающих. Поэтому педагоги ДОУ стараются  правильно сконструировать содержание воспитательно -образовательного процесса по всем направлениям развития ребенка, отобрать современные программы, обеспечивающие приобщение к ценностям, и прежде всего, – к ценностям здорового образа жизни. Основные компоненты здорового образа жизни: рациональный режим, правильное питание, рациональная двигательная активность, закаливание организма, сохранение стабильного психоэмоционального состояния.Режим дня в ДОУ соблюдается на протяжении всего дня. От этого зависит здоровье и правильное развитие. При проведении режимных процессов педагоги  придерживаются следующих правил:1. Полное и своевременное удовлетворение всех органических потребностей детей (во сне, питании).  2. Тщательный гигиенический уход, обеспечение чистоты тела, одежды, постели. 3. Привлечение детей к посильному участию в режимных процессах. 4. Формирование культурно-гигиенических навыков. 5. Эмоциональное общение в ходе выполнения режимных процессов. 6. Учет потребностей детей, индивидуальных особенностей каждого ребенка.Работа по физическому воспитанию дошкольников в МБДОУ строится с учетом возрастных и психологических особенностей детей при четко организованном медико-педагогическом контроле, соблюдении оптимального двигательного режима.Физкультурно-оздоровительная работа осуществляется в следующих формах:утренний прием детей на свежем воздухе (в теплый период года);проведение утренней гимнастики (на свежем воздухе в теплый период года), физкультминуток, динамических пауз, игр с движениями в свободной деятельности;организованная двигательная деятельность, согласно учебному плану (с обязательным проведением одного занятия на свежем воздухе);музыкально-ритмические движения;спортивные досуги и развлечения;гимнастика пробуждения, дыхательные упражнения;ежедневный режим прогулок – 3-4 часа;сбалансированное питание.Основными условиями формирования двигательной культуры являются:1. Воспитание у детей осознанного отношения к выполнению двигательных действий.2. Развитие воображения при выполнении двигательных действий.3. Включение сенсорных систем при воспитании двигательной культуры. Педагогические работники образовательных учреждений проходят периодические бесплатные медицинские обследования за счет средств учредителя.Взаимодействие с семьей в процессе охраны и укрепления здоровья детей при поддержке дошкольного учреждения состоит в конструировании природо- и культуросообразной модели поведения, мотивации на готовность принимать помощь и поддержку от специалистов ДОУ в вопросах сохранения и укрепления здоровья ребенка, на активное участие в физкультурно-оздоровительной работе и создании культурных традиций детского сада. В целях создания единого образовательного пространства для детей, родителей и педагогов проводятся совместные мероприятия, в которых участвуют дети вместе со своими родителями. |
|  **Профилактика детского травматизма**Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДОУ несет заведующий детским садом и воспитатели. Разрабатываются мероприятия и сроки по профилактике детского травматизма:Для предотвращения распространения инфекции в детском саду контролирует соблюдения сроков прививок.В целях предупреждения пищевых отравлений контролирует строгого соблюдения санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.Строго следит за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологии приготовления пищи и брокеража.  |
| На участках и вокруг всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно постригаются и убираются сухие ветки и корни.Участки детского сада своевременно убираются от мусора и посторонних предметов.Своевременно проводится ремонт оборудования участков и изгородей.**В помещениях ДОУ:**Вся мебель пронумерована, оборудование надежно закреплено.Батареи отопления ограждены оборудованными панелями.Все выходы и входы из здания освещены.**С персоналом ДОУ:**На производственных совещаниях рассматриваются темы:1. Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детского сада
2. Правильное хранение моющих и дезсредств.
3. Правильная организация прогулки.
4. Проведение инструктажа по технике безопасности 1 раз в 6 месяцев.
5. Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей.
6. Чистота помещения - залог сохранения здоровья детей.
 |

 |

 |

  |