

Условия питания и охраны здоровья воспитанников МАДОУ детский сад «Сказка» с. Прибельский

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей 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 технологом ИП Аминова О.Ю.

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, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, йогурты.

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» СанПиН 2.4.1.3049-13 (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 $+2\text{--}+6\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 отдельного 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. 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, повара.

Охрана и укрепление здоровья детей

В нашем образовательном учреждении строго соблюдаются правила и меры безопасности. Сотрудники относятся ответственно к формированию здоровья детей в ДООУ.

Заведующим, старшим методистом, старшим воспитателем и воспитателями ведется строгий контроль за охраной здоровья воспитанников. Существуют определенные правила охраны жизни и здоровья детей. Ответственный по ОТ ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ систематически очищается от снега.

Охрана здоровья в ДООУ – задача очень важная и ответственная. О наличии заболеваний детей сотрудники ДООУ сообщают медсестре детского сада, затем сообщается в ПУБ с. Прибельский. В периоды заболеваний детей ОРВИ каждую неделю медсестра отчитывается в районе. 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 МДОУ 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 МДОУ 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 ДООУ 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 ДООУ несет заведующий детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте с воспитателем. 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 территории детского сада:

На участках и вокруг всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно стригаются 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 ДООУ:

Вся мебель пронумерована, оборудование надежно закреплено.

Батареи отопления ограждены деревянными щитами.

Все выходы и входы из здания освещены.

С персоналом ДООУ:

На производственных совещаниях рассматриваются темы:

Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детского сада

Правильное хранение моющих и дезсредств.

Правильная организация прогулки.

Проведение инструктажа по технике безопасности 1 раз в 6 месяцев.

Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей.

Чистота помещения - залог сохранения здоровья детей.

