

Условия питания и охрана здоровья обучающихся

Питание обучающихся осуществляется непосредственно в групповых помещениях, в специально отведенном месте. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность.

Имеется десятидневное меню. При составлении меню используется разработанная картотека технологических карт приготовления блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Меню для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет составляется отдельно. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Контроль организации питания обучающихся ДООУ, соблюдение меню осуществляет заведующий ДООУ, бракеражной комиссией, медицинской сестрой. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медсестра. Так же медсестра контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах. В детском саду организовано 4 –х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина). Готовая пища выдается после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах.

Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в ДООУ ежедневно. Выход блюд соответствует рекомендуемым объемам порции для детей.

Питьевой режим в ДООУ проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32, питьевая вода доступна детям в течение всего времени нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности детей.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Стоимость питания на 1 ребенка в группах раннего возраста и дошкольных группах устанавливается Постановлением администрации Унечского района. Одна из главных задач коллектива дошкольного учреждения – построение системы профилактических и оздоровительных мероприятий, направленной на сохранение и укрепление физического и психического здоровья дошкольников и всех участников образовательного процесса.

В рамках данной системы предусмотрено:

- оптимизации режима дня;
- улучшение питания;
- осуществление профилактических мероприятий;
- контроль за физическим, психическим состоянием детей;
- внедрение эффективных принципов развивающей педагогики оздоровления;
- обеспечение условий для успешной адаптации дошкольников к детскому саду и школе;
- формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни.

Работа по физическому воспитанию дошкольников в ДООУ строится с учетом возрастных и психологических особенностей детей при четко организованном медико-педагогическом контроле, соблюдении оптимального двигательного режима.

В ДООУ имеется музыкально-физкультурный и физкультурно- музыкальный залы; в каждой возрастной группе имеются уголки физического развития с необходимым инвентарем и оборудованием для проведения физкультурно-оздоровительной работы.

На территории ДООУ оборудована спортивная площадка, где созданы возможности для лазания, прыжков, упражнений в равновесии.

Организация и создание условий для оздоровления обучающихся

Общие закаливающие мероприятия:

- правильный режим дня;
- рациональное питание;

- соответствующий воздушный и температурный режим в помещениях;
- дневной сон;
- регулярное проветривание помещений;
- ежедневные прогулки.

Специальные закаливающие процедуры:

- воздушные ванны;
- дыхательная гимнастика;
- мытье рук до локтей;
- гимнастика после сна;
- гимнастика для глаз;
- ходьба по массажным дорожкам.

Обеспечение безопасности воспитанников.

Профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации.

Организация санитарно-эпидемиологических мероприятий

С целью профилактики инфекционных заболеваний проводятся: осмотр детей на педикулез; осмотр сотрудников пищеблока (вводится журнал), составлен план мероприятий по гриппу и ОРВИ. ***Соблюдение санитарно-гигиенических условий***

Санитарно-гигиенические условия (в группах, на пищеблоке, прачечной, кабинетах специалистов) контролируются медицинской сестрой совместно с администрацией ДОУ. При этом проверяется воздушнотепловой, световой, температурный режим помещения, качество влажной и генеральной уборки, проветривание помещений и т.д. (согласно требований СанПиН).

Организация санитарно-просветительской работы

С целью предупреждения заболеваний выпускаются санбюллетени, памятки, организуются консультации для родителей, проводятся беседы с воспитанниками, инструктажи с персоналом ДОУ.

Просвещение родителей

В целях создания единого образовательного пространства для детей, родителей и педагогов проводятся совместные мероприятия, в которых участвуют дети вместе со своими родителями: праздники, конкурсы, досуги; а также проводятся родительские собрания, консультации, индивидуальные беседы, наглядность (стенные газеты, памятки) по воспитанию у дошкольников потребности в здоровом образе жизни.