

## **Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ № 279**

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 4-х разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 20-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется старшей медицинской сестрой, поваром, выполняющим обязанности шеф-повара и кладовщиком.

В ДОУ используется примерное 20-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий с 1,5 до 7 лет.

На основании примерного 20-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводим 1 раз в 20 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводим коррекцию питания в следующей 20-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., 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. Дети находятся в дошкольном учреждении 12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и

кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:

- состав продуктов питания,
- их качество и количество,
- режим и организация.

Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда - компот или кисель из свежих фруктов.

На завтрак и полдник 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.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые и овощные соки. В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

### **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 группах 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 радиаторов, 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 дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и медсестра. 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  $+60-+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в чистоте и не используются для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Ежедневно в детском саду осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

Также 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, старшую медицинскую сестру ДОУ.

Кроме этого в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

#### Медицинское обслуживание в Учреждении.

Медицинское обслуживание осуществляется органом здравоохранения ГУЗ СГП №19. Закрепленный врач и старшая медицинская сестра совместно с администрацией несут ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания. Медицинская сестра работает согласно плана, разработанного на год, в котором учтены оздоровительная, профилактическая и санитарно-просветительная работа.

#### **Охрана и укрепление здоровья детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

С целью охраны и укрепления здоровья детей в ДОУ разработана программа «Здоровье», направленная на сохранение здоровья детей, реализацию комплекса воспитательно-образовательных, оздоровительных и профилактических мероприятий во всех возрастных группах. Здесь четко раскрыты цель и задачи программы, отражающие поиск наиболее оптимальных средств сохранения и укрепления здоровья детей детского сада, а также мероприятия, направленные на создание благоприятных условий для формирования у дошкольников положительного

отношения к здоровому образу жизни, как к одному из главных путей в достижении успеха.

### **Профилактика детского травматизма**

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДОУ несет заведующая детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте с медсестрой. Совместно с закрепленной медсестрой разрабатываются мероприятия и сроки по профилактике детского травматизма:

- \* Совместно с педагогами анализирует данные осмотров детей, помогает воспитателям в случае необходимости установить индивидуальный режим для некоторых детей.
- \* Продумывает меры закаливания в детском саду.
- \* 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.
- \* Осуществляется контроль за организацией и проведением санпросветработы среди персонала и родителей. В целях предупреждения респираторных инфекций строго руководствуется приказом М.З. и М. посвященном РСФСР № 177/56 от 10.03.78 «Об улучшении работы по профилактике острых респираторных вирусных инфекций и гриппа в дошкольных учреждениях» и контролирует его выполнение в коллективе.
- \* Своевременно проводит инструктаж с персоналом по охране жизни и здоровья детей 2 раза в год. В ДОУ проводятся профилактические прививки, за планирование, проведение, учет, отчетность которых несет медицинская сестра ДОУ. Организация прививочной работы базируется на:
  - \* Полном и достоверном учете всех детей, посещающих ДОУ.
  - \* Наличии медицинской документации на каждого ребенка (история развития Ф 122, медицинская карта ребенка)
  - \* Планирование профилактических прививок всем детям, посещающим ДОУ, подлежащим вакцинации с учетом календаря прививок и существующих противопоказаний.

### **Профилактические мероприятия в детском саду.**

1. В детском саду четко выполняются требования безопасности к оснащению территории детского сада:

- оборудование, расположенное на территории (малые формы, физкультурные пособия и др.) перед началом учебного года и весной в

обязательном порядке (при необходимости – чаще) осматриваются на предмет нахождения их в исправном состоянии с обязательным составлением актов проверки. Кроме того, мед. работник, воспитатели и администрация детского сада ежедневно ведут проверку состояния мебели и оборудования групп и прогулочных площадок.

- игровые горки, лесенки устойчивы и имеют прочные рейки, перила, соответствовать возрасту детей и санитарным нормам.

2. В весенне-осенний период проводятся мероприятия по устранению перед началом прогулки стоялых вод после дождя; уборке мусора; приведению декоративной обрезки кустарников; вырубке сухих и низких веток деревьев и молодой поросли;

3. В зимний период проводятся мероприятия по очистке перед началом прогулки от снега и сосулек всех построек, дорожек, детских площадок, входов и наружных лестниц от снега и льда.

4. Воспитателями детского сада в целях профилактики травматизма ведется контроль и страховка во время скатывания детей с горки, при проведении игровых занятий, проводится проверка выносного материала (лопаток и т.п.).

5. Инвентарь и игровое оборудование соответствуют требованиям безопасности: детский инвентарь и игровое оборудование находится в исправном состоянии, позволяющим соразмерять двигательную нагрузку в соответствии с сезоном года, возрастом детей и требованиями Роспотребнадзора.