

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ МАДОУ № 9

Организация питания немаловажный компонент в системе жизнедеятельности МАДОУ. В ДОУ организации питания уделяется большое внимание, определены основные принципы организации питания.

Информация об условиях питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в МАДОУ № 9 построена в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медсестра систематически контролирует приготовление пищи, объём продуктов, время закладки продуктов в котёл. Раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи. График выдачи питания разработан в соответствии с возрастными особенностями детей.

Питание организовано согласно цикличного 10-дневного меню, достаточно по калорийности, сбалансировано по содержанию пищевых веществ, рационально распределено в течение дня, с соблюдением санитарных правил и норм.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 1 г до 3 лет и от 3-7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи.



В ДОУ осуществляется 4-х разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития,



устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.



На информационном стенде для родителей в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Основой рациональной организации питания детей в МАДОУ являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Согласно этим нормам все пищевые вещества, входящие в состав рациона, находятся в определенных соотношениях между собой и сбалансированы с потребностями детского организма.

Одним из важнейших условий рационального питания является разнообразие пищи, под которым понимается не только использование различных продуктов, но и применение разных способов их кулинарной обработки. Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;

- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей.

Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима

Питание детей в МАДОУ № 9 организовано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,



Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. На пищеблоке МАДОУ созданы все условия для приготовления блюд и соблюдение рационов питания, которые должны быть разработаны с учетом физиологической потребности детей дошкольного возраста, с указанием биологической и энергетической ценности пищи, объема блюд.

Имеется цех первичной обработки сырой продукции который оборудован ванными, столами первичной обработки продуктов, холодильником, мясорубкой, картофелечисткой, вторичный цех обработки овощей оборудован ванными, столами

для обработки продуктов, мясорубкой. Кладовая продуктов оборудована холодильником, морозильной камерой, весами. Склад для молочных



продуктов оборудован холодильником. Овощной склад оборудован в отдельно стоящем помещении, облицованный плиточкой, имеются электронные весы Цех горячей обработки продуктов с раздаточным окном. Пищеблок оборудован в соответствии с нормативными требованиями: имеется столы для обработки продукции. В работе используются электронагреватель проточный закрытый, плита электрическая промышленная 6-х конфорочная, жарочные шкафы, электросковорода, машина протирочная резательная.

Ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции, проводится ежемесячный анализ выполнения норм питания. Продукты закупаются с учетом сроков хранения, сертификации качества. Штат укомплектован квалифицированными поварами.

Деятельность дошкольного образовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания

Условия охраны здоровья воспитанников

Питание

- Использование в рационе питания соков, фруктов, овощей
- Использование в рационе питания фитонцидов: лук, чеснок
- Использование йодированной соли в пищу

Одна из главных задач дошкольного учреждения – охрана и укрепление физического и психического здоровья детей, в том числе их эмоционального благополучия

Для реализации данной задачи в ДООУ разработана система мероприятий, обеспечивающих физическое и психическое развитие детей:

- Оптимизация режима дня
- Сбалансированное питание
- Соблюдение режима двигательной активности воспитанников
- Закаливающие мероприятия
- Профилактические мероприятия (проветривание, кварцевание, ежедневный фильтр воспитанников, соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий);
- Использование здоровьесберегающих технологий (утренняя гимнастика, физкультминутки, пальчиковая гимнастика, дыхательная гимнастика, артикуляционная гимнастика, бодрящая гимнастика после сна, подвижные и спортивные игры, физкультурные праздники и развлечения)
- обеспечение условий для успешной адаптации дошкольников к детскому саду
- формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни.

В рамках данной системы предусмотрена оптимизация 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.

В ДООУ созданы необходимые условия для сохранения и укрепления здоровья детей включающая в себя:

- оборудованный спортивный зал для проведения физкультурных занятий;
- спортивную площадку со спортивно-оздоровительным комплексом;

- оборудованные прогулочные площадки, где созданы возможности для метания, лазания, прыжков, упражнений в равновесии;
- физкультурные центры в каждой возрастной группе.

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

Сотрудничество инструктора по физической культуре, воспитателей и медицинского персонала позволяет добиваться хороших результатов по оздоровлению и укреплению здоровья воспитанников, о чем свидетельствует устойчивое снижение уровня заболеваемости детей и повышение двигательной активности.

Одной из главных задач детского сада является сохранение и укрепление здоровья детей. Решению этой задачи подчинена вся деятельность ДОО и её сотрудников. Условия для охраны и укрепления здоровья воспитанников в соответствии с ФГОС ДО:

- Наличие спортивного зала - имеется
- Наличие оборудованной спортивной площадки – имеется
- Наличие медицинского кабинета - имеется
- Наличие специализированных кабинетов по охране и укреплению здоровья (сенсорная комната) - имеется

Медицинский персонал ДОО наряду с администрацией несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима. Медицинское обслуживание в детском саду проводится на основании договора с МБУЗ «Детская городская больница» Медицинское обслуживание в детском саду организует медицинская сестра, которая осуществляет:

проведение санитарно-просветительской работы среди детей и родителей;

проведение оздоровительно-профилактических и закаливающих мероприятий с воспитанниками детского сада;

беспечение доврачебной помощи детям при неотложных состояниях, организация правильной транспортировки;

беспечение доврачебного этапа профилактических осмотров детей; осуществление ежедневного контроля за:

- созданием санитарно – гигиенических условий;
- соблюдением санитарного режима в ДОО;
- правильным и своевременным выполнением режимных моментов;
- осуществлением своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками. В детском саду имеется медицинский кабинет

Характеристика условий, обеспечивающих безопасность пребывания воспитанников и сотрудников

Имеются в достаточном количестве первичные средства пожаротушения

(огнетушители – в норме, имеется система внутреннего оповещения с сигналом тревоги на случай пожара), обеспеченность телефоном, эвакуационные выходы свободны, проведён расчет пожарных рисков, энергоаудит, обучены ответственные лица по пожарной безопасности, в системе проводятся объектовые тренировки.

Для безопасности пребывания воспитанников и сотрудников имеется современная автоматическая противопожарная система, камеры видеонаблюдения. Пропускной режим обеспечивается сотрудниками охранной организации.

Разработана программа по обеспечению безопасности жизнедеятельности дошкольников;

- назначены ответственные за организацию работы по обеспечению безопасности участников образовательного процесса;
- для отработки устойчивых навыков безопасного поведения в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций ежеквартально проводятся тренировочные занятия по эвакуации с детьми и персоналом на случай угрозы террористического акта;
- проводится инструктаж и обучение сотрудников по охране труда, технике безопасности, ГОиЧС, противопожарной безопасности, медицине и др.;
- периодически проводятся испытания спортивного инвентаря и игрового оборудования на участках и в музыкальном зале;
- ежегодно проводится опрессовка системы отопления и др.

Охрана труда работников ДОУ и обеспечение выполнения необходимых санитарно-гигиенических мероприятий при организации образовательного процесса:

- имеется учебное оборудование (мебель, спортивный инвентарь, магнитные доски, наглядные пособия, игрушки, методические пособия и др.);
- имеется медицинский инвентарь, оборудование.
- имеется информационно-коммуникативное оборудование (компьютер, сканер, множительная техника, факс, музыкальный центр, магнитофоны, телевизор);
- рабочие места оснащены в соответствии с требованиями законов о труде и законодательстве об образовании;
- проведена аттестация рабочих мест;
- имеется ответственный по охране труда;
- имеется вся необходимая документация по охране труда;
- проводится обучение работников по охране труда;
- имеется коллективный договор;
- обеспеченность СИЗ работников составляет 100%.
- разработан план санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- разработана и утверждена Программа производственного контроля;
- соблюдается питьевой, световой, тепловой режимы;

- выполняются и соблюдаются требования к максимальной нагрузке воспитанников согласно требованиям СанПиН;
 - разработаны режимы дня в соответствии с ФГОС ДО;
 - пройден медосмотр, проведено гигиеническое обучение – 100% всех сотрудников;
 - выполняются и соблюдаются требования к максимальной нагрузке воспитанников согласно требованиям СанПиН;
- Безопасность дошкольного учреждения обеспечена следующими

компонентами:

- Контролем и дежурством ответственных администраторов;
- Круглосуточным дежурством сторожей, сотрудниками охранной организации;
- Проверкой педагогических работников на право заниматься педагогической деятельностью (наличие справки о судимости);
- Заявлениями родителей о согласии направления воспитанника на ПМПК и на проведение специальной коррекционной работы со специалистами.