**Условия питания и охраны здоровья воспитанников**

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 3-х разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется медицинской сестрой, поваром и кладовщиком.

**Питание в детском саду  
  Уважаемые родители и законные представители наших воспитанников.**

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

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

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводим 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводим коррекцию питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно старшей медицинской сестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, 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 учреждении10,5 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» 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 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-+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.

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 , 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.

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) сохранятся до окончания реализации продукции.

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, 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 ЦРБ Закрепленный врач   и  старшие медицинские сестры 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**

   
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. посвящении 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.  
Отчетности ДОУ (месячной, квартальной, годовой).  
Дополнительно в списки детей, посещающих ДОУ, вносятся изменения, включающие вновь прибывших детей.  
1. В проведении прививок руководствуется Приказом М.З.СССР от 14.01.80 № 50 «График-календарь профилактических прививок».  
2.В работе по проведению прививок ДОУ опирается на целевую  
федеральную программу РФ «Вакцинопрофилактика» на 1993-97 г.г.

**Для работы по предупреждению детского травматизма в ДОУ разработаны мероприятия:  
В ДОУ созданы условия:**  
*На территории детского сада:*  
- 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;  
- Заготовлен песок для посыпания дорожек в зимний период;  
 - Своевременно проводится ремонт оборудования участков и изгородей.  
*В помещениях ДОУ:*  
-Вся мебель пронумерована, оборудование надежно закреплено.  
-Батареи отопления ограждены деревянными щитами;  
-Все выходы и входы из здания освещены;  
-Для хранения дезинфицирующих и моющих средств  специальные шкафы, на которых имеются замки, к ним нет доступа детей.  
-В каждой группе для персонала имеются памятки о профилактике травматизма;  
   
*С персоналом ДОУ:*  
*На производственных совещаниях рассматриваются темы:*  
-Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детского сада;  
-Правильное хранение моющих и дез. средств;  
-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.  
*Консультации:*  
-Обеспечение безопасности детей на улице;  
-Пути оптимизации здоровья дошкольников;  
-Посуда в детском саду. Какой оно должна быть?  
   
**Совместная работы ДОУ и семьи в воспитании здоровых детей и формировании здорового образа жизни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Сроки |
| 1 | Проведение   анкетирования   родителей   с   целью выявления особенностей развития детей, состояния здоровья, их интересов и способностей по вопросам воспитания здорового ребенка в семье. | 2 раза в год |
| 2 | Проведение родительской конференции «Совместная работа семьи и учреждения, задачи и направления». | 1 раз в год |
| 3 | Проведение    групповых    собраний    по    темам: физическое воспитание в  семье;  роль здорового образа жизни в развитии ребенка; питание детей, что полезно и необходимо | 1 раз в квартал |
| 4 | Выставка    пособий    по    физической    культуре, дидактического материала, игр, театрализованной деятельности. | 1 раз в год |
| 5 | Организация открытых просмотров: а)  занятий физкультурой; б)  дней здоровья в)  досугов и развлечений. | 2 раза в год |
| 6 | Консультации для родителей: а) профилактика ОРЗ в домашних условиях б)  роль игр и игрушек в жизни детей, подвижные народные игры; в)   «Со спортом дружить - здоровым быть»; г)   воспитание детей на народных традициях; д)  причины частых заболеваний. | раз в месяц |
| 7 | Проведение совместных субботников по ремонту оборудования | 1 раз в квартал |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | | |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575832 | |
| Владелец | Даудова Гульжанат Ибрагимовна | |
| Действителен | С 20.04.2021 по 20.04.2022 | |