

## **Организация питания и медицинского обслуживания**

### **Пищеблок**

Пищеблок укомплектован штатом на 100%. Шеф-повар, 3 повара, 1 кухонный рабочий, 2 кладовщика.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда – отвечают требованиям СанПиН.

Питание детей в ДОУ организовано 4-х разовое, 100% исполнение физиологических норм по основным видам продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (СанПиН 2.4.1. 3049-13, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ № 26 от 15.05.2013 г.). Для обеспечения нормального роста и развития детского организма в образовательном учреждении организовано полноценное, сбалансированное по содержанию основных веществ (белков, жиров, углеводов) питание на основе примерного 10-дневного меню с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Блюда готовятся согласно технологическим картам установленного образца. Проводится С-витаминизация третьего блюда, ежедневно дети получают второй завтрак из свежих фруктов и соков. В рационе питания детей ежедневно присутствует: молоко и кисломолочные продукты; в достаточном количестве: мясо, рыба, творог, сыр; соки и фрукты.

Ежедневно ведется бракеражный журнал готовой продукции, проводится проверка и делается отметка в журнале сертификатов качества привозимых продуктов, ведется журнал контроля за скоропортящимися продуктами, выставляются суточные пробы, проводится осмотр на кожные заболевания работников пищеблока с отметкой в журнале.

Медицинская сестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - заводом изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Пищевые продукты хранятся в холодильниках и в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил для контроля за температурой установлены термометры, в холодильниках соблюдается товарное соседство продуктов питания (рыба, мясо, масло, сыр и т.д.), используется посуда и оборудование с соответствующей маркировкой для различных групп продуктов питания, а также регламентированные СанПиН способы обработки продуктов. Приготовление пищи проводится с соблюдением санитарно-гигиенических требований и норм. Питание осуществляется в групповых помещениях ДОУ.

Контроль за организацией питания осуществляет заведующий и медицинский персонал, учитывая основные принципы:

- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды.

### **Медицинский кабинет**

Медицинское обслуживание в детском саду осуществляют 2 старшие медицинские сестры.

Для проведение систематического планового медицинского обслуживания детей (проведение медосмотров воспитанников, оказание первой до врачебной медицинской помощи) функционирует медицинский кабинет.

Медицинский блок состоит из кабинета медицинской сестры, изолятора, прививочного кабинета. Оснащение медицинского блока регламентируется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Медицинский блок оборудован в соответствии с санитарными нормами:

- специальным оборудованием и инструментарием (набор прививочного инструментария, весы медицинские, ростомер, тонометр, биксы);
- медицинским перевязочным и вспомогательным материалом;
- специальной мебелью (кушетки, шкаф аптечный, медицинский стеклянный столик, холодильник для вакцин и медикаментов)
- изолятором

В кабинете медсестры в установленном порядке хранятся:

- медицинская документация в соответствии с номенклатурой дел;
- медицинские карты детей (форма № 026/у-2000);
- сертификаты о профилактических прививках детей (форма № 063/у);
- личные медицинские (санитарные) книжки сотрудников и др.

Медицинский персонал осуществляет:

- проведение санитарно-просветительской работы среди детей и родителей;
- обеспечение доврачебной помощи детям при неотложных состояниях, организация правильной транспортировки;
- обеспечение доврачебного этапа профилактических осмотров детей различного возраста;
- осуществление ежедневного контроля за:
  - созданием санитарно – гигиенических условий;
  - за соблюдением требований санитарных правил;
  - соблюдением санитарного режима в ДОУ;
  - правильным и своевременным выполнением режимных моментов;
  - осуществлением своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками;
  - питанием (санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, составление меню, бракераж готовой продукции и т.д.).

Медицинское обслуживание в детском саду проводится на основании договора с МУЗ «Городская детская поликлиника №6»

Медицинский персонал ДО наряду с администрацией несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания.