

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в ДООУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 5-ти разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню.

Питание в детском саду.

Уважаемые родители и законные представители наших воспитанников.

В ДООУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории с 3-х до 4-х лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится сезонная искусственная С-витаминация готовых блюд (с 3-х лет – 50 мг на порцию).

Ежедневно старшей медицинской сестрой 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 ДООУ в соответствии с заключенным муниципальным контрактом по организации питания для дошкольных учреждений Альметьевского муниципального района 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 ДООУ, 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 детей 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 нарушению 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 котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные).

Первые блюда представлены мясными супами.

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

На завтрак и полдник готовятся различные молочные каши, а также блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай.

На второй завтрак детям предлагаются фруктовые 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 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 организации 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 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 старшая 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 °С, 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 раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используется мясорубка.

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 $+60\text{--}+65\text{ }^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 детском саду 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 моющих 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 ДООУ.

Кроме этого в ДООУ 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 РТ «Альметьевская детская городская больница с перинатальным центром». Старшая медицинская сестра совместно с администрацией несет 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 воспитанников

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДООУ несет заведующий детским садом, как руководитель данного учреждения. Совместно с медицинским персоналом 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 соблюдение сроков прививок.

- * В целях предупреждения пищевых отравлений контролирует соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.

- * Следит за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологией приготовления пищи и брокеражем сырой продукции.

- * Осуществляется контроль за организацией и проведением санпросветработы среди персонала и родителей.

- * Проводит инструктаж с персоналом по охране жизни и здоровья детей 2 раза в год.

В ДООУ проводятся профилактические прививки, за планирование, проведение, учет, отчетность которых несет медицинская сестра ДООУ.

Организация прививочной работы базируется на:

- * Полном и достоверном учете всех детей, посещающих ДООУ.

- * Наличии медицинской документации на каждого ребенка (история развития Ф 122, медицинская карта ребенка)

- * Планирование профилактических прививок всем детям, посещающим ДООУ, подлежащим вакцинации с учетом календаря прививок и существующих противопоказаний.

- * Строгом учете детей, получивших прививки, а также не привитых в календарные сроки.

- * Отчетности ДООУ (месячной, квартальной, годовой).

- * Дополнительно в списки детей, посещающих ДООУ, вносятся изменения, включающие вновь прибывших детей.

1. В проведении прививок руководствуется Приказом МинЗдрав Российской Федерации от 21.03.2014г. № 125н «График-календарь профилактических прививок».

Для работы по предупреждению детского травматизма в ДООУ разработаны мероприятия:

В ДООУ созданы условия:

На территории детского

сада:

- На всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно постригаются, убираются сухие ветки и корни;
- Участки детского сада своевременно убираются от мусора и посторонних предметов;
- Заготовлен песок для посыпания дорожек в зимний период.

В помещениях ДООУ:

- Вся мебель пронумерована, оборудование надежно закреплено.
- Батареи отопления ограждены деревянными щитами;
- Все выходы и входы из здания освещены;
- Для хранения моющих средств специальные шкафы, на которых имеются замки, к ним нет доступа детей.
- Вдоль всех лестниц имеются перила в соответствии роста детей;
- В каждой группе для персонала имеются памятки о профилактике травматизма;

С персоналом ДООУ:

На производственных совещаниях рассматриваются темы:

- Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детских площадках;
- Правильное хранение моющих 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 она должна быть?