

Условия питания и охраны жизни и здоровья обучающихся (воспитанников)

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Организация питания в ОУ возлагается на дошкольную группу образовательного учреждения. ОУ 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 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 Турдейской дошкольной группе используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей в возрасте от 2 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 (2-7 лет - 50мг на порцию).

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 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 ОУ 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 10 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в Турдейской дошкольной группе. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ОУ, 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 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.

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 °С +/- 2 °С, 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 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°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

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 Турдейской дошкольной группе 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 зам дир. по дошкольному воспитанию, медицинскую сестру ОУ.

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

Медицинское обслуживание в Учреждении.

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.

Профилактика детского травматизма

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ОУ несет директор и зам. директора по дошкольному образованию, 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.
- * Для предотвращения распространения инфекции в ОУ 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 бракеража.
- * 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.

Организация прививочной работы базируется на:

- * Полном и достоверном учете всех детей, посещающих ОУ.
- * Дополнительно в списки детей, посещающих ОУ, вносятся изменения, включающие вновь прибывших детей.

Для работы по предупреждению детского травматизма в ОУ разработаны мероприятия:

В ОУ созданы условия:

На территории дошкольной группы:

- На участках и вокруг всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно постригаются и убираются сухие ветки и корни;
- Участки дошкольной группы своевременно убираются от мусора и посторонних предметов;
- Заготовлен песок для посыпания дорожек в зимний период;
- Своевременно проводится ремонт оборудования участков и изгородей.

В помещениях ОУ:

- 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 группе для персонала имеются памятки о профилактике травматизма;

С персоналом ОУ:

На производственных совещаниях рассматриваются темы:

- Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке дошкольной группы;
- 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 дошкольной группе. Какой она должна быть?

Совместная работы ОУ 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	<p>Консультации для родителей:</p> <p>а) профилактика ОРЗ в домашних условиях</p> <p>б) роль игр и игрушек в жизни детей, подвижные народные игры;</p> <p>в) «Со спортом дружить - здоровым быть»;</p> <p>г) воспитание детей на народных традициях;</p> <p>д) причины частых заболеваний.</p>	раз в месяц
7	Проведение совместных субботников по ремонту оборудования	1 раз в квартал