

Охрана здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включает в себя:

- Оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- Пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- Организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления, для занятия ими физической культурой и спортом;
- Обеспечение безопасности во время пребывания в организации;
- Профилактику несчастных случаев во время пребывания в организации;

Организация создает условия для охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Текущий контроль за состоянием здоровья;
- Для обеспечения медицинского обслуживания в наличии медицинские кабинеты, с изоляторами и отдельными санузлами;
- Медицинское обслуживание осуществляется штатным медицинским работником детского сада;
- Проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- Соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- Расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в организации в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Услуги по организации питания оказывает Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»

Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей .Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей

. Масса порции строго соответствует возрасту ребенка

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. На раздаче и в приемных группах (холле, раздевалке) вывешивается ежедневное меню, с указанием наименования блюда, массы порции

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по питанию...Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Питьевой режим организован путем кипячения воды на пищеблоке по графику. Воду получают с пищеблока согласно графика и по необходимости. В группы доставляется в отдельной промаркированной посуде. Воспитанники обеспечены водой в течении всего времени пребывания в детском саду. В каждой возрастной группе имеются чашки для осуществления питьевого режима по количеству воспитанников.

Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на поваров и членов бракеражной комиссии ДОУ.

Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным учреждением.