

Обеспечение безопасности и охрана здоровья воспитанников

Охрана и укрепление здоровья детей, формирование привычки к здоровому образу жизни – одна из ключевых целей в системе дошкольного образования. И это вполне объяснимо – только здоровый ребенок может развиваться гармонично. Здоровье и развитие ребенка напрямую зависит от того, в каких условиях он живет, как организован процесс его воспитания, какие люди его окружают, поэтому наше учреждение в течение последних лет в качестве одной из задач образовательного процесса ставит задачу по охране и укреплению здоровья своих воспитанников. Неблагоприятная картина состояния здоровья детей дошкольного возраста и тенденция его ухудшения по всей России. В соответствии с этими факторами педагогическим коллективом учреждения были определены условия, необходимые для решения поставленной задачи:

- Создать в ДОО условия, способствующие охране и укреплению здоровья воспитанников.
- Осуществлять здоровьесберегающий образовательный процесс.
- Обеспечить реализацию в ДОО условий, необходимых для охраны и укрепления здоровья воспитанников.

Главными экспертами на данном этапе являются медицинские работники и родители детей, которые особенно внимательно наблюдают за состоянием здоровья детей, их эмоциональным состоянием, поведением и общением. Забота о здоровье ребенка начинается с благоприятного психологического климата в коллективе, который бережно поддерживается и охраняется всеми сотрудниками без исключения. Планирование и проведение работы осуществляется в двух направлениях: педагогическом и медицинском.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 разрабатывается: - режим дня детей в ДОО, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражается время приема пищи, прогулок, дневного сна, - составляется расписание НОД (занятий) для каждой группы детей, ведется суммарный учет времени НОД в каждой группе. В период летних каникул проводятся экскурсии, развлечения. Расписание занятий и режим дня определяются уставом ДОО на основе рекомендаций медицинских специалистов.

Укрепление здоровья осуществляется через совершенствование физического развития детей на физкультурных занятиях. Дети в группе разделены на подгруппы в соответствии с группой здоровья. Физическая нагрузка на занятиях снижается детям, имеющим отклонения в соматической сфере различной степени выраженности. Во время проведения непосредственной образовательной деятельности в обязательном порядке включаются динамические паузы – физкультминутки. В детском саду проводятся: закаливание, утренняя гимнастика, подвижные и малоподвижные игры, гимнастика после сна, гигиенические процедуры.

Прогулка – обязательный элемент режима дня ребенка в ДОО. На прогулке обеспечивается возможность для двигательной активности детей, виды игр варьируются в зависимости от сезона. В детском саду проводятся спортивные и музыкальные развлечения, праздники (традиционные, фольклорные). Без понимания и поддержки родителей все усилия сотрудников ДОО, направленные на охрану и укрепление здоровья ребенка не будут результативны. Родители и детский сад в этом вопросе – сотрудники.

Мы используем следующие формы взаимодействия с родителями: родительские собрания, консультации, индивидуальные беседы, наглядность (стенные газеты, брошюры, памятки), совместные мероприятия (праздники, конкурсы рисунков, мастер-классы, экскурсии).

Сбор информации, регулирование и контроль о состоянии охраны здоровья воспитанников осуществляется в соответствии с системой внутреннего контроля качества дошкольного образования. Медицинский раздел решает задачу профилактики заболеваний и оздоровления детей. Он состоит из следующих направлений: профилактические осмотры медицинскими специалистами, вакцинация, витаминизация блюд, закаливающие процедуры.

Для успешного осуществления здоровьесберегающего процесса организовано здоровое питание воспитанников в ДОО – сбалансированное, разнообразное, достаточное.

Результатами лечебно-оздоровительной работы в ДОО можно считать улучшение состояния здоровья детей, низкий уровень заболеваемости (в сравнении со средними показателями по городу) в период эпидемий гриппа, а также создание устойчивой здоровьесберегающей системы.

Организация питания

Для нормального роста и развития ребенка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. Как недостаточное, так и избыточное одинаково вредно для здоровья ребенка и может привести к расстройству пищеварения, нарушению обмена веществ, снижению сопротивляемости организма, к замедлению не только физического, но и психического развития. В детском саду этому вопросу уделяется огромное внимание. Питание в ДОО организовано в соответствии с санитарными правилами и нормами. Основные принципы организации питания:

- составление полноценного рациона питания; использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп,

- правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОО;

соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях,

- проведение необходимой санитарной – просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности

- развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группе учет эффективности питания детей.

Организация питания в ДОО

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группе и пр.) осуществляют работники ДОО в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повар, заведующий, воспитатель, помощник воспитателя). ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) детей в группе с 9-ти часовым пребыванием. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах). Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДОО.

При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 9 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 – 25%; обед – 30 - 35%; полдник – 10 – 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Ежедневно в меню включаются : молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 – 3 раза в неделю. Приготовление первых,

вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДОО. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрическая плита с духовым шкафом. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.