

ПРИНЯТО
Общим собранием работников

Протокол № 1
от «18» 08 2023 года
Председатель Общего собрания ра-
ботников
Бурдина З.К.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
Саттарова Т.Л.
«18» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№55 «Килэчэк» ЗМР РТ»

Бурдина З.К.
Введено в действие приказом

№ 32/01 от «18» 08 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации охраны здоровья воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 55 «Килэчэк» Зеленодольского
муниципального района Республики Татарстан»
Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность по охране жизни и здоровья обучающихся в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 55 «Килэчэк» Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан (далее - ДОУ).
- 1.2. Данное положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ с изменениями от 17.02.2023г., Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопас-

Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность по охране жизни и здоровья обучающихся в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад № 55 «Килэчэк» Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан (далее - ДОУ).

1.2. Данное положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (действует с 01.03.2021)

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- Оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- безопасность во время организации питания;
- оказание первичной медико-санитарной помощи;
- организация воспитательно-образовательного процесса, распорядка дня обучающихся;
- организация пропаганды и обучения навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- безопасность во время работы с персональным компьютером и интерактивным оборудованием;
- организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физкультурой и спортом;
- организация периодических медосмотров и диспансеризации;
- безопасность обучающихся во время пребывания в ДОУ;
- безопасность к физкультурной площадке, физкультурному залу и спортивному инвентарю;
- организация профилактики несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ДОУ;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- обеспечение текущего контроля за состоянием здоровья обучающихся;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ДОУ;
- обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи.

I. Оказание первичной медико-санитарной помощи в ДООУ.

Медицинское обслуживание – это организационно-медицинская работа, обеспечивающая проведение медицинских осмотров детей, профилактических и оздоровительных мероприятий, медико-педагогической коррекции; санитарно-просветительская работа, включающая консультирование семей по вопросам физического развития, укрепления и сохранения здоровья ребенка; взаимодействие с учреждениями здравоохранения по вопросам оказания медицинской помощи детям, внедрения эффективных форм профилактики и оздоровления детей дошкольного возраста.

1. Медицинское обслуживание детей в ДООУ обеспечивается штатным медицинским персоналом в соответствии требованиями действующего законодательства в сфере здравоохранения.
2. Для работы медицинского персонала в ДООУ предоставляется специально оборудованный медицинский блок, включающий медицинский и процедурный кабинеты, изолятор.
3. Задачи медицинского обслуживания в дошкольном учреждении:
 - Получение объективной информации о физическом состоянии и здоровье детей.
 - Анализ физического, нервно-психического развития и здоровья детей для планирования профилактических и оздоровительных мероприятий.
 - Осуществление эффективной организационно-медицинской работы в ДООУ, своевременное внесение соответствующих коррективов в медицинское обслуживание детей с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей.
 - Проведение консультационно-просветительской работы с работниками ДООУ и семьями воспитанников по вопросам физического развития и оздоровления детей дошкольного возраста.

Функции медицинского персонала

Медицинский персонал, осуществляющий медицинское обслуживание воспитанников ДООУ, выполняет следующие функции:

1. Разрабатывает:

- план организационно-медицинской работы с учетом эффективных оздоровительных технологий и рекомендаций современной медицинской науки;
- план профилактической и оздоровительной работы, включающий мероприятия по предупреждению заболеваний, сохранению и укреплению здоровья детей;

- комплексы физических упражнений по профилактике нарушений опорно-двигательного аппарата, формированию у детей правильной осанки и предупреждению плоскостопия (совместно с инструктором по физкультуре);
- памятки по организации режима дня, режима двигательной активности (совместно со старшим воспитателем).

2. Составляет:

- меню, обеспечивающее сбалансированное питание воспитанников;
- график проведения вакцинации;
- график контроля выполнения работниками санитарно-эпидемиологического режима.

3. Осуществляет:

- динамическое медицинское наблюдение за физическим развитием и ростом детей;
- антропометрические измерения воспитанников;
- распределение детей на медицинские группы;
- медицинский осмотр и иммунопрофилактику (совместно с врачом-педиатром);
- оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;
- наблюдение за самочувствием и физическим состоянием детей после прививок и на физкультурных занятиях;
- дифференциацию детей по группам для занятий физической культурой в целях профилактики и коррекции имеющихся нарушений;
- выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию;
- информирование администрации и педагогов ДОО о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для воспитанников с отклонениями в состоянии здоровья, заболеваниях острыми инфекциями, гриппом, энтеробиозом и т. д.;
- информирование территориальных учреждений здравоохранения и Роспотребнадзора о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и работников МБДОУ в течение двух часов после установления диагноза.

4. Проводит:

- консультации по вопросам физического развития и оздоровления детей;
- консультационно-просветительскую работу с педагогами, родителями (или законными представителями) по вопросам физического развития детей, воспитания здорового образа жизни, профилактики инфекционных заболеваний, адаптации детей;

- мероприятия по профилактике и предупреждению заболеваний (витаминизация, фитотерапия и др.);
- работу с воспитанниками и работниками ДООУ по формированию здорового образа жизни.

5. Участвует:

- в проведении скрининг-тестирования детей;
- педагогических совещаниях по вопросам оздоровления и закаливания детей.

6. Контролирует:

- режим физических нагрузок детей с учетом их возрастных и индивидуальных возможностей;
- двигательную активность детей на физкультурных занятиях и в течение дня;
- организацию и проведение закаливающих мероприятий;
- качество организации питания детей;
- санитарно-гигиенические условия осуществления образовательного процесса;
- соблюдение правил личной гигиены детьми и работниками ДООУ;
- соблюдение обслуживающим и техническим персоналом санитарно-эпидемиологического режима;
- ведение работниками ДООУ установленной документации в пределах своих полномочий.

Права медицинского персонала.

Медицинский персонал детского сада имеет право:

1. Требовать от заведующего ДООУ создания условий, необходимых для осуществления медицинского обслуживания детей.
2. Информировать администрацию ДООУ, врача-педиатра поликлиники о ходе выполнения назначений и рекомендаций врачей-специалистов родителями, педагогами, возможных трудностях при их реализации.
3. Привлекать врачей-специалистов для проведения качественного анализа медицинского обслуживания детей.
4. По итогам проверок вносить предложения об улучшении условий медицинского обслуживания детей.

Ответственность медицинского персонала ДООУ.

Медицинский персонал в соответствии с действующим законодательством РФ несет ответственность за:

1. Качество медицинского обслуживания детей.

2. Оснащение медицинского кабинета МДОУ в соответствии с санитарными требованиями.
3. Хранение медицинских препаратов, лекарственных средств и т. д.
4. Ведение медицинской документации, предоставление отчетности.
5. Проведение медицинских и профилактических мероприятий.
6. Разглашение сведений об особенностях физического развития, заболеваний воспитанников.
7. Правонарушения и вред, причиненный воспитаннику.

Делопроизводство.

Медицинский персонал оформляет и ведет следующие документы:

1. План организационно-медицинской работы на год, месяц.
2. План профилактической и оздоровительной работы.
3. Журналы и графики в соответствии с номенклатурой дел по медицинской работе.
4. Списки детей по группам.
5. Табели учета посещаемости детей.
6. Медицинские карты детей.
7. Меню.
8. Отчеты о медицинском обслуживании детей за календарный, учебный год.
9. Справки, акты по итогам проверок, контроля.

Заключительные положения

1. Настоящее положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа заведующего ДООУ.
2. Изменения и дополнения вносятся в положение не реже одного раза в пять лет и подлежат утверждению заведующим ДООУ.

II. Организация питания обучающихся

Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в ДООУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДООУ (заведующего, повара, старшей медсестры, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков), а так же деятельность родительского комитета:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДООУ,
- организация хранения пищевых продуктов
- организации приема пищи детьми
- организации производственного контроля за питанием детей в ДООУ
- организации общественного контроля за питанием детей в ДООУ

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий:

1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +60С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
3. Молоко непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.
4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
 - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН № 28 СП 2.4.3648-20

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в

ДОУ. Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДОУ представлен в таблице 1.

Таблица 1

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДОУ

№	Группа	Время выдачи готовой продукции					
		Завтрак (ч)		Обед (ч)		Полдник (ч)	
			Летний период		Летний период		Летний период
1.	Первая, вторая младшая	08ч40м	08ч40м	11ч45м	11ч30м	15ч20м	15ч35
2	Средняя	08ч45м	08ч45м	11ч50м	11ч35м	15ч25м	15ч40
3.	Старшая	08ч50м	08ч50м	11ч55м	11ч40м	15ч30м	15ч45
4.	Подготовительная к школе	08ч55м	08ч55м	12ч00м	11ч45м	15ч35м	15ч50

3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим ДОУ и согласовано в Роспотребнадзоре.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами, согласно приложению 6 настоящих санитарных правил.

5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд

7. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДООУ, старшей медицинской сестры.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.
2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.
3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

Технологические потери и поставки продуктов.

1. Организация, снабжающая ДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы
3. Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов

по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

Производственный контроль при организации питания в ДООУ.

1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами № 28 СП 2.4.3648-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»
2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:
 - контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
 - контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
3. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке ДООУ регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях № 28 СП 2.4.3648-20».

Ежедневно в ДООУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом, проведением йод-крахмальной пробы.

Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Вывешивать инструкции на стенах непосредственно на рабочих местах допускается только в случае, если они изготовлены в виде моющихся табличек (например, в ламинированном виде). Вывешивание инструкций в виде бумажных листов не допускается, поскольку это затрудняет проведение санитарной обработки стен.

Приведенные в приложении инструкции составлены в соответствии с СанПиН № 28 СП 2.4.3648-20. Данные инструкции являются примерными, приведенные в них режимы санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке рекомендуется уточнять с учетом указаний по использованию конкретных моющих и дезинфицирующих средств.

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протираание радиаторов;
- протираание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или мочную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:
 - удаление остатков пищи в бачки для отходов;
 - при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
 - мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
 - ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
2. Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.
3. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.
4. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.
5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.
6. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
7. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.
8. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
9. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
10. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и

открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.

4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
 - в холодном цеху – халат, косынка;
 - в горячем цеху – халат, косынка;
 - для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
 - уборки помещений – темный халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

III. Организация и создание условий образовательного процесса.

При организации образовательного процесса в ДООУ, санитарно-эпидемиологического режима и создание гигиенических условий регламентируются целой серией нормативно-правовых и инструктивных документов, которые обязаны знать не только руководители, но и рядовые работники дошкольного учреждения, а с некоторыми извлечениями из них нужно знакомить и родителей дошкольников. Основными документами для нас являются основные обязанности по охране жизни и здоровья детей, СанПиН и «Гигиенические требования к максимальной учебной нагрузке на занятиях с детьми дошкольного возраста».

Руководитель ДООУ обязан:

- организовать работу по созданию и обеспечению условий организации образовательного процесса в соответствии с действующим законодательством о труде, иными локальными актами по ОТ, Уставом ДООУ;
- Обеспечивает безопасную эксплуатацию коммуникаций, оборудования, своевременно организует осмотры и ремонт здания ДООУ;
- Контролирует выполнение педагогическими работниками возложенных на них обязанностей по обеспечению безопасности жизнедеятельности воспитанников;
- Участвует в проведении административно-общественного контроля по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности в ДООУ, в расследовании несчастных случаев, происшедших с работниками или воспитанниками;

- Определяет методику, порядок обучения правилам дорожного движения, поведения на улице, воде, в быту, пожарной безопасности. Осуществляет проверку знаний воспитанников;
- Несет ответственность за организацию образовательного процесса с воспитанниками в строгом соответствии с нормами и правилами охраны труда, нормами СанПиН;
- Оказывает методическую помощь педагогическим работникам по вопросам обеспечения охраны жизни и здоровья воспитанников, предупреждения травматизма и других несчастных случаев, организует из инструктаж;
- Организует с воспитанниками и их родителями мероприятия по предупреждению травматизма, дорожно-транспортных происшествий, несчастных случаев, происходящих на улице, воде, в быту и т.д.;
- Осуществляет организацию безопасности и контроль состояния рабочих мест, учебного оборудования, наглядных пособий, спортивного инвентаря, технических средств обучения;
- Несет ответственность в соответствии с действующим законодательством о труде за несчастные случаи, происшедшие с воспитанниками во время образовательного процесса в результате нарушения норм и правил охраны труда.

Педагогические работники ДОУ обязаны:

- Обеспечивают безопасное проведение образовательного процесса;
- Организуют обучение воспитанников правилам безопасного поведения на улице, дороге, в быту и пр. в рамках образовательной программы;
- Принимают меры по устранению причин, несущих угрозу жизни и здоровью воспитанников и работников в помещениях и на территории ДОУ;
- Оперативно извещают заведующего ДОУ о каждом несчастном случае с воспитанником, работником, принимают меры по оказанию первой доврачебной помощи;
- Вносят предложения по улучшению и оздоровлению условий организации образовательного процесса в ДОУ, доводят до сведения заведующего, ответственного по охране труда о всех недостатках в обеспечении образовательного процесса, снижающих жизнедеятельность и работоспособность организма воспитанников;
- Несут ответственность за сохранение жизни и здоровья воспитанников во время образовательного процесса;
- Осуществляют постоянный контроль за соблюдением правил охраны труда и техники безопасности на рабочем месте.

Работа с нормативными документами отражена в годовом плане и календарных планах работы нашего детского сада. Регулярно на производственных совещаниях проводится изучение инструкций и СанПиНа. В приемной каждой группы имеется «Уголок здоровья», где воспитатели помещают не только рекомендации по укреплению здоровья детей, но и извлечения из СанПиНа и методических рекомендаций.

В здоровьесберегающем пространстве детского сада особое, самое важное место занимает физкультурно-оздоровительная работа и правильная организа-

ция двигательной деятельности воспитанников с учетом возрастных психофизиологических и индивидуальных особенностей детей, времени года и режима работы детского сада. Физкультурный зал, физкультурная площадка и спортивные групповые уголки оборудованы в соответствии с требованиями СанПиНа. Педагоги успешно используют в своей работе такие здоровьесберегающие программы «Здоровье» В.Г. Алямовской, «Здравствуй» М.Л.Лазарева, но с учетом соматического здоровья и психофизиологических особенностей детей. В детском саду отработана система физкультурно-оздоровительных мероприятий в соответствии с индивидуальными особенностями ребенка. Разработаны упражнения для детей часто-болеющих ОРЗ, физические упражнения для исправления осанки и исправления плоскостопия. С каждой группой таких детей инструктор по физкультуре проводит дополнительные занятия в вечернее время.

Каждый день ребенка в детском саду начинается с утренней гимнастики по возможности на свежем воздухе, которая позволяет получить заряд бодрости, дает стимул к рабочей активности на занятии. В утренний отрезок времени на детей приходится наиболее сильная нагрузка - в это время проходят занятия. Занятия требуют от детей длительного напряжения, связанного с поддержанием определенной позы и значительными зрительными нагрузками.

МБДОУ «Детский сад № 55» работает в режиме пятидневной рабочей недели.

Объем учебной нагрузки в течение недели соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений (№ 28 СП 2.4.3648-20), а также инструктивно-методическим письмом МинОРФ от 14.03.2000 № 65/23-16.

Группы общеразвивающей направленности:

Продолжительность учебных занятий:

в младшей группе	-15 мин,
в средней группе	-20 мин,
в старшей группе	- 25 мин,
в подготовительной	- 30 мин,

Время проведения занятий и их количество (ежедневно):

в младшей группе	- 2
в средней группе	- 2
в старшей группе	- 3
в подготовительной	- 3

В середине занятия проводится физкультминутка. Перерывы между занятиями – не менее 10 минут.

Общая учебная нагрузка (количество обязательных занятий в неделю) инвариантной части плана по всем направлениям развития составляет:

в младшей группе	- 11 (ФГТ - 11);
в средней группе	- 12 (ФГТ - 12);
в старшей группе	- 14 (ФГТ - 15);
в подготовительной группе	-15 (ФГТ -17).

В младшей, средней и старшей группе все занятия проводятся фронтально в первую половину дня.

Учебная нагрузка определена с учётом необходимого требования – соблюдение минимального количества занятий на изучение каждой образовательной

области, которое определено в инвариантной части учебного плана, и предельно допустимая нагрузка.

В учебный план включены четыре направления, обеспечивающие познавательно-речевое, социально-личностное, художественно-эстетическое и физическое развитие детей.

**Годовой календарный учебный график
МБДОУ «Детский сад №55» на 2022 учебный год**

<i>Период</i>	<i>Название периода</i>	<i>Количество недель</i>
с 2 сентября по 13 сентября	Адаптационно-диагностический период (мониторинг)	2 недели
с 16 сентября по 1 ноября	учебный период	7 недель
с 4 ноября по 8 ноября	каникулы	1 неделя
с 11 ноября по 20 декабря	учебный период	6 недель
с 23 декабря по 10 января	новогодние каникулы	3 недели
с 13 января по 28 февраля	учебный период	7 недель
с 3 марта по 7 марта	каникулы	1 неделя
с 10 марта по 25 апреля	учебный период	7 недель
с 28 апреля по 9 мая	каникулы	2 недели
с 12 мая по 31 мая	учебно-коррекционный период	3 недели
с 1 июня по 31 августа	Летние оздоровительные каникулы	3 месяца

Пояснения к годовому календарному графику:

Адаптационно-диагностический период - это время привыкания детей к детскому саду, и время выявления исходного уровня развития детей.

Мониторинг – время, когда педагоги выявляют уровень освоения образовательных областей и интегративных качеств дошкольников.

Учебно-коррекционный период – время корректировки усвоения программного материала по итогам диагностического периода.

Каникулы - призваны содействовать оздоровлению детей и предупреждению утомляемости. Содержание педагогической работы в этот период направлено на создание оптимальных условий для активного отдыха детей, увеличение объёма двигательной активности. Обеспечение мер по укреплению здоровья, закаливанию организма, повышению эффективности прогулки и др. Во время каникул организованная образовательная деятельность не проводится, за исключением художественно-эстетической и физкультурно-оздоровительной направленности, но и они обогащаются игровым материалом и организуются в разнообразных интересных формах.

Учебный день делится на три блока:

1) утренний образовательный блок с 7.30 до 9.00 включает в себя:

- взаимодействие с семьями детей по реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования;
- самостоятельную деятельность детей;

- образовательную деятельность, осуществляемую в процессе организации различных видов детской деятельности (игровой, коммуникативной, трудовой, познавательно-исследовательской, продуктивной, музыкально-художественной, чтения);
- образовательную деятельность, осуществляемую в ходе режимных моментов;
 - 2) развивающий блок с 9.00 до 11.00 представляет собой образовательную деятельность, осуществляемую в процессе организации различных видов детской деятельности (игровой, коммуникативной, трудовой, познавательно-исследовательской, продуктивной, музыкально-художественной, чтения), а также организованное обучение в форме занятий (игр-занятий и непосредственно занятий в группах 5 – 7 лет);
 - 3) вечерний блок с 15.30 до 18.00 включает в себя:
 - самостоятельную деятельность детей;
 - образовательную деятельность, осуществляемую в процессе организации различных видов детской деятельности (игровой, коммуникативной, трудовой, познавательно-исследовательской, продуктивной, музыкально-художественной, чтения);
 - образовательную деятельность, осуществляемую в ходе режимных моментов;
 - взаимодействие с семьями детей по реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования.

В связи с этим в учебно-воспитательный процесс мы включаем оздоровительные мероприятия: гимнастика для глаз, дыхательная гимнастика, физминутки, которые необходимы для снятия психо-эмоционального напряжения.

Вопросы оздоровления ребенка решаются в тесном контакте с семьей. В начале оздоровительного периода проводится беседа с родителями, что позволяет выяснить отношение их к оздоравливающим мероприятиям и составить план оздоровительной работы, учитывая запросы родителей. В детском саду проводится обширный комплекс оздоровительных мероприятий:

- ✓ Соблюдение температурного режима согласно СанПиНа.
- ✓ Правильная организация прогулок и их длительность (сетка занятий составлена с учетом длительности прогулки не менее полутора часа).
- ✓ Соблюдение сезонной одежды (индивидуальная работа с родителями).
- ✓ Облегченная одежда в детском саду.
- ✓ Гимнастика после сна.
- ✓ Закаливающие процедуры (согласно возрасту детей).
- ✓ Массажные дорожки – младший возраст
- ✓ Мытье прохладной водой рук по локоть – средний возраст
- ✓ Комплекс контрастных закаливающих процедур – старший возраст
- ✓ Летом ходьба босиком по спортивной площадке
- ✓ Самомассаж
- ✓ Витаминотерапия

Обеспечение психологической безопасности детей во время их пребывания в детском саду строится на сотрудничестве психолога со всеми структурными

подразделениями учреждения. Психолог выявляет факторы, способствующие возникновению и развитию стрессовых, невротических состояний у детей и помогает воспитателям в предупреждении нежелательных аффективных реакций детей. Сотрудники внимательны и отзывчивы к детям, уважительно относятся к каждому ребенку. Педагоги стараются эстетично оформить интерьер групповых, раздевальных и спальных комнат, чтобы ребенок чувствовал себя комфортно в уютной обстановке. Большую роль в психо-коррекционной работе психолог отводит музыкотерапии, психогимнастики и театрализованной деятельности.

Развивающая среда ДООУ - современное дидактическое и игровое оборудование, экологический кабинет, цветник и огород дают массу положительных эмоций, душевное равновесие. В детском саду создана логопедическая служба, функционируют логопедическая группа. Логопед проводит групповые и индивидуальные занятия по исправлению дефектов речи. Эти занятия способствуют улучшению психического самочувствия детей, мы стараемся неукоснительно выполнять главную заповедь дошкольного воспитания – «не навреди». Работа с сотрудниками – одно из важнейших направлений по укреплению и сохранению соматического, психологического и физического здоровья детей. Для этого мы используем различные формы работы:

Семинары: «Ребенок и здоровье», «Нетрадиционные формы оздоровления детей»,

Консультации: «Формирование здорового образа жизни дошкольников»: использование природных факторов в укреплении здоровья детей, «Лето, семья, ребенок»

Открытые просмотры: ежегодно 7 апреля и 21 июня – «День здоровья», «Папа, мама и я – спортивная семья», спортивное развлечение «Мы - спортсмены» и другое.

Педсоветы: «Оздоровительная работа в детском саду», «Организация режима двигательной активности в ДООУ», «Азбука питания».

Контроль и руководство:

Тематический контроль. «Создание здоровьесберегающей и развивающей среды», «Организация режима двигательной активности», «Закаливание», конкурс физкультурных уголков в группах. Внедрение в практику работы ДООУ новых программ, технологий в области физического воспитания детей дошкольного воспитания.

Важным направлением деятельности по формированию физически и психически здорового ребенка является работа с семьей.

Основные задачи работы с родителями:

- Повышение педагогической культуры родителей.
- Установка на совместную работу с целью решения здоровьесберегающих задач.
- Привлечение родителей в воспитательно-образовательный процесс.
- Вооружить родителей психолого-педагогических знаний через консультации, семинары.
- Для этого используем следующие формы работы с родителями:
- проведение родительских собраний, семинаров-практикумов, консультаций, дней открытых дверей.

- педагогические беседы (индивидуальные и групповые)
- совместные занятия и развлечения, труд.

Методы, используемые педагогами в работе с родителями:

- анкетирование
- посещение семьи
- наблюдение за ребенком
- беседы с родителями
- беседы с ребенком
- изучение рисунков на тему: «Наша семья» и их обсуждение с детьми

Таким образом, одним из основных условий в укреплении здоровья дошкольников является теснейшее сотрудничество педагогов, психологов, медиков, родителей и детей.

Статья 37. Организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
3. Обучающиеся федеральных государственных образовательных организаций, реализующих образовательные программы по специальностям и направлениям подготовки в области обороны и безопасности государства, в области подготовки плавательных составов морских судов, судов внутреннего водного плавания, судов рыбопромыслового флота, летного состава воздушных судов, авиационного персонала, персонала, обеспечивающего организацию воздушного движения, а также общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы, имеющие целью подготовку несовершеннолетних граждан к военной или иной государственной службе, обеспечиваются питанием по нормам и в порядке, которые определяются учредителями указанных федеральных государственных образовательных организаций.
4. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Статья 41. Охрана здоровья обучающихся

1. Охрана здоровья обучающихся включает в себя:
 - 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
 - 2) организацию питания обучающихся;
 - 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

- 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- 6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- 7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
- 8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- 9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- 10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

2. Организация охраны здоровья обучающихся (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения периодических медицинских осмотров и диспансеризации) в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, осуществляется этими организациями.

3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся осуществляют органы исполнительной власти в сфере здравоохранения. Образовательная организация обязана предоставить помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

4. Организации, осуществляющие образовательную деятельность, при реализации образовательных программ создают условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают:

- 1) текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
- 2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- 3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- 4) расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, 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.

5. Для обучающихся, осваивающих основные общеобразовательные программы и нуждающихся в длительном лечении, создаются образовательные организации, в том числе санаторные, в которых проводятся необходимые лечебные, реабилитационные и оздоровительные мероприятия для таких обучающихся. Обучение таких детей, а также детей-инвалидов, которые по состоянию

здоровья не могут посещать образовательные организации, может быть также организовано образовательными организациями на дому или в медицинских организациях. Основанием для организации обучения на дому или в медицинской организации являются заключение медицинской организации и в письменной форме обращение родителей (законных представителей).

6. Порядок регламентации и оформления отношений государственной и муниципальной образовательной организации и родителей (законных представителей) обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, а также детей-инвалидов в части организации обучения по основным общеобразовательным программам на дому или в медицинских организациях определяется нормативным правовым актом уполномоченного органа государственной власти субъекта Российской Федерации.