

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

МБДОУ «ЦРР-д/с № 8 «Умка»

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ 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. Меню-требование составляется старшей медицинской сестрой, шеф-поваром и кладовщиком. Питание в детском саду. Уважаемые родители и законные представители наших воспитанников. В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 8 недель, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории с 2-х до 7 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Ежедневно шеф-поваром 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 ДОУ 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 ДОУ, 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 СП 2.4.364820 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"(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 °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 санитарноэпидемиологические 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-+65°C; 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.

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 моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20. 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 директора, старшую медицинскую сестру ДОО. Кроме этого в ДОО 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». Врач-педиатр Валиахметова Л.К. и старшая медицинская сестра совместно с администрацией несут 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 директор детского сада, 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 санитарнопротивоэпидемического режима на пищеблоке.

- * Следит за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологией приготовления пищи и броkeringом 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. В проведении прививок руководствуется Приказом МинЗдрав Российской Федерации от 21.03.2014г. № 125н (ред. 03.02.2021) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям". 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 ДОО: 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 ДОО: 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 на официальном
сайте ДОО в сети «Интернет»: Профилактика гриппа. Что мы не знаем о гриппе?–

Первая помощь при укусах насекомых

– Вакцинопрофилактика

– Вирусный гепатит А у ребенка

– Профилактика туберкулеза

– Ветряная оспа– Укусы насекомых

– Клещевой энцефалит

– Солнечный удар у детей

– Дизентерия у ребенка