

МУ «ОДУ Ножай-Юртовского района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД «ИМАН» С. АЙТИ-МОХК
НОЖАЙ-ЮРТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад «Иман» с. Айти-Мохк»)

МУ «Нажи-Юьртан Кюштан ШХЪДУО»
Муниципальни бюджетни школа лхьалхарчудешаранучреждени
«НАЖИ-ЮЪРТАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
АЙТИ-МОХК ЮЪРТАН БЕРИЙН БЕШ «ИМАН»
(МБШХЪДУ «Айти-Мохк юьртан берийн беш «Иман»)

Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Об условиях питания

В детском саду для воспитанников организовано горячее питание, которое осуществляет поставщик. Приготовление блюд осуществляют повара предпринимателя на кухне детского сада. Продукты питания доставляет поставщик специализированным транспортом, его принимает повар, который определяет качество поставляемых продуктов, соответствие их сертификатам, количеству накладной документации. Продукты питания хранятся в складских помещениях ДОУ, холодильном оборудовании. Каждый продукт хранится в соответствующих отсеках при определенной температуре: молочные продукты никогда не хранятся с мясными продуктами, готовые продукты никогда не хранятся с сырыми продуктами.

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке ДОУ. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием, все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Питание воспитанников организовано с учетом следующих принципов: сбалансированность, рациональность, строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд, выполнение среднесуточных натуральных норм.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3-7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, либо в смежные дни. На каждое блюдо разработана технологическая карта, в соответствии с которой блюдо приготавливается.

В ДОУ осуществляется 4-х разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном стенде для родителей в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Основой рациональной организации питания детей в МБДОУ являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);

- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей

Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях. В родительских уголках и чатах вывешивается ежедневное меню для воспитанников.

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимой посудой, столовыми приборами, а также столами и стульями для воспитанников. Раздача готовых блюд осуществляется из пищеблока, согласно графику.

Охрана здоровья

В целях своевременного выявления отклонений в здоровье воспитанников в детском саду проводится мониторинг состояния здоровья детей, анализ посещаемости и заболеваемости.

Исследование состояния здоровья воспитанников является прерогативой медицинского работника, который определяет группу физического развития на основе антропометрических данных и группу здоровья на основе анамнеза и обследования детей врачами-специалистами.

Педагоги организуют образовательный процесс с учётом здоровья детей, их индивидуальных особенностей развития. В группах соблюдаются требования СанПин.

Для осуществления задач физического воспитания в детском саду оснащен физкультурный зал, во всех возрастных группах оборудованы центры спорта.

Охрана здоровья воспитанников включает в себя проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Охрана здоровья обучающихся обеспечивается в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи и регламентируется следующим локальными актами:

- приказ по охране жизни и здоровья детей
- инструкция по охране жизни и здоровья воспитанников дошкольной образовательной организации,
- инструкция по оказанию первой помощи,
- положение о расследовании и учете несчастных случаев с воспитанниками,

- и т.д.

В здании дошкольной образовательной организации имеется медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор.

В каждой группе имеются аптечки для оказания первой помощи.

Все работники образовательной организации обучены навыкам оказания первой помощи.

Для того, чтобы стимулировать физическое развитие детей, в ДОО создано игровое пространство как на площадке, так и в помещении.

В ДОО создана система необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психологического здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.