

**Сведения об условиях питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
МДОУ «Карлыганский детский сад»**

Питание.

Правильное и рациональное питание – это один из основных факторов сохранения и укрепления здоровья детей. Питание детей должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

Основные принципы рационального питания:

- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлением;
 - завтрак и ужин продолжаются 15-20 минут, полдник 10-15 минут, обед- 20 минут, за 30 минут до еды обязательно должен быть отдых.
 - количество приёмов пищи в день 4-5;
 - правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы;
- Соблюдение условий правильного приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды.

В МДОУ организовано четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Блюда готовятся на пищеблоке МДОУ. На пищеблоке в достаточном количестве набор оборудования, инвентаря, посуды. Все промаркировано в соответствии с их нахождением в цехах разного назначения (холодный первичной обработки мяса и рыбы, мясо-рыбный вторичной обработки, первичной обработки овощей, вторичной обработки овощей, горячий), в соответствии с приготавливаемым блюдом. Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками. Поставка продуктов осуществляется строго по заявке учреждения. Привоз продуктов по графику. Каждый поступающий продукт имеет удостоверение качества или сертификат соответствия. Питание детей в детском саду организуется в соответствии с 10-дневным перспективным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Составляются ежедневные меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста (раннего возраста и дошкольного), Прежде всего составляются меню обеда, затем завтрака и полдника. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%, ужин 20-25%. Ведётся бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены основные продукты : молоко, мясо (или рыба), картофель,

овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительные масла, сахар, соль, (творог, сыр, птица, яйца – 2-3 раза в неделю). Особое внимание уделяется качеству приготовляемых блюд, выполнению натуральных норм, калорийности, витаминизации. Проводится С-витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой. Аскорбиновая кислота добавляется в готовый компот перед употреблением. В период эпидемии гриппа, осеннего и весеннего межсезонья используются чеснок, лук.

Повар и завхоз детского сада раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Готовую продукцию с кухни получают младшие воспитатели, согласно графика, нормы объема продуктов питания. Соблюдается преемственность в питании детей, размещаются рекомендации в информационных уголках для родителей по питанию ребенка дома в вечернее время, выходные дни. Вопросы организации питания постоянно выносятся на обсуждение медико-педагогического совещания, родительского собрания. Детям прививаются навыки правильного питания на «Уроках здоровья», тематических занятиях, в играх, беседах. Проводится работа по формированию культурно-гигиенических навыков за столом, навыков по дежурству по столовой, умений по самообслуживанию.

Питание в детском саду оценивается по следующим показателям:

1. Гигиеническая оценка пищеблока с позиции безопасности питания.

- 1.1. Санитарно-техническое обеспечение (горячая и холодная вода, канализация, отопление, вентиляция, освещение). Достаточность исправности технологического оборудования и инвентаря, маркировка посуды.
- 1.2. Объём холодильного оборудования, его исправность.
- 1.3. Соблюдение сроков хранения скоропортящихся продуктов.
- 1.4. Условия и качество мытья кухонной и столовой посуды, обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами.
- 1.5. Личная гигиена детей, условия мытья рук, культура еды.
- 1.6. Соответствие транспорта и тары гигиеническими требованиями (конструкция, маркировка, санитарное состояние).
- 1.7. Условия приёма пищи, сервировка стола.
- 1.8. Санитарное содержание помещения, хранение пищевых отходов.
- 1.9. Личная гигиена повара, прохождение медицинских осмотров.
- 1.10. Внешний вид сотрудников, чистота санитарной одежды, наличие перчаток, фартуков, косынок и др.
- 1.11. Укомплектованность штатов, профессиональная подготовка.
- 1.12. Правильность технологической обработки блюд.

2. Теоретическая оценка питания (количественная и качественная сторона).

- 2.1.Соответствие режима питания, длительности пребывания детей в учреждении.
- 2.2.Наличие примерного меню и качество его выполнения.
- 2.3.Оценка существующего меню за 10 дней полнота и разнообразие рациона, сочетание блюд, наличие блюд из свежих овощей и фруктов).
- 2.4.Калорийность рациона (за месяц по накопительной ведомости).
- 2.5.Количество к соотношению белков, жиров, углеводов.
- 2.6.Выполнение утверждённых наборов продуктов питания.
- 2.7.Использование таблиц замены при составлении рационов.
- 2.8.использование картотеки блюд при составлении меню- раскладок.
- 2.9.Осуществление контроля заведующей за питанием.
- 2.10.Наличие документации по разделу «Питание», её ведение.

3. Лабораторные исследования качества питания и режима работы пищеблока.

- 3.1.Исследование блюд и рационов на полноту вложения, калорийность.
- 3.2.Исследование на термическую обработку готовых блюд.
- 3.3.Бактериологическое исследование блюд.
- 3.4.Исследование готовых блюд, объём порций.
- 3.5.Определение концентрации моющих и дезинфицирующих средств.

Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

Условия питания, приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья нет.

Сведения об условиях охраны здоровья детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МДОУ «Карлыганский детский сад »

Для реализации задач по охране здоровья детей в ДОУ созданы следующие условия:

В старшей группе детского сада имеется уголок движения (спортивный уголок), где дети занимаются как самостоятельно, так и под наблюдением педагогов. В спортивном зале имеются резиновые мячи, скакалки, флажки, кегли, обручи, гимнастические палки, гимнастическая скамейка, лесенка, настенная лесенка, напольная ребристая доска, кубы, стойки для прыжка в высоту, маты, набивные мячи. Всё это позволяет включить в работу большую группу детей, что обеспечивает высокую моторную плотность занятий;

- Спортивные площадки для занятий на воздухе оснащены необходимым инвентарём: турник, ворота для игры футбол, площадка для организации подвижных игр, баскетбольное кольцо, мостик, лесенка, бревно.
- имеется картотека подвижных игр с необходимыми атрибутами;
- имеются картотеки физкультминуток, пальчиковых игр, артикуляционной гимнастики, зрительной гимнастики, дыхательной гимнастики;
- закаливающие процедуры различаются как по виду, так и по интенсивности, закаливание проводится на положительном эмоциональном фоне и при тепловом комфорте организма детей:

младшие группы - воздушные ванны, ходьба по дорожке «здоровья», гимнастика в постели, дыхательная гимнастика в игровой форме, обливание ног в летний период

средние группы - воздушные ванны, ходьба по дорожке «здоровья», гимнастика в постели, дыхательная гимнастика в игровой форме, упражнения после сна, ходьба по контрастным дорожкам, обливание ног в летний период

старшие группы - воздушные ванны, ходьба по дорожке «здоровья», гимнастика в постели, дыхательная гимнастика в игровой форме, упражнения после сна, обливание ног в летний период

подготовительные группы - воздушные ванны, ходьба по дорожке «здоровья», гимнастика в постели, дыхательная гимнастика в игровой форме, упражнения после сна, обливание ног в летний период.

- закаливание проводится на фоне различной двигательной активности детей на физкультурных занятиях, во время выполнения режимных моментов;
- проводятся ежедневные прогулки, проветривания помещений, влажная уборка помещений;
- в группах детского сада силами воспитателей оборудованы «уголки уединения», где дети могут поиграть с любимой игрушкой, отдохнуть от шума, расслабиться;
- с воспитанниками организуется непосредственно образовательная деятельность 3 раза в неделю, из них - 2 раза в группе и 1 раз на улице, планируется самостоятельная двигательная деятельность, динамические паузы, физкультурные минутки, двигательно-игровые часы, спортивные праздники, досуги, в том числе с участием родителей воспитанников, Дни здоровья (1 раз в квартал) и др.

- Оформляются информационные стенды для родителей по вопросам здорового и безопасного образа жизни, планируются консультации, оформляются памятки, буклеты для родителей
- Проводятся учебные занятия с воспитанниками и работниками ДООУ по эвакуации
- Отслеживается динамика показателей здоровья детей заболеваемости, травматизма, показатели пропусков по болезни;
- Проводится определение оптимальной нагрузки на ребёнка с учётом возрастных и индивидуальных особенностей;
- Ежегодно данные о заболеваемости включаются в анализ работы за год деятельности ДООУ.

Медицинское обслуживание в детском саду, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляет по договору на медицинское обслуживание воспитанников детского сада с Государственным бюджетным учреждением РМЭ «Мари-Турекская центральная районная больница».

В целях обеспечения контроля за здоровьем детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья посещающих дошкольное учреждение, проводятся углубленные медицинские осмотры бригадой специалистов Государственного бюджетного учреждения РМЭ «Мари-Турекская центральная районная больница».