

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

Построение работы по охране здоровья ведется на основе современных требований, научных разработок по следующим направлениям:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм, противоэпидемической обстановки:

- Контроль за санитарным состоянием всех помещений и территории МДОУ, соблюдение санитарно-эпидемического режима;
- противоэпидемические мероприятия при карантинах;
- осмотры детей и персонала на педикулез и кожные заболевания;
- развитие у детей навыков личной гигиены.

Обеспечение психологического комфорта.

- индивидуальный режим в период адаптации вновь поступивших детей;
- создание психологического комфорта в группах и педагогическом коллективе;
- совершенствование развивающей среды;
- эстетическое оформление детского сада.

Рациональное питание.

- 4-х разовое питание с соблюдением натуральных норм;
- витаминизация (фрукты, соки, свежие овощи);
- введение фитонцидов (лук, чеснок, зелень);
- контроль за транспортировкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов, технологией и качеством приготовления пищи, за санитарным состоянием складских помещений и пищеблока.

Физическое развитие.

- режим закаливания;
- физические и дыхательные упражнения после сна;
- физкультурные занятия (внимательное наблюдение за самочувствием ребенка, его реакцией на нагрузку, на новые упражнения);
- двигательный, режим в группе и на участках (60-70% времени уделяется движению);
- физкультминутки, паузы в форме подвижных игр;
- проведение физкультурных досугов, спортивных праздников.

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, так здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания

В нашем детском саду организовано **4-х разовое питание**. Перспективное меню составляется на 10 дней. При составлении меню учитываю следующие факторы:

- 1) утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) объем порций для этих групп;
- 3) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 4) выход готовых блюд;
- 5) данные о химическом составе продуктов и блюд.

В ассортимент первых блюд включаем щи, борщи и различные виды супов на мясном, рыбном, курином бульонах, супы вегетарианские, молочные.

Вторые блюда обычно из мяса и рыбы в виде котлет, биточков, гуляша в отварном или тушеном виде. Гарниры - из картофеля, овощей, а также круп и макаронных изделий.

В качестве третьего блюда используем компот из свежих и сухих фруктов, кисель, чай, чай с лимоном, отвар шиповника, кофейный напиток с молоком, какао на молоке.

На завтрак и на ужин детям даем различные блюда, запеканки и *блюда* из творога (ленивые вареники), бутерброды с сыром.

Полдник обычно состоит из кондитерских изделий (печенье, сухари), *выпечки* (булочки, пирожки). Включаем свежие фрукты или соки, а также даем чай с молоком, молоко, чай с лимоном.

При составлении меню особое внимание обращаем на разнообразие блюд в течении дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

Еще одно неременное условие составления меню - учет требований санэпидслужбы в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения в коллективе желудочно-кишечных заболеваний, инфекций и пищевых отравлений.

В детском саду имеется картотека первых, вторых, третьих блюд. В карточках указаны сырьевой набор и количество продуктов, из которых состоит блюдо.

Один раз в 10 дней медсестрой контролируется выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводится коррекция питания в следующей декаде. (Журнал «Выполнение норм питания в МДОБУ»)

Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров, углеводов). Каждый день проводится «С» витаминизация III блюда ($t +14^{\circ}\text{C}$), отметку делаю в журнале.

Для обеспечения преемственности питания родители информируются об ассортименте питания ребенка, в группах ежедневно вывешиваются меню.

В детском саду пища готовится на пищеблоке. Работают 2 повара, которые ежегодно проходят гигиеническое обучение (сантехминимум), имеют допуск к работе. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы медицинским работником, заведующей, поваром с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Ежедневно контролируется правильность отбора и хранения суточных проб (суточные пробы храним в холодильнике при $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$ 48 часов). Ведется контроль за санитарным состоянием на пищеблоках, регистрируются в специальном журнале все недостатки. Проводится осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ежедневно.

Продукты питания в д/с принимаются только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество (качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство).

Медсестрой ведется журнал «Бракераж сырых продуктов», где указываются:

- дата и время поступления;
- дата выработки, время выработки;

- наименование и количество продукта;
- конечный срок реализации продукта;
- реализация по дням недели.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты храним в холодильных камерах ($t -6-7^{\circ}\text{C}$) или в холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$. Ведется тетрадь контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах ежедневно.

В МДОБУ организован питьевой режим, который отвечает требованиям санитарных правил (используется только свежая кипяченая вода).