

## УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В ДООУ № 6 «СКАЗКА»

### 1. Условия питания.

Одна из главных задач, решаемые в ДООУ – это обеспечение права каждого ребенка на охрану жизни и здоровья детей. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которая является необходимым условием роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание формирует у детей культурно – гигиенические навыки, полезные привычки, закрепляет основы культуры питания.

Одним из важных факторов здорового ребенка является организация рационального питания.

Основные принципы организации питания в ДООУ:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, высокие вкусовые качества блюд;
- оптимальный режим питания, обстановка.

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным СанПин.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладками продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильным хранением, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на диетическую сестру и заведующую.

В детском саду у нас организовано 5-ти разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин. В рацион питания ДООУ включает все основные группы продуктов: мясо, рыба, пищевые жиры, сахар, кондитерские изделия, овощи, фрукты, хлеб, крупа и т.д. Ежедневно в меню включаем овощи и фрукты. Дети регулярно получают соки, молоко.

Питание детей осуществляют в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанный диетической сестрой, утвержденный заведующей. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированное питание по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия бракеражной комиссией в соответствии с записью в журнале результатом оценки готовых блюд.

Транспортирование продуктов осуществляется автотранспортом поставщика. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока имеет отдельный выход, оснащен необходимым оборудованием. Пищеблок укомплектован кадрами, работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение, плановые медосмотры. Питание воспитанников организовано в групповых комнатах.

### Мероприятия по организации питания в ДООУ

№ п/п	Специалисты ДООУ	Мероприятия по организации питания	Сроки
1.	Воспитатели	1.1.Привитие КГН: мытье рук, культура принятия пищи 1.2.Выступление на общем родительском собрании на тему: « Почему аппетит бывает плохим?»	Ежедневно  октябрь
2.	Младшие воспитатели	2.1.Сервировка стола с учетом требований СанПиН.	ежедневно

		<p>2.2. Мытье столов перед принятием пищи и после принятия пищи согласно требованиям СанПин</p> <p>2.3. Обработка и мытье посуды с учетом требований СанПиН.</p> <p>2.4. Обеспечение соблюдение нормы выдачи блюд при организации завтрака, 2 завтрака, обеда, полдника, ужина.</p> <p>2.5. Соблюдение личной гигиены в процессе организации питания детей.</p> <p>2.7. Обеспечение питьевого режима в группах</p>	
3.	Диетическая сестра	<p>3.1. Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поступающей на пищеблок продукцией и технологией приготовления пищи;</li> <li>- качеством питания и питьевого режима в группах;</li> <li>-обработка посуды в группах и пищеблоке;</li> <li>- ведение бракеражных журналов;</li> <li>- работой холодильников на пищеблоке (наличие термометров);</li> <li>-качеством уборки на пищеблоке, в группах.</li> <li>- соблюдением норм выдачи готовой продукции.</li> </ul> <p>3.2. Снятие проб готовой продукции.</p> <p>3.3. Составление меню.</p>	ежедневно
4.	Завхоз	<p>4.1. Соблюдение условий хранения продукции.</p> <p>4.2. Обеспечение соблюдения норм выдачи продуктов</p> <p>4.3. Контроль за поступлением на пищеблок продукции</p> <p>4.4. Соблюдение условий хранения продуктов.</p> <p>4.4. Ведение бракеражных журналов</p>	<p>Постоянно</p> <p>ежедневно</p>
5.	Повара	<p>5.1. Соблюдение правил личной гигиены и требований СанПиН к организации работ по приготовлению пищи</p> <p>5.2. Соблюдение норм выдачи в времени и выдачи готовой продукции на группы</p>	постоянно
6.	Заведующая	<p>6.1. Снятие проб готовой продукции, разрешение на выдачи пищи с пищеблока на группы.</p> <p>6.2. Контроль за:</p>	<p>Ежедневно</p> <p>постоянно</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацией питания со стороны воспитателей и младших воспитателей;</li> <li>- соблюдением норм выдачи готовой продукции;</li> <li>- качеством генеральной и текущей уборки в помещениях групп, обработки посуды;</li> <li>- соблюдение норм порции детей.</li> </ul>	
--	--	---	--

## 2. Медицинское обслуживание детей.

Медицинское обслуживание в ДОО обеспечивают органы здравоохранения. Медперсонал наряду с администрацией несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проводит лечебно- профилактические мероприятия, соблюдение санитарно- гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания. В ДОО № 6 оборудован медицинский кабинет и изолятор в соответствии с требованиями СанПиН. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медсестра, закрепленная за дошкольным учреждением проводит:

- медосмотры детей при поступлении в детский сад с целью выявления больных, в том числе и на педикулез;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- совместно с врачом- педиатром ведет работу по организации профилактических прививок;
- распределяет детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирует руководителя, воспитателей о состоянии здоровья детей рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья детей;
- раз в неделю осмотр детей на педикулез;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдение правил личной гигиены воспитателей и персонала;
- организацию и проведение профилактических и санитарно – противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организацию дней здоровья, игр, викторин на медицинскую тему;
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием спортивных уголков, спортивной площадки, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре, в зависимости от состояния здоровья, пола, возраста;
- контроль за пищеблоком, питанием детей;
- ведение медицинской документации.