

Условия охраны здоровья обучающихся

Оздоровительная работа в Учреждении проводится на основе нормативно - правовых документов:

- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- В ДОУ создаются условия охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В ДОУ имеется медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор. В штате учреждения имеется медицинская сестра.

Медицинской сестрой организуется систематический контроль за состоянием здоровья воспитанников, проводятся консультации для воспитателей, родителей, проводятся профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний среди воспитанников (профосмотры). В детском саду используются здоровьесберегающие технологии, направленных на полноценное физическое развитие детей, их оздоровление, профилактику заболеваний, коррекцию отклонений в здоровье, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.

В образовательном учреждении с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- проведение профилактических осмотров;
- мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении;
- осуществление систематического контроля за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости;
- обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения;
- осуществление контроля за физическим, гигиеническим воспитанием детей, проведением закаливающих мероприятий;
- осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил. (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"). Каждая группа имеет отдельный прогулочный участок.

Условия питания обучающихся

В МДОУ организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10 - дневным меню, утвержденным заведующим МДОУ.. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с действующими Санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН СанПиН 2.4.3648-20, утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020 г.

Специальных условий для питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется. меню разработано для четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) для детей с 3 до 7 лет с двенадцатичасовым пребыванием в дошкольном образовательном учреждении. Меню разработано на основании СанПиН 2.4.3648-20

- Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных веществах и энергии. Содержание белков, жиров, углеводов, энергии (калорийности) не меньше значений, указанных в таблице 3 для возраста детей от 3 до 7 лет, что соответствует СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Примерное меню рассчитано на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1,5 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях что соответствует СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник согласно СанПиН На долю завтрака приходится 20-25%; второго завтрака - 5%; обеда - 30-35%; уплотненного полдника 30-35% суточного рациона.

При составлении меню учтено:

- Рациональное распределение пищи в течение дня. Рацион питания разделен на четыре приема пищи для лучшего усвоения пищевых веществ, сохранения чувства сытости на протяжении времени пребывания детей в детском саду (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- Разнообразие пищи. Исключена повторяемость основных блюд в течение недели, использованы разные продукты и запланированы из них различные блюда.
- Суммарные объемы блюд по приемам пищи

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под

руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается находиться детям в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- вначале на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат или порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.