

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.



Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно- психического развития ребенка. Поэтому именно питанию в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В дошкольном учреждении организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В десятидневное меню включаются следующие блюда:

- **На завтрак:** молочные каши, бутерброды с маслом и сыром, чай с молоком, какао на молоке;
- **На 2-й завтрак:** фруктовый сок, либо фрукт;
- **На обед:** салат из вареных овощей в холодный период (в летний оздоровительный период салат из свежих овощей); первое блюдо (суп, щи, рассольник и т.п.); второе блюдо (мясное или рыбное с гарниром), третье блюдо (компот, напиток), хлеб;

- **На полдник:** кондитерские изделия (печенье, пряник), выпечка (булочка, пирожок, ватрушка с творогом и т.п.), молоко или кисломолочный продукт;
- **На ужин:** блюда из овощей, рыбы, творога, напитков – чай, чай с лимоном, хлеб.

Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, в детском саду предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных предусмотрено помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в

зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Разработанное 10-дневное меню недифференцировано, так как дети с тяжелыми нарушениями речи не имеют ограничений в питании и питьевом режиме.

В детском саду общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание (соки, напитки, питьевая вода). При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при их наличии в детском саду), должны соблюдаться следующие требования:

1. Организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.
2. Индивидуальное меню разрабатывает специалист-диетолог с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
3. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
4. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями и здоровья включает в себя:

Оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья. Для оказания

первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья, в здании детского сада на 1 этаже находятся помещения для оказания медицинской помощи (медицинский и процедурный кабинеты, изолятор), которые предоставлены в безвозмездное пользование государственному автономному учреждению здравоохранения "Детская поликлиника №5" г. Оренбурга.

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется медицинским персоналом выше указанного учреждения здравоохранения, на основании заключенного договора на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию.

Определен оптимальный режим учебных занятий, расписание занятий составлено с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности занятий. Время проведения занятий по реализации образовательной программы дошкольного образования, их продолжительность, длительность перерывов, суммарная образовательная нагрузка для детей дошкольного возраста определяются действующими санитарными правилами. Расписание занятий по реализации дополнительного образования детей и взрослых составляется с учетом пожеланий родителей (законных представителей) обучающихся и возрастных особенностей обучающихся.

Пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда. Педагоги дошкольного учреждения осуществляют тесное взаимодействие с семьями воспитанников по всем вопросам оздоровления детей, проводят совместные мероприятия с родителями, оказывают консультативную поддержку родителям (законным представителям) по вопросам образования и охраны здоровья детей. В каждой возрастной группе имеются информационные стенды, где систематически размещается информация о проблемах сохранения и укрепления здоровья, организации здорового образа жизни. Широко используются возможности официального сайта дошкольного учреждения и аккаунты в социальных сетях "ВКонтакте" и "Одноклассниках".

Организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления, для занятия ими физической культурой и спортом. Предпринимаются профилактические меры по снижению заболеваемости у детей:

- соблюдение режима дня;
- ежедневные прогулки;
- снятие умственной усталости во время занятий (физминутки, релаксационные паузы, массаж ушных раковин);
- комплексы упражнений по профилактике нарушений зрения, плоскостопия, осанки;
- наличие в групповых помещениях здоровьесберегающего оборудования (зрительные тренажеры, бактерицидные лампы);
- дыхательная гимнастика;

- ежедневное употребление салатов из свежих овощей, фруктов, сока;
- организация теплового и воздушного режима помещения;
- утренняя гимнастика;
- корригирующая гимнастика;
- физкультурные занятия;
- закаливание (ходьба босиком, обширное умывание, оптимальный двигательный режим);
- в холодное время года ходьба по массажным коврикам, в теплое время года - по "Тропе здоровья";
- мероприятия на период повышенной заболеваемости гриппа и ОРЗ (употребление фитонцидов - лук, чеснок);
- использование в работе современных здоровьесберегающих технологий.

В качестве санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий проводится вакцинация по возрасту противогриппозной сывороткой;

Обеспечение безопасности во время пребывания в организации. В детском саду обеспечена безопасность обучающихся во время пребывания в детском саду. В организации установлена автоматическая пожарная сигнализация и система оповещения людей, имеется кнопка тревожной сигнализации, которую обслуживает специализированное лицензированное охранное предприятие – федеральное государственное казенное учреждение «Управление вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации по Оренбургской области». Установлена система наружного видеонаблюдения. С сотрудниками регулярно проводятся инструктажи по всем видам безопасности: пожарная безопасность, антитеррористическая безопасность инструктажи по охране жизни и здоровья детей, проводятся тренировочные занятия по действиям в случае ЧС. Имеются в наличии акты о состоянии пожарной безопасности. В детском саду поддерживаются в состоянии постоянной готовности первичные средства пожаротушения: огнетушители, внутренний противопожарный водопровод. Проводится их периодический технический осмотр, перезарядка и испытания водопроводной сети на водоотдачу. Двери электрощитовой, складов и прачечной выполнены с пределом огнестойкости не менее 0,6 часа. Соблюдаются требования к содержанию эвакуационных выходов. В организации имеется паспорт безопасности и паспорт дорожной безопасности. Два раза в год (осень – весна) в Учреждении проходит общая учебная тренировка с включением средств оповещения о пожаре, при которой все дети и работники Учреждения эвакуируются из помещений согласно плана эвакуации;

Профилактику несчастных случаев во время пребывания в организации;

Педагогические работники образовательной организации обучены навыкам оказания первой помощи, что подтверждается соответствующими удостоверениями.

Организация создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- текущий контроль за состоянием здоровья;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в каждой групповой ячейке с указанием полного наименования, объемом порций, калорийностью.

Питание детей организуется в групповых комнатах. Доставка пищи от пищеблока до групп осуществляется в специально промаркированных закрытых емкостях. Выдается пища с пищеблока, согласно графику.

Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Товар принимает кладовщик.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют повара. Все блюда, собственного производства, готовятся по технологическим картам. Каждое блюдо обладает достаточной энергетической и биологической ценностью, соответствует физиологическим возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров, углеводов, витаминов.

Контролирует качество и организацию питания руководитель детского сада Ткачева Надежда Владимировна, совместно с комиссией, в которую входят представители родительской общественности.