Условия питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе для детей инвалидов МКДОУ детского сада «Теремок» п. Хребтовый.

МКДОУ детский сад «Теремок» п. Хребтовый выполняет требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 28.12.2010г. № 2106, ФГОС ДО в образовательной области «Физическое развитие».  
 Целостность системы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся воспитанников, преемственность и непрерывность обучения здоровому и безопасному образу жизни (здоровью) на различных ступенях, уровнях образования в ДОУ представлена в Образовательной программе МКДОУ детский сад «Теремок» п. Хребтовый. В инфраструктуру ДОУ по условиям здоровьесбережения воспитанников включается:  
1. 100% обеспеченность ДОУ педагогическими работниками и обслуживающим персоналом;

2. соответствие состояния и содержания территории, зданий и помещений, оборудования (водоснабжение, канализация, вентиляция, освещение) требованиям санитарных правил;

3. требования пожарной безопасности;

4. требованиям безопасности дорожного движения;

5. наличие и необходимое оснащение помещений для питания обучающихся, для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил;

6. оснащение групповых комнат, спортивного (музыкального) зала необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения основных и дополнительных образовательных программ;

7. включение в инвариантную часть Образовательной программы ДОУ разделов по формированию культуры здорового и безопасного образа жизни;

8. соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса (объём нагрузки по реализации основных и дополнительных образовательных программ, время на игровую деятельность, время прогулок, удовлетворение потребностей обучающихся в двигательной активности), в том числе при введении в образовательный процесс педагогических инноваций;

9. организация физкультурно-оздоровительных и спортивно- массовой работы в ДОУ включает организацию упражнений по профилактике плоскостопия обучающихся; выполнение комплекса физкультминуток для снижения нервно- эмоционального напряжения;

10. организация системы просветительской и методической работы с участниками образования процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни включает взаимодействие ДОУ с ГБУЗ «Богучанская РБ», правоохранительными органами, МЧС, по организации и проведению мероприятий по формированию безопасного образа жизни , занятий по профилактике вредных привычек, массовых мероприятий здоровьесберегающей направленности.

11. проведение ежегодного мониторинга сформированности культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся воспитанников, динамики показателей здоровья обучающихся воспитанников, травматизма в ДОУ, в том числе дорожно-транспортного травматизма, показателя количества пропусков по болезни, эффективности оздоровления часто болеющих обучающихся воспитанников.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ В ДОУ.

Организация питания в МКДОУ детском саду «Теремок» п. Хребтовый осуществляется, как за счет родителей (законных представителей), так и за счет средств местного бюджета.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные, физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: первый завтрак – 25%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник – 15%.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного, сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.