

# Условия питания и охрана здоровья обучающихся

## Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Одним из приоритетных направлений ДООУ является создание условий для охраны и укрепления здоровья детского населения. Основные усилия коллектива дошкольной образовательной организации направлены на то, чтобы сохранить здоровье воспитанников. ДООУ стремится работать в русле педагогики здоровья, формируя здоровое берегающее пространство.

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 ДООУ представлена в Образовательной программе МБДОУ «Детский сад «Солнышко»

В инфраструктуру ДООУ по условиям здоровьесбережения обучающихся включается:

- 100% обеспеченность ДООУ педагогическими работниками и обслуживающим персоналом;
- соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, оборудования (для водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения) требованиям санитарных правил;
- требованиям пожарной безопасности;
- требованиям безопасности дорожного движения;
- наличие и необходимое оснащение помещений для питания обучающихся, для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил;
- оснащение групповых комнат, спортивного и музыкального залов необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения основных и дополнительных образовательных программ;
- соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса (объем 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;
- организация физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой работы в ДООУ включает организацию упражнений по профилактике плоскостопия обучающихся; выполнение комплекса физкультминуток для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора, устранения влияния гиподинамии.
- организация системы просветительской и методической работы с участниками образовательного процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни включает взаимодействие ДООУ с городской детской поликлиникой правоохранительными органами, МЧС по организации и проведению мероприятий по формированию безопасного образа жизни, занятий по профилактике вредных привычек, массовых мероприятий здоровьесберегающей направленности.
- 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.

### **Объекты охраны здоровья обучающихся (воспитанников)**

- спортивный зал
- музыкальный зал
- медицинский кабинет

### **Организация питания**

Организация питания в МБДОУ « Детский сад «Солнышко» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета Сахалинской области .

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 (зам зав по АХЧ, повара, работники пищеблока, воспитатели, мл воспитателей).

Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое 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 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед — 35%; полдник (15%), ужин – 20%.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным 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, салатов, 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.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

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. Всё 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.