

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

МКДОУ Ожгихинский детский сад

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

Продукты питания приобретаются в государственных и кооперативных магазинах при наличии разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора за их использование в Учреждении и котировки цен.

ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Составляется 10 - дневное перспективное меню, в котором предусматривается чередование блюд, особенно основных, чтобы они не повторялись на протяжении 10 дней.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 3.

В детском саду, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, организован питьевой режим, используется кипяченая вода.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал ДОО.

Кроме этого в ДОО имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

Медицинское обслуживание осуществляется органом здравоохранения Камышловской ЦРБ, которая направляет медицинскую сестру в ДОО. Закрепленный врач Ожгихинского ФАП и медицинская сестра совместно с администрацией несут ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания.

Медицинская сестра работает согласно плана, разработанного на год, в котором учтены оздоровительная, профилактическая и санитарно-просветительная работа.

В ДОО проводятся прививки согласно плана.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами

Охрана и укрепление здоровья детей

Охрана и укрепление здоровья воспитанников детского сада осуществляется в соответствии с нормативными правовыми документами:

1. Законом об образовании Российской Федерации;
2. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13;
3. Уставом детского сада;
4. Программой развития детского сада;
5. Годовым планом работы.

Деятельность по сохранению и укреплению здоровья воспитанников осуществляется с учетом индивидуальных особенностей детей, путем оптимизации режима дня (все виды режима разработаны на основе требований СанПиН); осуществления профилактических мероприятий; контроля за физическим и психическим состоянием детей; проведенных закаливающих процедур; обеспечения условий для успешной

адаптации ребенка к детскому саду; формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни.

В ДОУ проводится ежедневный утренний фильтр детей воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья и проводят термометрию (измерение температуры) в присутствии родителей, по показаниям.

Один раз в 10 дней медицинская сестра проводит осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал.

В ДОУ проводятся физкультурные и спортивные мероприятия с воспитанниками (в соответствии с годовым планом деятельности учреждения). Особое внимание уделяется участию воспитанников в спортивных мероприятиях: спортивный праздник «Мы со спортом лучшие друзья», «Мама, папа, я спортивная семья», развлечение «Вместе дружная семья».

Профилактика детского травматизма

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДОУ несет заведующая детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте со старшей медсестрой. Совместно с закрепленным врачом и старшей медсестрой разрабатываются мероприятия и сроки по профилактике детского травматизма:

- * Совместно с педагогами анализирует данные осмотров детей, помогает воспитателям в случае необходимости установить индивидуальный режим для некоторых детей.
- * Продумывает меры закаливания в детском саду.
- * Для предотвращения распространения инфекции в детском саду контролирует соблюдения сроков прививок.
- * В целях предупреждения пищевых отравлений контролирует строгого соблюдения санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.
- * Строго следит за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологии приготовления пищи и брожения.
- * Осуществляется контроль за организацией и проведением санпросветработы среди персонала и родителей.
- * Своевременно проводит инструктаж с персоналом по охране жизни и здоровья детей 2 раза в год.

В ДОУ проводятся профилактические прививки, за планирование, проведение, учет, отчетность которых несут ответственность врач и медицинская сестра ДОУ.

Организация прививочной работы базируется на:

- * Полном и достоверном учете всех детей, посещающих ДОУ.
- * Наличии медицинской документации на каждого ребенка (история развития Ф 122, медицинская карта ребенка, посещающего ДОУ ф-026у и т.д.).
- * Планирование профилактических прививок всем детям, посещающим ДОУ, подлежащим вакцинации с учетом календаря прививок и существующих противопоказаний.
- * Обеспечении ДОУ качественными препаратами при соблюдении правил транспортирования и хранения вакцин.
- * Строгом учете детей, получивших прививки, а также не привитых в календарные сроки.
- * Отчетности ДОУ (месячной, квартальной, годовой).
- * Дополнительно в списки детей, посещающих ДОУ, вносятся изменения, включающие вновь прибывших детей.

1. В проведении прививок руководствуется Приказом М.З.СССР от 14.01.80 № 50 «График-календарь профилактических прививок».

2. В работе по проведению прививок ДОУ опирается на целевую федеральную программу РФ «Вакцинопрофилактика» на 1993-97 гг.

С целью снижения заболеваемости проводятся профилактические мероприятия: кварцевание групп в холодное время года, витаминотерапия, щадящее закаливание, ежедневная утренняя гимнастика, физкультурные занятия, а также большое внимание уделяется соблюдению воздушного режима в группах, организации прогулок на свежем воздухе, поддержанию температурного режима.

Для работы по предупреждению детского травматизма в ДОУ
созданы условия:

На территории детского сада:

- ✓ Закрыты нижние пролеты пожарных лестниц щитами;
- ✓ На участках и вокруг всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно постригаются и убираются сухие ветки и корни;
- ✓ Участки детского сада своевременно убираются от мусора и посторонних предметов;
- ✓ Заготовлен песок для посыпания дорожек в зимний период;
- ✓ Своевременно проводится ремонт оборудования участков и изгородей.

В помещениях ДОУ:

- ✓ Вся мебель пропумерована, оборудование надежно закреплено.
- ✓ Батареи отопления ограждены деревянными щитами;
- ✓ Все выходы и входы из здания освещены;
- ✓ Для хранения дезинфицирующих и моющих средств приобретены специальные шкафы, на которых имеются замки, к ним нет доступа детей.
- ✓ Вдоль всех лестниц имеются перила в соответствии роста детей;

С персоналом ДОУ:

На производственных совещаниях рассматриваются темы:

- Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детского сада;
- Правильное хранение моющих и дез. средств;
- Правильная организация прогулки;
- Проведение инструктажа по технике безопасности 1 раз в 6 месяцев;
- Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;
- Чистота помещения - залог сохранения здоровья детей.

Консультации:


- ✓ Что делать до прихода врача?
- ✓ Обеспечение безопасности детей на улице;
- ✓ Пути оптимизации здоровья дошкольников;
- ✓ Солнце - друг и недруг;
- ✓ Посуда в детском саду. Какой она должна быть?

Совместная работа ДОУ и семьи в воспитании

здоровых детей и формировании здорового образа жизни

№	Мероприятия	Сроки
1	Проведение анкетирования родителей с целью выявления особенностей развития детей, состояния здоровья, их интересов и способностей по вопросам воспитания здорового ребенка в семье.	2 раза в год
2	Проведение родительской конференции «Совместная работа семьи и учреждения, задачи и направления».	1 раз в год
3	Проведение групповых собраний по темам: физическое воспитание в семье; роль здорового образа жизни в развитии ребенка; природа и мы; духовное воспитание - одна из главных задач семьи и учреждения.	1 раз в 2 месяца
4	Семинар - практикум для родителей: «Здоровье без лекарств», «Питание детей, что полезно и необходимо (с выставкой и дегустацией блюд)».	2 раза в год
7	Выставка пособий по физической культуре, дидактического материала, игр, театрализованной деятельности.	1 раз в год
8	Организация открытых просмотров: <ul style="list-style-type: none"> • занятий физкультурой; • досугов и развлечений. 	2 раза в год
9	Консультации для родителей: <ol style="list-style-type: none"> а) профилактика ОРЗ методами рефлексотерапии, закаливания; б) роль игр и игрушек в жизни детей, подвижные народные игры; в) «Со спортом дружить - здоровым быть»; 	1 раз в месяц
10	Профилактика ОРЗ в домашних условиях.	Постоянно
11	Проведение совместных субботников по ремонту оборудования на участках и уборки территории.	1 раз в квартал

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в ДОУ

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МКДОУ
Ожгихинский детский сад
 Малюкова А.К.
«12» января 2014г.

I. Общие положения и область применения

Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении Ожгихинский детский сад (далее ДОУ) разработано на основании СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденным постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от «22» июля 2010, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «22» июля 2010 г. № 91

Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, повара, медсестры, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков), а также деятельность родительского комитета:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДОУ,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организация приема пищи детьми,
- организация производственного контроля за питанием детей в ДОУ,
- организация общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- 2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +60С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
- 2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
 - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включить не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.5. В ДОО организован питьевой режим.
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

III. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

- 3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.2660 – 10

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временным их пребыванием в ДОУ. Режим питания детей с 10,5 часовым пребыванием в ДОУ представлен в таблице 1.

Таблица 1

Режим питания детей с 10,5 часовым пребыванием в ДОУ

№ п/п	Группа	Время выдачи готовой продукции					
		Завтрак (ч)		Обед (ч)		Полдник (ч)	
			Летний период		Летний период		Летний период
1	Младшая	08ч25м	08ч30м	11ч25м	11ч30м	15ч30м	15ч35м
2	Старшая	08ч45м	08ч50м	11ч45м	11ч55м	15ч45м	15ч45м

- 3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим ДОУ и согласовано в Роспотребнадзоре.
При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.
- 3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.
В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 настоящих санитарных правил.
- 3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается

проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

- 3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

- 3.7. В ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

На основании Инструкции по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами № 06-15/1-15, в целях профилактики полигиповитаминозов, снижения заболеваемости, нормализации обмена веществ и укрепления здоровья детей проводится профилактическая витаминизация путем регулярного, ежедневного приема поливитаминных препаратов профилактического назначения в дозах, соответствующих потребности организма детей различных групп с ноября по май.

Используются следующие поливитаминные препараты:

- для детей младшей группы – Ревит по 1 драже в день после еды;
- для детей средней группы – Гексавит или Ревит по 1 драже в день после еды;
- для детей старшей группы – Гексавит или Ундевит по 1 драже в день после еды.

При отсутствии вышеперечисленных препаратов проводится витаминизация детей аскорбиновой кислотой в таблетках или драже по 0,05г в день для детей от 2 лет до 6 лет и 0,1г от 7 лет.

- 3.7.1. В Журнал «учета витаминизации» ежедневно заносится сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.
- 3.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- 3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе повара, заведующей ДООУ, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.
- 3.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день

- блюда, которое можно приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.
- 3.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке менно-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
 - 3.14. – количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
 - 3.15. – приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - 3.16. – требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемые в соответствии с технологическими картами.

IV. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

- 4.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки, являющимся неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в менно-требование обычным образом.
- 4.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.), необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, знакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

- 4.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

V. Технологические потери и поставки продуктов.

- 5.1. Организация, снабжающая ДОО пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
- 5.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.
- 5.3. Поставки продуктов в ДОО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 5.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

VI. Производственный контроль при организации питания в ДОО.

- 6.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

- 6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:
- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
 - контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- 6.3. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.