Охрана и укрепление здоровья детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

С целью охраны и укрепления здоровья детей в ДОУ разработана программа «Здоровье», направленная на сохранение здоровья детей, реализацию комплекса воспитательно–образовательных, оздоровительных и профилактических мероприятий во всех возрастных группах.
Здесь четко раскрыты цель и задачи программы, отражающие поиск наиболее оптимальных средств сохранения и укрепления здоровья детей детского сада, а также мероприятия, направленные на создание благоприятных условий для формирования у дошкольников положительного отношения к здоровому образу жизни, как к одному из главных путей в достижении успеха.

Профилактика детского травматизма

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДОУ несет заведующий детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте с медсестрой. Совместно с закрепленной медсестрой разрабатываются мероприятия и сроки по профилактике детского травматизма.
Для работы по предупреждению детского травматизма в ДОУ созданы условия:
На территории детского сада:
- 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 пронумерована, оборудование надежно закреплено.
-батареи отопления ограждены деревянными щитами;
-все выходы и входы из здания освещены;
-для хранения дезинфицирующих и моющих средств имеются специальные шкафы, на которых имеются замки, к ним нет доступа детей.
-вдоль всех лестниц имеются перила в соответствии роста детей
Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

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

организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 2 лет и до 7 лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, составляется коррекция питания в следующем периоде 10-ти дневного меню.

Ежедневно медицинской сестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Рациональное питание - залог здоровья

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Дети находятся в дошкольном учреждении 12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Основным принципом правильного питания дошкольников служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствуют повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их постоянно включают в рацион питания дошкольников.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:

- состав продуктов питания,

- их качество и количество,

- режим и организация.

Из мясных продуктов готовим котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).
Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными. В качестве третьего блюда - компот или кисель.

На завтрак и полдник готовим различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай. На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые и овощные соки.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями Постановления от 27 октября 2020 г. № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Продукты питания принимаются в учреждении в соответствии с контрактом (спецификацией) при наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов.

С информацией о проводимых учреждением закупках можно ознакомиться на сайте Единой информационной системе в сфере закупок

Официальный сайт единой информационной системы в сфере закупок в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (далее – Официальный сайт ЕИС) предназначен для обеспечения свободного и безвозмездного доступа к полной и достоверной информации о контрактной системе в сфере закупок и закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц, а также для формирования, обработки и хранения такой информации. Порядок размещения информации на Официальном сайте ЕИС и ее содержание регламентируется Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», а также соответствующими подзаконными актами. http://zakupki.gov.ru/epz/main/public/home.html