

**УСЛОВИЯ  
ПИТАНИЯ и  
ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ  
в МБДОУ ДС №5**



Пищеблок укомплектован кадрами на 100%.

В ДОУ работают высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы. Так как за последние годы отсутствует текучесть кадров, сложился сплоченный, дружный коллектив, который неравнодушно относится к своей работе.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» в детском саду организовано пятиразовое питание детей.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения. При составлении меню-требования медсестра руководствуется 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» пищеблок разделен на производственные помещения: холодный цех, горячий цех, овощной, мясорыбный, моечная кухонной посуды, кладовые.

В горячем цехе имеется производственное оборудование: – электрические плиты, электрическая сковорода, жарочный шкаф, электродуховка, электропривод, контрольные весы, производственные столы. Мясорыбный цех: производственные столы, контрольные весы, электромясорубка, колода для разуба мяса. Холодный цех: производственные столы, овощерезательная машина. Овощной цех: производственные столы, универсальный механический привод, Складские помещения оснащены стеллажами подтоварниками, холодильной камерой, низкотемпературными холодильниками. Для мойки кухонной посуды имеются моечная ванная, раковина, стеллажи.

В ДОУ строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования к пищеблоку, к процессу приготовления и хранения пищи, что является важнейшим условием правильной организации питания детей.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Пищеблок МБДОУ ДС №5 оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: производственные столы, контрольные весы, холодильное оборудование, овощерезательная машина, моечная ванна, мясорубка для сырого мяса, мясорубка для готовой продукции, кипятильник, котёл, электросковорода, электроплита, духовой шкаф, шкаф для хлеба.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется алюминиевая посуда. Вся кухонная посуда и инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и используются по назначению. Чистая кухонная посуда храниться на решетчатых стеллажах. Все группы детского сада обеспечены необходимым количеством столовой посудой (тарелки, чашки, ложки, вилки).

В целях профилактики и улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения в условиях детского сада круглогодично проводится витаминизация: в промежутке между завтраком и обедом в ДОО проводится дополнительный приём пищи (второй завтрак), включающий сок или свежие фрукты. Кроме этого проводится искусственная «С» витаминизация третьих блюд витамином «С» (аскорбиновой кислотой). На пищеблоке ведется специальный журнал по витаминизации третьих блюд, в котором медицинская сестра (или другой работник, осуществляющий «С» витаминизацию) ежедневно отмечает название витаминизированного блюда, число порций, общее количество введенной аскорбиновой кислоты и время проведения витаминизации блюда.

Кроме витамина «С», в рацион питания детей введены продукты, обогащенные микронутриентами. Так, в меню включен детский киселек «Валетек», который содержит 13 витаминов (концентрат киселя с витаминами С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>12</sub>, РР, А, D<sub>3</sub>, Е, К<sub>1</sub>, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин). Один раз в неделю дети от 2-х до 7-и лет на обед получают хлеб «овсяночка», который содержит: ценные белки, слизеобразующие вещества, витамины Е, А, группы В, ферменты, пищевые волокна (клетчатка.)

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОО, поэтому в детском саду организован питьевой режим. Используется кипяченая вода, которая хранится не более 3-х часов, также используется бутилированная вода. Воду дают ребенку из чашек, кружек. При этом чистые чашки ставятся на поднос (вверх дном).

Для 100% выполнения натуральных нормы питания старшей медсестрой Горловой О.И. один раз в десять дней проводятся расчёты. По результатам отчётов, в случае невыполнения нормы питания по отдельным позициям, проводится корректировка в течение следующей декады.

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Для информирования родителей в ДОО и преемственностью питания в ДОО и дома воспитатели ежедневно вывешивают меню. Следует отметить, что родители проявляют большое внимание питанию, интересуются, что ребёнок кушал в течение дня, из чего приготовлено то или иное блюдо.

С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, дают рекомендации по организации питания в домашних условиях.

Ежедневный контроль за организацией питания в ДОО осуществляет бракеражная комиссия. Члены комиссии следят за доставкой и разгрузкой продуктов питания, условиями их хранения, за правильностью составления меню, проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовой порции и количеству детей. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

## ***Оборудование пищеблока***

Оборудование пищеблока соответствует санитарным правилам к организации общественного питания.

Пищеблок МБДОУ ДС № 5 оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. В основном, оборудование пищеблока с большим сроком эксплуатации.

Температурный режим холодильного оборудования соответствует нормам: в холодильных шкафах — 3-4°C, в холодильной камере — 5°C.

Система протяжно - вытяжной вентиляции находится в рабочем состоянии.

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

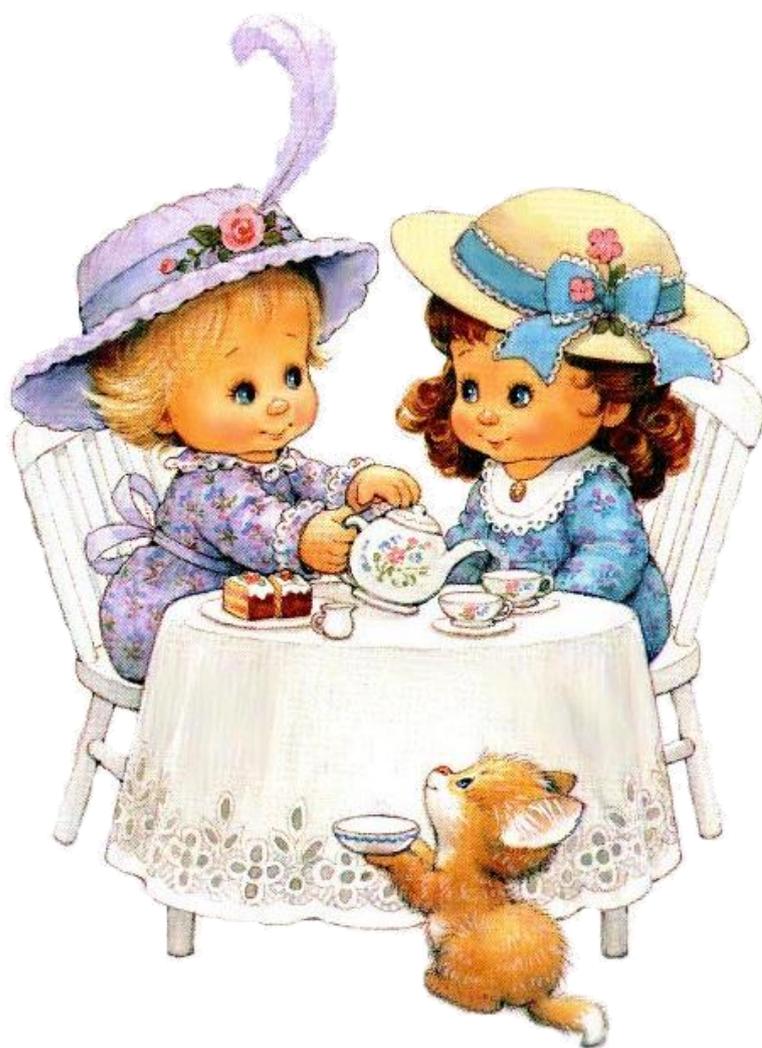
Производственное оборудование, инвентарь и посуда соответствуют всем требованиям: столы для обработки пищевых продуктов имеют цельнометаллическое покрытие. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски.

Для приготовления пищи используется алюминиевая посуда, которая имеется в достаточном количестве.

Для мытья посуды используется моечная ванна, чистая посуда хранится на решетчатых стеллажах.

Все группы обеспечены столовой посудой соответственно списочному составу детей в группе. Тарелки, чашки, в которых появляются трещины, сколы из обихода изымаются и заменяются новыми.

*Информация о деятельности  
учреждения по созданию  
условий для повышения  
культуры питания*



Одним из основополагающих факторов успешности работы педагогического коллектива по формированию основ культуры питания у дошкольников является высокий уровень компетентности педагогов в данном вопросе.

С целью поддержания высокого качества работы, обеспечения компетентности педагогов в вопросах воспитания культуры приема пищи в детском саду организована консультативная поддержка педагогов, оформлена подборка материалов в помощь воспитателям при организации образовательной деятельности с дошкольниками.

Заведующим на совещаниях и старшей медицинской сестрой на педагогических советах периодически рассматриваются итоги анализа работы по организации питания в детском саду и сохранению и укреплению здоровья воспитанников.

Для молодых педагогов проводятся мастер-классы по организации питания, где воспитатели, имеющие большой опыт работы с детьми, демонстрируют методы и приемы, способствующие формированию у дошкольников навыков владения столовыми приборами, навыков культуры поведения за столом, а также способствующие повышению аппетита у дошкольников.

В МБДОУ ДС №5 «Незабудка» организована система образовательной работы с дошкольниками по формированию навыков и умений культуры питания, которая реализуется через разнообразные формы работы: через организацию непосредственно образовательной деятельности с дошкольниками, в процессе совместной деятельности педагогов и детей в ходе режимных моментов, в процессе самостоятельной детской деятельности.

В ходе непосредственно образовательной деятельности дети получают представления о правилах культурного питания, о том, что в умении красиво и правильно вести себя за столом проявляется культура человека.

Использование художественной литературы в беседах с детьми также является эффективным средством формирования у детей представлений о нормах поведения за столом. Кроме того, педагогами используется народный фольклор (песенки, потешки, пословицы и поговорки о еде), который содержит в себе веками накопленную народную мудрость.

В процессе проведения режимных моментов, связанных с приемом пищи, воспитатели включают работу по формированию культурно-гигиенических навыков приема пищи, навыков культурного поведения за столом, обращают внимание на гигиену питания, осуществляют индивидуальный подход к детям во время приема пищи. Правильная и красивая сервировка стола создает у детей аппетит и доброжелательный настрой.

Начиная со среднего дошкольного возраста, дети оказывают взрослым помощь при сервировке стола: в средней группе такая работа организуется в форме индивидуальных трудовых поручений, начиная со старшей группы – в форме дежурства по столовой. В группах детского сада созданы уголки дежурств, где расположена форма для дежурных и необходимый инвентарь

(щетки, совки, салфетки). В ходе дежурства у дошкольников закрепляется умение сервировать стол для приема пищи, знания о названиях столовых приборов, кухонного инвентаря.

Так как игровая деятельность является приоритетной в дошкольном возрасте, то педагоги активно используют ее возможности для закрепления у дошкольников знаний о правилах и нормах питания, о вкусной и здоровой пище, о витаминах, которые содержатся в различных продуктах.

В группах имеются дидактические игры, содержание которых направлено на закрепление у дошкольников знаний о столовых приборах, о способах сервировки стола, о полезных и вредных продуктах, о видах продуктов (растительные, молочные, мясные, хлебобулочные и др.), о витаминах, о нормах и правилах поведения за столом.

Способствует закреплению знаний о столовом этикете организация сюжетно-ролевых игр, где дети, принимая на себя роль взрослого, отображают имеющиеся у них знания, умения и навыки. Так, в группах проводятся игры «Ждем гостей», «День рождения у куклы Тани», «Приготовим обед для зверят» и др.

Большое внимание в процессе воспитания культуры питания у дошкольников уделяется взаимодействию коллектива детского сада с родителями.

Регулярно на родительских собраниях проводятся встречи с заведующим и старшей медицинской сестрой, на которых родители могут получить ответы на интересующие их вопросы по организации питания в детском саду. Выступая на родительских собраниях, старшая медсестра знакомит родителей с принципами рационального и здорового питания, которые основаны на регулярности, полноценности и разнообразии, объясняет родителям важность соблюдения принципа преемственности питания дошкольников в детском саду и дома.

Родители постоянно получают информацию о питании детей в родительских уголках, где располагается ежедневно сменяемое меню с указанием веса (нормы) порции.

Воспитателями организована консультативная помощь родителям в вопросах питания дошкольников: проводятся консультации на темы «Питание в детском саду и дома», «Воспитание культуры питания у детей», «Если Ваш ребенок плохо ест» и др.

Для того, чтобы родители в полной мере получили представление о том, какую пищу получают их дети в детском саду, педагоги организуют презентации для родителей на тему «Мы Вас угощаем», где родители могут продегустировать блюда, приготовленные в детском саду, познакомиться со способами дизайна блюд, способствующими повышению у детей интереса к процессу приема пищи.

Кроме того, на стендах для родителей воспитатели располагают информационный материал для родителей о том, какие знания и умения о нормах поведения за столом важно привить ребенку-дошкольнику, о том, какая пища необходима малышам, а какая не только не является полезной, но может быть даже вредна и т.д.

*ОХРАНА И  
УКРЕПЛЕНИЕ  
ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ*



Старшая 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 как оздоровительная так и профилактически - просветительная работа.

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДОО несет заведующая детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте с медсестрой.

- Совместно со старшей медсестрой Труфановой К.В. 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 брокеража.
- Осуществляется контроль за организацией и проведением
- санпросветработы среди персонала и родителей.

В ДОО проводятся профилактические прививки, за планирование, проведение, учет, отчетность которых несет медицинская сестра ДОО.

Организация прививочной работы базируется на:

- полном и достоверном учете всех детей, посещающих ДОО;
- наличии медицинской документации на каждого ребенка (история развития Ф 122, медицинская карта ребенка);
- планирование профилактических прививок всем детям, посещающим ДОО, подлежащим вакцинации с учетом календаря прививок и существующих противопоказаний;
- строгом учете детей, получивших прививки, а также не привитых в календарные сроки;
- отчетности ДОО (месячной, квартальной, годовой);
- дополнительно в списки детей, посещающих ДОО, 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 ДООУ опирается на целевую федеральную программу РФ «Вакцинопрофилактика» на 1993-97 г.г.

### Физическое развитие

- режим закаливания;
- физические и дыхательные упражнения после сна;
- физкультурные занятия (внимательное наблюдение за самочувствием ребенка, его реакцией на нагрузку, на новые упражнения);
  - двигательный, режим в группе и на участках (60-70% времени уделяется движению);
  - физкультминутки, паузы в форме подвижных игр;
  - проведение физкультурных досугов, спортивных праздников.

### Оборудование, имеющееся в МБДОУ ДС № 5 «Незабудка » в соответствии со стандартом оснащения медицинского блока отделения организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях

№ п/п	Наименование	Необходимое количество , штук	Имеющееся в наличии
1	Весы медицинские	1	1
2	Ростомер или антропометр	1	1
3	Тонометр с возрастными манжетами	2	1
4	Стетфонендоскоп	2	-
5	Секундомер	2	1
6	Сантиметровая лента	По требованию	имеется
7	Динамометр кистевой 2 видов (для детей разных возрастных групп)	4	1
8	Плантограф	1	-
9	Термометр медицинский	По требованию	имеется
10	Оториноскоп с набором воронок	1	-
11	Шпатель металлический или одноразовый	По требованию	имеется
12	Анализатор окиси углерода выдыхаемого воздуха с определением карбоксигемоглобина (смокелайзер)	1 комплект	-
13	Аппаратно-программный комплекс для скрининг – оценки уровня психофизиологического и соматического здоровья, функциональных и адаптивных резервов организма	1 комплект	-
14	Холодильник	2	1

15	Бактерицидный облучатель воздуха, в том числе переносной	рассчитывается с учетом площади помещения и типа облучателя	1
16	Шприц одноразовый с иглами (комплект 100 шт)		имеется
	на 1мл		
	на 2мл		
	на 5 мл		
	на 10мл		
17	Лоток медицинский почкообразный	2	2
18	Аппарат Рота с таблицей Сивцева-Орловской	1	-
19	Перчатки медицинские	По требованию	имеется
20	Пипетки	10	10
21	Комплект воздуховодов для искусственного дыхания «рот в рот»	1	-
22	Аппарат искусственной вентиляции легких Амбу (мешок Амбу)	1	-
23	Грелка медицинская	2	-
24	Пузырь для льда	2	2
25	Жгут кровоостанавливающий резиновый	2	1
26	Носилки	2	-
27	Травматологическая укладка, включающая:	1 комплект	-
	шины пневматические ( детские и взрослые)		
	вакуумный матрас		
	косынка		
	фиксатор ключицы		
	воротник Шанца (2 размера)		
	жгут кровоостанавливающий		
	перчатки		
	бинт стерильный		
	салфетки стерильные		
	гелевый охлаждающе- согревающий пакет		
	ножницы		
	лейкопластырь 2 см-1шт ; 5см-1шт		
28	Зонды желудочные разных размеров	4	-
29	Перевязочный материал: бинты, стерильные бинты, стерильные салфетки, стерильная вата, лейкопластырь, антисептики для обработки ран	По требованию	имеется
30	Термоконтэйнер для транспортировки медицинских иммунобиологических препаратов	1	1
31	Дозаторы для мыла, бумажные полотенца, антисептик для обработки рук	По требованию	-
32	Спирт этиловый	0,5 мл на	имеется

		инъекцию	
33	Салфетки спиртовые из мягкого материала для обработки инъекционного поля	По требованию	-
34	Посиндромная укладка медикаментов и перевязочных материалов для оказания неотложной помощи	1 комплект	имеется
35	Дезинфицирующие средства	По требованию	имеются
36	Ведро с педальной крышкой	2	2
37	Емкость для дезинфицирующих средств	По требованию	имеется
38	Емкость – непрокальываемый контейнер с крышкой для дезинфекции отработанных шприцев, тампонов, использованных вакцин	По требованию	имеется
39	Стол рабочий	2	2
40	Стул	6	6
41	Кушетка	2	2
42	Ширма медицинская	2	1
43	Шкаф медицинский для хранения лекарственных средств	1	1
44	Шкаф для хранения медицинской документации	1	1
45	Стол медицинский	1	1
46	Столик инструментальный	1	1
47	Столик манипуляционный	1	1
48	Лампа настольная	2	2
49	Бикс большой	2	2
50	Бикс малый	2	2
51	Пинцет	4	4
52	Корцанг	4	4
53	Ножницы	2	2
54	Персональный компьютер	1 комплект	имеется
55	Принтер	1 комплект	имеется
56	Калькулятор	2	2
57	Сейф для хранения медикаментов	1	-
58	Халат медицинский	2	2
59	Шапочки	2	2
60	Маски	По требованию	имеются
61	Коврик (1м x 1,5м)	1	1
62	Комплект оборудования для наглядной пропаганды здорового образа жизни	По числу учебных классов	имеется
	ИТОГО:		76%