

# **Условия питания и охрана здоровья обучающихся**

## **Условия питания**

Необходимым условием для гармоничного роста детей, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды является обеспечение правильного рациона питания.

С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные требования к организации общественного питания Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография», а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их 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 детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В детском саду соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Управлением Роспотребнадзора по Брянской области, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В дошкольном учреждении имеется пищеблок, оборудованный необходимым технологическим оборудованием и инвентарем. Эксплуатация оборудования производится в соответствии с требованиями техники безопасности.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность.

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Меню для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет составляется отдельно. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Контроль организации питания воспитанников ДООУ осуществляет заведующий ДООУ. Текущий контроль осуществляет медсестра и бракеражная комиссия ДООУ.

В детском саду организовано 4 –х разовое питание (завтрак; II завтрак; обед; уплотненный полдник).

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах.

Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в ДООУ ежедневно.

Питьевой режим в ДООУ проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32, питьевая вода доступна детям в течение всего времени нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности детей.

## Условия охраны здоровья обучающихся

Согласно Уставу учреждения, медицинское обслуживание детей в учреждении обеспечивают органы здравоохранения. Учреждение предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников, осуществляет контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья детей и работников Учреждения.

В медицинский блок входят:

- кабинет медсестры;
- изолятор;

Медицинский блок оборудован в соответствии с санитарными нормами:

- медицинской техникой
- специальным инструментарием, мебелью.

В кабинете медсестры в установленном порядке хранятся:

- медицинская документация в соответствии с номенклатурой дел
- медицинские карты детей (форма № 026/у-2000).

Медицинские услуги, в пределах функциональных обязанностей медицинского персонала, оказываются бесплатно.

Работники Учреждения в обязательном порядке проходят периодическое медицинское обследование, которое проводится за счет Учредителя.

При осуществлении медицинского обслуживания Учреждения сотрудники МБДОУ руководствуются действующими санитарными правилами и нормами. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. на педикулез;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- один раз в неделю осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза;
- сообщение в участковую больницу о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием

территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- медсестра, воспитатели проводят работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми;
- контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.