

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

Основные принципы организации питания:

- составление полноценного рациона питания; использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах
- учет эффективности питания детей.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления

блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Кулинарная обработка пищевых продуктов обеспечивает выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах.

ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак) воспитанников в группах с 12-ти часовым пребыванием.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Меню утверждается руководителем Учреждения.

Двадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне - весеннее и летне-осеннее).

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их

замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Питание организовано в групповых помещениях. Выдача готовой пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим, разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Информация об ассортименте питания (меню) ежедневно вывешивается на информационных стендах.

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1116-02. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка. При питьевом режиме используется кипяченая вода.

Условия организации питания

В Учреждении имеется пищеблок, оснащенный необходимым технологическим оборудованием. Площадь пищеблока составляет 83,7 м². В достаточном количестве имеется набор инвентаря и посуды, которые изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, в соответствии с требованиями СанПиН СП 2.4.3648-20

Штат работников пищеблока укомплектован на 100%, все повара имеют специальное образование и опыт работы по приготовления детского питания.

Осуществление приобретения, хранения, комплектацию продуктов питания в Учреждение выполняется поставщиками личным транспортом, согласно договоров. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов и качества, соблюдается и контролируется срок реализации продуктов. Пищевые продукты и продовольственное сырье поступает с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

При наличии у воспитанников рекомендаций врача-аллерголога в соответствии с СП 2.4.3648-20, на основании Приказа руководителя Учреждения осуществляется замена одних продуктов на равноценные по составу другие продукты.

Медицинское обслуживание

В учреждении имеются помещения для работы медицинского работника.

Медицинский блок – 18,4 м²:

кабинет амбулаторного приема – 3,4 м²

процедурный кабинет – 9,4 м²

изолятор – 6,4 м²

Оказание медицинской помощи организовано в соответствии с Законом Российской Федерации от 21.11.2012 г. № 323 «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации», приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 г. № 822 «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных учреждениях», распоряжением Министерства здравоохранения Иркутской области от 14.11.2013 г. № 1855-мр «Об оказании медицинской помощи в организациях образования»,

Имеются лицензии на осуществление медицинской деятельности:

№ ЛО-41-01-108-38/00361098. от 30.03.2020. Срок действия: бессрочно.

Заключен Договор с ОГАУЗ «Ангарская городская детская больница №1» от 23.07.2019 г. «О совместной деятельности».

Все педагоги прошли обучение по методам оказания первой помощи.

Санитарное законодательство исполняется посредством постоянного взаимодействия с различными учреждениями здравоохранения:

- Договор с ОГБУЗ «Слюдянская районная больница» (медосмотр работников Учреждения);
- Договор с ОНО СЭС «Машенька» (проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий);
- Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области , г.Иркутск» (производственный контроль пищеблока).