**Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

В соответствии со ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в МБДОУ созданы условия для охраны здоровья обучающихся

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 4х-разовое питание детей. В ДОУ используется примерное двухнедельное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Меню составляется медицинской сестрой.

На основании примерного цикличного двухнедельного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, 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.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежеднедельный набор продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, круп.

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

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда - компот или кисель из сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.

**Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется СанПин 2.3/2.4.3590 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".

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 группе собирают в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий хозяйством. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

**Питание детей**соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".

 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 заведующего, медицинскую сестру, повара. Кроме этого, в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

**Охрана и укрепление здоровья детей**

**Медицинское обслуживание** осуществляется в медицинском блоке, который расположен на 1 этаже и состоит из медицинского кабинета, изолятора.
Медицинский кабинет оснащен всем необходимым оборудованием, имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности.

Основной задачей медицинского персонала учреждения является четкая организация работы по наблюдению за состоянием здоровья детей. Важный этап – проведение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение правильного физического и нервно-психического развития, а также снижение заболеваемости детей.
Медицинское обслуживание детей организовано на базе Государственного бюджетного учреждения Рязанской области «Ряжский межрайонный медицинский центр».

Специалисты поликлиники проводят ежегодную диспансеризацию воспитанников, врач, совместно с медсестрой ДОУ, проводят осмотры детей, консультируют родителей, оформляют медицинские карты, контролируют соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

Санитарно-гигиеническое состояние ДОУ соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи": световой, воздушный и питьевой режимы поддерживаются в норме. С целью снижения заболеваемости в детском саду проводятся профилактические и закаливающие мероприятия (утренняя гимнастика, солнечные и воздушные ванны, организация прогулки, соблюдение температурного режима в течение дня).

Детский сад обслуживает медицинская сестра. Ежегодно составляется комплексный план оздоровления детей, с учетом возможностей ДОУ, который включает в себя оздоровительные мероприятия: закаливающие мероприятия; витаминизация блюд.

Медицинский персонал наряду с администрацией несёт ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания. Для поддержания здоровья детей, в летний период, проводятся закаливающие процедуры: воздушные и солнечные ванны, бодрящая гимнастика, мытье рук и ног прохладной водой, игры с водой на прогулке, хождение босиком.

 В детском саду используются здоровье сберегающие технологии, направленных на полноценное физическое развитие детей, их оздоровление, профилактику заболеваний, коррекцию отклонений в здоровье, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.

В образовательном учреждении с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующее мероприятия:

проведение профилактических осмотров; мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении; осуществление систематического контроля за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости; обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения; осуществление контроля за физическим,  гигиеническим воспитанием детей, проведением закаливающих мероприятий; осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил.

Состояние и содержание территории, здания, помещений соответствует требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Каждая группа имеет отдельный прогулочный участок.

**Профилактика, расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в МДОУ (условия обеспечения безопасности жизнедеятельности)**

Рассмотрение вопросов обеспечения безопасности жизнедеятельности на занятиях с обучающимися в рамках реализуемой образовательной программы.

Проведение с обучающимися первичного инструктажа по пожарной безопасности.

Проведение специальной объектовой тренировки по пожарной безопасности на объектах МДОУ.

Занятия с обучающимися по соблюдению ПДД, встречи обучающихся с сотрудниками ГИБДД.

Расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в МДОУ, проведение инструктажа по безопасному поведению.

Условия питания и охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

=== Подписано Простой Электронной Подписью === Дата: 12.22.2021 16:48:05 === Уникальный код: 255842-99031 === ФИО: Корнющенко Елена Алексеевна === Должность: Заведующий ===