

**МБДОУ «Большетавринский детский сад №1» -  
филиал «Русскотавринский детский сад»**

---

**Условия питания и охраны здоровья воспитанников**

Одна из главных задач ДОУ – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье ребенка невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием его гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Охрана здоровья воспитанников осуществляется в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2013 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Образовательное учреждение осуществляет деятельность по охране здоровья воспитанников, которая включает в себя:

- Организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в образовательном учреждении;
- профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в образовательном учреждении;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Организация питания воспитанников возложена на МБДОУ «Большетавринский детский сад №1» - филиал «Русскотавринский детский сад». На пищеблоке оборудованы овощной цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, помещение для обработки яиц, горячий цех, моечная кухонной посуды, кладовая для хранения продуктов питания. Цеха оснащены необходимым технологическим оборудованием.

Наименование производственного помещения	Площадь производственных помещений кв.м	Перечень оборудования	Имеется в количестве (шт.)
Кладовая для хранения продуктов питания	5,4	1. Стеллажи 2. Гигрометр для измерения влажности 3. Подтоварник	2 1 1
Комната для приема пищи сотрудников	5,4	1. Стол обеденный 2. Диван 3. Стулья	1 1 4
Подсобное помещение	3,6	1. Шкаф для инвентаря 2. Ванна напольная	2 1
Склад для сырых овощей	3,6	1. Гигрометр для измерения влажности 2. Ванна напольная 3. Весы напольные 4. водонагреватель	1 1 1 1

Овощной цех	9	1. Водонагреватель 2. Моечная ванна (двойная) 3. Стол для фруктов 4. Электро весы 5. Стол для сырых овощей 6. Овощерезка 7. Овоще мойка	1 1 1 1 1 1 1
Мясорубный цех	16	1. Холодильник « Бирюса» 2. Стол для разделения кури 3. Электро весы 4. Стол для рыбы 5. Моечная ванна ( двойная) 6. Электро мясорубка 7. Водонагреватель 8. Под товарник 9. Стол для яиц 10. Моечная ванна (двойная) 11.Емкости для обработки яиц	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2
Хлебный цех	3,6	1. Хлеборезка 2. Стол для разделки хлеба 3. Подтоварник 4. Шкаф навесной для хлеба	1 2 1 1
Мойка	3,3	1.Моечная ванна (двойная) 2. Стеллаж 3. Стол для посуды 4. Подтоварник	1 1 1 1
Холодный цех	6	1. Холодильник « Бирюса» 2. Электро весы 3. Стол для выдачи пищи 4. Стол для готовой продукции 5. Водонагреватель 6. Овощерезка	1 1 1 1 1 1
Горячий цех	24	1. Протирачная машина для овощей 2. Холодильник « Бирюса» 3. Моечная ванна «одна» 4. Стол для готовой продукции 5. Водонагреватель 6. Электрокипятильник 7. Стол для сырой продукции 8. Электрическая плита 9. Пароконвектомат 10. Стол для места 11. Электро сковорода 12. Варочный котел	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
<b>Общая площадь</b>	<b>79,9</b>		

Содержание и состояние пищеблока соответствует санитарным требованиям к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков ДОО. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров, заключаемых с поставщиками. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к организации питания в ДОО.

В детском саду созданы оптимальные условия для обеспечения безопасности питания, разработано и утверждено приказом заведующего Положение об организации питания воспитанников.

При организации приготовления питания соблюдаются физиологические нормы суточной потребностей основных пищевых веществах, согласно санитарно- эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 80-90% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 30-35%.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка, строго соблюдаются интервалы между приемами пищи. Питание осуществляется в соответствии с примерным 15-ти дневным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет, утвержденным заведующим. На основе примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню – требование, которое утверждается заведующим.

Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе трех человек, утвержденной приказом заведующего и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

В целях профилактики гиповитаминоза при приготовлении пищи используем сырье и продукты, позволяющие восполнить дефицит витаминов, микроэлементов:

- Йодированная соль;
- Кисель с витаминами «Кисель детский Витошка»
- Смесь сухая для напитка с витаминами и пребиотиками
- хлеб, обогащенный пищевой добавкой «Валетек».
- Фрукты(яблоки, бананы, груши);
- сок;
- чай с лимоном, компот с свежими ягодами и апельсинами.

Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

- в создании эстетичных и безопасных условий при подготовке и приеме пищи;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

В каждой возрастной группе имеется уголок дежурства, который оформляется в соответствии со стилистикой группового помещения.

Образовательное учреждение при реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования создает условия для охраны здоровья воспитанников, в том числе обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в образовательном учреждении в порядке, установленном законодательством РФ.

Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам в образовательном учреждении на договорной основе осуществляет ГБУЗ СО «Красноуфимская РБ».

В соответствии с договором о безвозмездном медицинском обслуживании воспитанников образовательного учреждения медицинский персонал, закрепленный за детским садом, несет ответственность за надлежащее медицинское обслуживание воспитанников образовательного учреждения. Медицинская помощь оказывается в пределах должностной инструкции медицинской сестры ОВП «Тавринская больница», закрепленного за детским садом.

