Условия питания и охраны здоровья обучающихся, в т.ч. для инвалидов и лиц с **ОВЗ**

Организация питания в МБДОУ «Детский сад №23» В МБДОУ №23 сложилась система работы по организации питания детей раннего и дошкольного возраста. Каждый сотрудник нашего детского сада и родители воспитанников осознают, что важнейшим условием хорошего здоровья, гармоничного роста и развития детей, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды является полноценное рациональное питание, кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. Разнообразные задачи по организации рационального питания в администрацией совместно **№**23 решаются медицинским персоналом, педагогами, младшим обслуживающим персоналом родителями и осуществляются в соответствии с требованиями нормативных и методических документов. В соответствии с Уставом МБДОУ, «Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения. ДОУ обеспечивает детей четырехразовым питанием - и пятиразовым питанием... Питание детей осуществляется в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным основе государственных нормативов питания, действующих утвержденных образования системе органами И государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал Учреждения.» Воспитанники МБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона - 5 групп (№1,2,4,5,6) и пятиразовое 90% - одна группа (№3) При этом завтрак составляет -20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 30-35%, полдник — 20-25%, ужин 20%. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным технологом на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующей ДОУ. На основе примерного 15-дневного меню ежедневно на последующий день составляется меню-требование на два возраста: до 3 лет и старше 3 лет и утверждается заведующей ДОУ. При этом учитываются: - среднесуточный набор продуктов для каждого возраста; - объем блюд для этих групп; - нормы физиологических потребностей; - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов; - выход готовых блюд; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - данные о химическом составе блюд; - сведения о стоимости и наличии продуктов. Меню-требование является основным документом для выдачи продуктов и в дальнейшем приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку,

заведующей ДОУ, запрещается. Для обеспечения согласования преемственности питания родителей информируем об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости расхода продуктов питания. Записи в ведомости производятся на основании меню-требования в количественном выражении. В системе проводится работа по отслеживанию натуральных норм питания-1 раз в 10 дней с целью коррекции рациона питания, в конце каждого месяца подводятся итоги по калорийности питания детей до 3 лет и старше 3 лет в МБДОУ №23 Необходимо отметить, что в нашем детском саду среднедневная пищевая и энергетическая ценность фактического рациона питания детей практически соответствует суточным нормативам (незначительное отклонение + или – 10 организации и качества питания %). Контроль В МБЛОУ предусматривает проведение администрацией МБДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МБДОУ, участвующих в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативноправовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы по МБДОУ и решения органов управления МБДОУ (общего собрания и педсовета). Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ. Контроль осуществляется с использованием следующих методов: - изучение документации; - обследование объекта; - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах; - беседа с персоналом; - ревизия; - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) Содержание контроля определяется следующими вопросами: - соблюдение рациона и режима питания; выполнение нормативов по питанию; - ведение документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока; - соблюдения сроков годности и условий хранения продуктов; - технологии приготовления пищи; - поточности технологических процессов; - готовой продукции; санитарно-технического состояния пищеблока; - санитарного содержания и санитарной обработки предметов производстве нного окружения; - состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонал а, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока; - контроль за раздачей питания в группе и условиями приема пищи детьми; - контроль за ведением документации; Важным аспектом управленческой деятельности считаем разработку «Программы производственного контроля». Согласно приказа заведующей возложена ответственность за организацию и осуществление лабораторного и инструментального производственного контроля заведующего хозяйством МБДОУ. В утверждённой Программе производственного контроля МБДОУ определены мероприятия визуального контроля, периодичность, форма учёта и ответственные лица. В МБДОУ в системе ведётся ответственным персоналом необходимая документация детского сада по организации питания: - примерное 15-дневное цикличное

меню; - технологические карты; - журнал бракеража сырой продукции; журнал регистрации температурного холодильных шкафах; - журналы контроля за качеством уборки помещений склада и пищеблока; - журнал бракеража готовых блюд; - журнал реализации скоропортящихся продуктов; журнал посещаемости детей. - журнал С-витаминизации пищи; - журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока; - журнал контроля за прохождением медосмотра и гигиенической аттестации сотрудников; аварийных ситуаций; журнал контроля состоянием электротехнического оборудования пищеблока; -результатов лабораторноинструментального контроля, проводимого лабораторией накопительная ведомость расхода продуктов; - договора и муниципальные контракты на поставку продуктов питания. - журнал прихода – расхода продуктов; -гигиенические сертификаты и удостоверения качества на безопасность; Поставка продукты, подтверждающие продуктов осуществляется согласно заключаемых поквартально договоров, муниципальных контрактов на поставку отдельных виды продуктов питания. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; - в формировании культурногигиенических навыков во время приема пищи детьми. Навыки по сервировке столов дети начинают приобретать в МБДОУ с 3 лет. В группах созданы все условия для воспитания культурно-гигиенических навыков. Оригинально представлены уголки дежурства, в которых размещены фартуки для дежурных, салфетницы, инвентарь для уборки столов. Неповторимы и оригинальны по дизайну фартучки и колпаки, передники и косынки. В оформлении одежды дежурных и помощника воспитателя отражено название групп. Такой эстетичный вид одежды привлекает детей, мотивирует их на качественное выполнение обязанностей дежурных. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель и помощник воспитателя сочетает работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети). Подача блюд и прием пищи в завтрак, обед и полдник осуществляется в определённом порядке. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники докармливают. Организация питания в воспитательно-образовательном процессе является составной частью общей работы, так как полноценное питание способствует нормальному росту и физическому развитию детей. Данной проблеме мы уделяем большое внимание: это и соблюдение установленного режима питания, и подбор мебели в соответствии с ростом детей для свободного действия приборами, и подбор посуды в едином стиле на каждую группу, чтобы не вызывать споров между детьми. Разработан ряд карточек наблюдения и анализа питания детей в группах, содержание которых отражают разное направление работы по организации питания, они представлены в схемах, памятках. Для поддержания хорошего аппетита у детей мы уделяем внимание оформлению, вкусу, аромату готовых блюд, а так же сервировке стола, чтобы вызвать у детей желание сесть за стол. Для положительного настроя детей широко используем в младшем дошкольном

возрасте игровые приёмы и проблемные ситуации: «Мишутка проголодался», «Как правильно раскладывать ложки»; знакомим детей с меню: «Мишка хочет узнать, что сегодня на завтрак», «Кукла Катя рассказывает о том, как кошка помогла ей вырасти». Используем потешки, прибаутки, стихи, образное слово, обязательно рассказываем о вкусной и здоровой пище. В старшем дошкольном возрасте работа углубляется: отрабатываем навыки красивого и правильного приёма пищи, умение пользоваться столовыми приборами, салфеткой. Проводим индивидуальные беседы с детьми, используем упражнения и дидактические игры, в которой дети запоминают правила столового этикета: «Свари суп», «Приготовим винегрет, борщ, салат» (назвать компоненты блюда), «Узнай и назови» (отгадать что за овощи), «Что из сада, а что с огорода», «Моя помощница – салфетка», «Вкусный суп придай нам силы», «Благодарность за угощение», и т.д. Читаем художественную литературу: К.И. Чуковский «Федорино горе», А.Н. Толстой «Золотой ключик, или приключения Буратино», Потоцкая «Острое поросячье заболевание» и др. Создаются игровые ситуации для развития сюжетно-ролевых игр различной тематики. Вместе с детьми даём оценку деятельности дежурных. Дети со второй младшей группы начинают принимать участие в дежурстве. Для того, чтобы увлечь детей данным процессом, в каждой группе красочно оформлен уголок дежурства, имеется форма для дежурства, выполненная в соответствии с названием группы. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого, как воспитателя, так и родителей. Мы предъявляем высокие требования к культуре каждого сотрудника ДОУ, проводим консультации, семинары-практикумы, мастер-классы по данной теме. В ДОУ по данному вопросу проводится работа с родителями: анкетирование «Любимое блюдо вашего ребёнка», «Устраивает ли Вас питание в детском саду», консультации «Витамины – залог здоровья», «Организация питания в летний период», «Если у Вашего ребёнка аллергия.

Условия питания для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

- 1. Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создание отдельного меню не осуществляется. МБДОУ осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13. В учреждении организовано сбалансированное четырехразовое питание в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным технологом УО и МП Шероновой И.В.
- 2. С 2018 года в соответствии с законом Нижегородской областиот 05.10.2017 года № 113-3 выделяется новая субвенция на исполнение полномочий по финансовому обеспечению осуществления присмотра обеспечению осуществления присмотра и ухода за детьми инвалидами, детьми сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, обучающимися в муниципальных

образовательных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования.

3. Данная субвенция выделяется для организации питания, на хозяйственно-бытовое обслуживание и медикаменты детей – инвалидов, детей – сирот и детей, оставшимися без попечения родителей, а также детей с туберкулезной интоксикацией.