Условия питания и охраны здоровья воспитанников в МКДОУ «Детский сад №9»

Качество и организация питания

Одним из важнейших факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста и развития ребенка, является питание. Качественное сбалансированное питание детей обеспечивается в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением комиссии ТС от 09.12.2011г. №880.

Основа детского питания – перспективное меню, позволяющее осуществлять продуктивное планирование пищеблока на перспективу для обеспечения сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Завоз продуктов осуществляется на основе договоров, заключенных с поставщиками. На все продукты предоставляются сертификаты соответствия качеству. При этом осуществляется регулярный контроль условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль работы пищеблока и организации обработки посуды.

В детском саду организовано четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Питание сбалансированное, сезонное, осуществляется на основании цикличного десятидневного меню. При составлении меню соблюдается оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Соблюдение норм калорийности соответствует показателям.

Для профилактики гиповитаминоза в ДОУ проводится искусственная витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой, отваром шиповника. В весенне-летний период вводится дополнительный питьевой режим.

Осуществляется систематический контроль правильности обработки продуктов, закладкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи. Выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара (повара), медицинского работника, представителя администрации.

В каждой возрастной группе для информирования родителей (законных представителей) ежедневно в родительский уголок помещается меню на текущий день с указанием выхода блюд, стоимости питания. Вопросы организации питания рассматриваются на заседаниях педагогического совета, на общем родительском и групповых родительских собраниях, на совещаниях при заведующем.

Пищеблок ДОУ располагается отдельно от групповых помещений, включает горячий цех, овощной цех.

В питании детей используются только разрешенные продукты с наличием сертификата качества. Перечень продуктов определен СанПин 2.4.1.3049-13. Утверждено Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26. Ежемесячно за 10 дней составляется отчёт по питанию и в конце месяца отчёт на калорийность. На каждое блюдо имеется технологическая карта. 10-дневное меню составляется в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ.

Ведётся ежедневный расход и приход продуктов питания, учет питающихся, производится ежедневный расчет выхода на денежную норму, ежедневно контролируется калорийность.

СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ
ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

1. Мясо и мясопродукты:
- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

2. Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты:
- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

5. Пищевые жиры:
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые

блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:
- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи:
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:
- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительнообогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Обеспечение безопасности учреждения

Обеспечение комфортных и безопасных условий участников образовательного процесса относится к числу приоритетов в системе образования. Деятельность в этом направлении объединяет комплекс мероприятий по обеспечению пожарной безопасности, антитеррористической безопасности, профилактике дорожно-транспортного травматизма и соблюдению норм охраны труда и техники безопасности в ДОУ.

В соответствии с Федеральным Законом от 17.07.1999 г. № 181-ФЗ «Об основах пожарной безопасности в Российской Федерации» в ДОУ», нормативно-правовыми актами, приказами Министерства образования и науки в ДОУ созданы необходимые условия для обеспечения безопасности воспитанников и сотрудников в здании и на прилегающей территории образовательного учреждения.

Приказом руководителя на начало учебного года назначаются ответственные за организацию работы по охране труда, противопожарной безопасности, электробезопасности, разработаны инструкции по охране труда.

Пожарная безопасность

В ДОУ имеется автоматизированная противопожарная система оповещения и необходимое количество противопожарных средств. Все запасные выходы легкодоступны и содержатся в порядке; выполняются правила пожарной безопасности; соблюдается противопожарный режим. Имеется план эвакуации людей и инструкции, определяющие действия персонала по обеспечению быстрой эвакуации. Согласно плану, систематически проводятся эвакуационные занятия, на которых отрабатываются действия всех участников образовательного процесса и работников ДОУ на случай возникновения чрезвычайной ситуации. Регулярно проводятся беседы по противопожарной безопасности.

Обеспечение безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций

В ДОУ проводится работа по обеспечению антитеррористической безопасности. Разработан Паспорт антитеррористической защищенности. В детском саду установлена кнопка тревожной сигнализации, действует пропускной режим, издан приказ о пропускном режиме. Заключены договора на охрану и обслуживание кнопки экстренного вызова помощи. В ночное время охрана детского сада осуществляется силами штатных сторожей, в дневное время – сотрудником ДОУ. Территория детского сада ограждена по периметру забором. Регулярно осуществляется проверка помещений здания ДОУ и прилегающей к нему территории. Разработаны инструкции для должностных лиц при угрозе проведения теракта или возникновении ЧС, два раза в год проводятся инструктажи по антитеррористической безопасности.

Для отработки правильного поведения во время чрезвычайных ситуаций сотрудники и воспитанники участвуют в тренировочных плановых мероприятиях.

Охрана труда и соблюдение правил техники безопасности

В учреждении регулярно проводится инструктаж по правилам техники безопасности с различными категориями сотрудников детского сада. Аттестованы рабочие места по условиям труда. Сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормативными требованиями.

Санитарная безопасность

Санитарно-гигиеническое состояние всех помещений детского сада соответствует требованиям СанПиНа. Во всех групповых комнатах установлена мебель, регулируемая по высоте. Организован процесс проветривания и обеспечен необходимый тепловой режим; соблюдается питьевой режим.

Медицинское обслуживание воспитанников ДОУ обеспечивается на основании договора с Предгорным ГБУЗ.

В ДОУ оборудован медицинский блок, укомплектованный необходимым медицинским оборудованием. Лицензирование медицинского блока проведено.

В учреждении реализуется комплекс лечебно-профилактических и физкультурно-оздоровительных мероприятий направленных на профилактику заболеваний и формирование привычки к здоровому образу жизни. Помещения соответствуют санитарным нормам и требованиям.