

**Филиал МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5» -
«Подгорновский 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 филиал МБДОУ «Приданниковский детский сад №5» - «Подгорновский 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	Имеетс я в кол-ве (шт.)
Кладовая для хранения продуктов питания	5,8	1. Весы 2. Холодильник «Бирюса» 3. Гигрометр для измерения влажности 4. Стол 5. Стеллажи	1 1 1 1 2
Овощной склад	4,02	1. Стеллаж	1
Мясо-рыбный цех, Помещение для обработки яиц	6,2	1. Моечная ванна (двойная) 2. Мойка для мытья рук 3. Электромясорубка 4. Производственные столы 5. Водонагреватель на 100 л. «Термекс» 6. Весы 7. Моечные ёмкости для обработки яиц	1 1 1 2 1 1 1
Горячий цех	21,4	1. Производственный стол для сырой продукции 2. Производственный стол для готовой продукции 3. Электрическая плита 4. Духовой жарочный шкаф	1 2 2 2

		5. Протирачная машина 6. Весы 7. Раковина для мытья рук 8. Моечная ванна (двойная) 9. Холодильник «Свияга»	2 1 1 1 1
Моечная кух. посуды	6,2	1. Моечная ванна (двойная) 2. Стеллаж 3. Раковина для мытья рук	1 1 1
Овощной цех	6,6	1. Производственный стол для сырой продукции 2. Раковина для мытья фруктов, овощей (двойная) 3. Раковина для мытья рук	1 1 1
Общая площадь	50,22		

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

В филиале 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 потребности в 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 20-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;
- аскорбиновая кислота для витаминизации третьих блюд;
- хлеб, обогащенный пищевой добавкой «Валетек».
- фрукты (яблоки, бананы, груши);
- сок;
- чай с лимоном, компот со свежими яблоками.

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 филиалом, несет ответственность за надлежащее медицинское обслуживание воспитанников Образовательного учреждения. Медицинская помощь оказывается в пределах должностной инструкции фельдшера ФАП, закрепленного за детским садом.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Попкова Ольга Михайловна

Действителен с 15.03.2021 по 15.03.2022