

## Условия питания и охраны здоровья обучающихся

### 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. Ежедневный набор продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, крупы.

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

На завтрак готовятся различные молочные каши, а также блюда из творога. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао. На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки. Первые блюда представлены различными супами, как мясными, так и рыбными. В качестве третьего блюда – компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

### Оснащение пищеблока

Оснащение комплекса пищеблока осуществляется в соответствии с:

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный № 60833);
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573) (далее – СП 2.4.3648-20);
- санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный № 62296) (далее – СанПиН 1.2.3685-21)

Пищеблок оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Все оборудование пищеблока 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 металлические 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.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

### **Пищевая продукция**

Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий ДОО. 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 °С, 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 °С +/- 2 °С, 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**

Организация питания в ДОО осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (VIII. Особенности организации общественного питания детей).

ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным

законодательством. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рассчитанным на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. На основании примерного 10-ти дневного 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.

Детское питание соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, 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 мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. 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 вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен.

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, медицинского работника, повара. В ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.

### *Медицинское обслуживание*

На основании Договора об организации оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам между МАДОУ детским садом №25 «Сувенир» г.Павлово и ГБУЗ НО «Павловская ЦРБ» № 104 от 12.01.2015 врачом -педиатром осуществляется

наблюдение за состоянием здоровья обучающихся и оказание медико-санитарной помощи несовершеннолетним, посещающим Учреждение.

Оборудован медицинский блок, имеющий следующие помещения: медицинский кабинет, прививочный кабинет, изолятор. Медицинский блок оснащен медицинским оборудованием (весы напольные медицинские, ростомер, холодильник для вакцин и медикаментов, умывальник взрослый, облучатели настенные, шкаф медицинский, измеритель артериального давления, термометры (контактные и безконтактные), термоконтейнер, кушетка смотровая, таблица для измерения остроты зрения, медицинские столики, травматологическая укладка, грелка медицинская, пузыри для льда) и инвентарем в необходимом объеме. Для оказания неотложной медицинской помощи прививочный кабинет оснащен медикаментами, приобретенными в соответствии с утвержденным перечнем. Сроки годности и условия хранения соблюдаются.

В каждой группе имеется аптечка первой неотложной помощи. Созданы медико-гигиенические условия для оказания первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья; прохождения обучающимися в соответствии с законодательством РФ медицинских осмотров, в том числе профилактических медицинских осмотров, осмотров в связи с занятиями физической культурой и спортом и диспансеризацией.

Педагогические работники обучены навыкам оказания первой медицинской помощи.

Содержание здания и помещений осуществляется с соблюдением утверждённых государственных санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.