

УСЛОВИЯ ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Планирование и проведение работы по охране здоровья воспитанников осуществляется в двух направлениях: педагогическом и медицинском.

Медицинское обслуживание детей в ДООУ осуществляется медицинской сестрой Ерофеевой Наталией Владимировной, которая осуществляет контроль за здоровьем детей, дает направления к врачам узких специальностей, а также на прививки.

Медицинский блок состоит из медицинского кабинета, процедурного кабинета.

Медицинский кабинет оснащен всем необходимым оборудованием, которое соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, имеется достаточное количество медикаментов для оказания первой неотложной помощи, здесь же происходит осмотр детей. Для оздоровления детей используют бактерицидные облучатели для очистки воздуха.

В образовательном учреждении с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- проведение профилактических осмотров;
- мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении;
- осуществление систематического медицинского контроля за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости;
- обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения;
- осуществление контроля за физическим, гигиеническим воспитанием детей, проведением закаливающих мероприятий;
- осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил.

Состояние и содержание территории, здания, помещений соответствует требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)

Каждая группа имеет отдельный прогулочный участок.

В Учреждении имеются спортивный зал, футбольное поле, с необходимым оборудованием для организации занятий по физической культуре. С воспитанниками организуется непосредственно образовательная деятельность по физической культуре 3 раза в неделю. Задачи и содержание образовательной деятельности по физическому развитию детей включены в Образовательную программу Учреждения.

Согласно СанПиН от 2.4.1.3049-13 разрабатывается:

- режим дня детей в ДООУ, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражаются время приема пищи, прогулок, дневного сна.
- составляется расписание занятий для каждой группы детей. В период летних каникул проводятся экскурсии, развлечения. Укрепление здоровья осуществляется через совершенствование физического развития детей на физкультурных занятиях.

В детском саду проводятся: утренняя гимнастика, подвижные и малоподвижные игры, гимнастика после сна, гигиенические процедуры.

Прогулка – обязательный элемент режима дня ребенка в ДООУ. На прогулке обеспечивается возможность для двигательной активности детей, виды игр варьируются в зависимости от сезона.

Доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям

Воспитанники МБДООУ ЦРР - детский сад № 13 «Радуга» не имеют доступ к сети Интернет

ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Организация питания в МБДОУ ЦРР -детский сад № 13 "Радуга" разработана на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1года до 3 лет и с 3 до 7 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В повседневный рацион включаются все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи, фрукты, сахар и кондитерские изделия, хлеб, крупы и др для обеспечения детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные молочные каши и супы.
- Из напитков на завтрак дается какао на молоке, чай.
- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисло-молочные продукты.
- Из мясных продуктов готовятся котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.
- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные) и крупы.
- Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.
- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается закуска (кабачковая икра, консервированная кукуруза и горошек, соленые огурцы).
- В качестве третьего блюда - различные виды компота, кисель, морс.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОУ согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6) проводится искусственная «С» – витаминизация. Из расчета для детей от 1-3 лет – 35 мл., для детей 3-7 лет – 50 мл. (на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения непосредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается. Ежедневно вводится журнал «С» – витаминизация», где заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню с указанием объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2 - +6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДООУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.