

Условия питания и охрана здоровья обучающихся

Условия питания

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и психического развития ребенка. Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные требования к организации общественного питания Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография», а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов: мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В детском саду соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Управлением Роспотребнадзора по Брянской области, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд составляется отдельно для детей раннего и дошкольного возраста.

В ДОО организуется 4-х разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда с маслом или повидлом и горячего напитка (чай, кофейный напиток, какао с молоком, чай с молоком).

Второй завтрак включает напиток (напиток яблочный, кефир), с булочными или кондитерскими изделиями, биотворог.

Обед включает салат или порционные овощи, первое блюдо: щи, борщ, свекольник, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами и т.д.; второе (гарнир и блюда из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Уплотненный полдник, включает в себя рыбные, овощные, творожные блюда – котлета рыбная, сырники; винегрет, овощи тушеные, макароны отварные, а также напитки – молоко, чай, кисель.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающим рациональное питание. Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам. Педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребёнок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню в групповых информационных уголках для родителей.

Получение пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, выставляется контрольное блюдо. Строго соблюдается технология приготовления блюд, режим выдачи пищи.

Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Ведётся систематический контроль качества питания, закладки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

В дошкольном учреждении имеется пищеблок, оборудованный необходимым технологическим оборудованием и инвентарем. Эксплуатация оборудования производится в соответствии с требованиями техники безопасности. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Организация питьевого режима

Питьевой режим в детском саду организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду. Объёмы потребления воды ребёнком зависят от времени года, двигательной активности ребёнка. При организации питьевого режима используется бутилированная питьевая вода.

Ясли 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 40	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 40	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	ДРАЧЕНА 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 120	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 30	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БАТОН 25	
	БАТОН 25	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30		БАТОН 20					
II Завтрак									
КЕФИР 150	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 150	МАЛЫШОК БИО 150	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	КЕФИР 150	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 150	МАЛЫШОК БИО 150	КЕФИР 150
ПЕЧЕНЬЕ 20	БАТОН 20	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 20	БАТОН 20	ПЕЧЕНЬЕ 15	БАТОН 20	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 20	БАТОН 20
	ФРУКТ СВЕЖИЙ 100			ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100	
Обед									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	СУП РЫБНЫЙ 150	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 40	БОРЩ С МЯСОМ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	СУП РЫБНЫЙ 150	СВЕКОЛЬНИК 150	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 150
РИС РАССЫПЧАТЫЙ 120	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 120	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 150	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 120	РИС РАССЫПЧАТЫЙ 120	ЩИ С МЯСОМ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 120	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 120	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 120
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ) 50	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 50	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ 50	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 50	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 50	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ОЛАДЫИ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ 50	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/РЫБА С ОВОЩАМИ 50	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20		ХЛЕБ РЖАНОЙ 20

Уплотненный полдник

ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 120	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ 180	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 120	МАКАРОНН ЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ 40	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАН НОЙ КАПУСТЫ 40
СУФЛЕ КУРИНОЕ 50	ЧАЙ С САХАРОМ 150	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В СОУСЕ 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 50	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 180	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОЛАДЫИ ИЗ СЕРДЦА 50	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 120	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬН ЫЙ 140
ЧАЙ С САХАРОМ 150	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ / БАТОНЧИК ДОРОЖНЫЙ 60	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	БАТОН 20	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕНН ЫЕ 50	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150
БАТОН 20		БАТОН20	БАТОН 20	БАТОН 20	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ /ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ 60	БАТОН 20	БАТОН 20	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	БАТОН 20
								БАТОН 20	

Сад 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ГЕРКУЛЕСОВ АЯ МОЛОЧНАЯ 200	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2ОЙ ВАРИАНТ) 50	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВА ННАЯ 50	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧ НАЯ 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	САЛАТ ВИТАМИНН ЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 50	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 200
ЧАЙ С САХАРОМ 200	ДРАЧЕНА 150	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 150	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬН ЫЙ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 40	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЫРОМ 40	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 40	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	МАСЛО (ПОРЦИЯМ И) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 200		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БАТОН 30	
	БАТОН 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40		БАТОН 25					
II Завтрак									
КЕФИР 180	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 180	БИОЛАКТ-МК 180	СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200	КЕФИР 180	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕ ЛЕМ 100	КЕФИР 180	БИОЛАКТМК 180	КЕФИР 180
ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 25	БАТОН 25	ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 25	БАТОН 25
	ФРУКТ СВЕЖИЙ 100			ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100	
Обед									
СУП КАРТОФЕЛЬН ЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬК АМИ 200	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	СУП РЫБНЫЙ 200	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 50	БОРЩ С МЯСОМ 200	СУП КАРТОФЕЛЬН ЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬК АМИ 200	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ" 50	СУП РЫБНЫЙ 200	СВЕКОЛЬН ИК 200	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 200
РИС РАССЫПЧАТ ЫЙ 140	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ 140	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 170	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДС КИЙ 200	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 140	РИС РАССЫПЧАТЫ Й 140	ЩИ С МЯСОМ 200	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 140	КАРТОФЕЛ Ь ТУШЕННЫЙ 140	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТ АЯ 140

ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 70	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ / КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ) 70	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬН ОЕ 140	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 70	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУ ЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ 70	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬН ОЕ 140	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 70	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 70	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 70
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ ПО- СТРОГАНОВС КИ 70	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/РЫ БА С ОВОЩАМИ 70	СОУС СМЕТАННЫ Й №371 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУК ТОВ 180	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ ОВ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ ОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТ ОВ 180
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30		ХЛЕБ РЖАНОЙ 30
Уплотненный полдник									
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 140	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 140	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 140	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 50	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ 200	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 150	МАКАРОНН ЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 140	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 140	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАН НОЙ КАПУСТЫ 50
СУФЛЕ КУРИНОЕ 70	ЧАЙ С САХАРОМ 200	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В СОУСЕ 70	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 70	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 200	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОЛАДЬИ ИЗ СЕРДЦА 70	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕНН ЫЕ 70	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬН ЫЙ
НАПИТОК ИЗ ЯГОДЫ ПРОТЕРТОЙ 200	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ/БАТО НЧИК ДОРОЖНЫЙ 70	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200	БАТОН 30	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	СОК 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200
БАТОН 20		БАТОН 30	БАТОН 30	БАТОН 30	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ /ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ 70	БАТОН 30	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20

Условия охраны здоровья обучающихся

Одна из главных задач коллектива дошкольного учреждения - построение системы профилактических и оздоровительных мероприятий, направленной на сохранение и укрепление физического и психического здоровья дошкольников.

В рамках данной системы предусмотрена оптимизация режима дня; улучшение питания; осуществление профилактических мероприятий; контроль за физическим, психическим состоянием детей; внедрение эффективных принципов развивающей педагогики оздоровления; обеспечение условий для успешной адаптации дошкольников к детскому саду и школе; формирование у детей и родителей мотивации к здоровому образу жизни.

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

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

В учреждении имеется лицензированный медицинский блок, который находится на первом этаже здания и состоит из медицинского и процедурного кабинета, изолятора. Медицинский кабинет оснащен всем необходимым оборудованием, которое соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. В медицинском кабинете в установленном порядке хранятся: медицинская документация в соответствии с номенклатурой дел, медицинские карты детей (форма № 026/у-2000).

В ДОО в соответствии с действующими инструкциями проводятся санитарно-эпидемиологические мероприятия, направленные на предупреждение распространения инфекций внутри детского сада в зависимости от характера инфекции и способа передачи (карантин, дезинфекция, прививки и пр.) В период высокой заболеваемости респираторными инфекциями в детском саду профилактические мероприятия

проводятся в соответствии с СанПин и действующим федеральным санитарно-эпидемиологическим законодательством.

При введении в группе любого карантинного режима дети, не входившие в контакт с заболевшим ребенком, в группу не принимаются. В карантинной группе устанавливается особый санитарно-эпидемиологический режим, соответствующий виду заболевания.

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.

В каждой группе имеется аптечка первой неотложной помощи.

В ДОУ созданы необходимые условия для создания здоровьесберегающей среды: в наличии имеются физкультурный и музыкальный залы. На территории детского сада оборудована спортивная площадка. В каждой возрастной группе есть центр двигательной активности с необходимым оборудованием и инвентарём для проведения физкультурно-оздоровительной работы.

Целью здоровьесбережения в ДОУ, является обеспечение ребенку возможности сохранения здоровья, формирование у него необходимых знаний, умений и навыков по здоровому образу жизни с учетом возрастных и индивидуальных особенностей.

Применительно к педагогам – сформированность у педагогов ценностной ориентации, направленной на сохранение и укрепление здоровья детей, содействие становлению культуры здоровья, в том числе культуры профессионального здоровья воспитателей ДООУ и просвещению родителей.

Виды здоровьесберегающих технологий, используемых в детском саду:

- физкультминутки
- утренняя гимнастика
- гимнастика пробуждения
- пальчиковая гимнастика
- гимнастика для глаз
- дыхательная гимнастика
- самомассаж
- подвижные игры
- релаксация
- здоровьесбережения и здоровьеобогащения педагогов;
- технологии просвещения родителей.

Формы работы по здоровьесбережению в ДООУ

Медико-профилактическая работа: плановая диспансеризация, антропометрические измерения, профилактические прививки, закаливающие мероприятия, соблюдение режима дня и режима питания, профилактика плоскостопия, профилактика гриппа, ОРЗ и ОРВИ (применение чеснока и лука, кварцевание помещений, контроль за санитарным состоянием помещений, графики проветривания и влажная уборка).

Физкультурно-оздоровительная работа: физкультурные занятия, досуги, праздники, прогулки, утренняя гимнастика, подвижные и спортивные игры, самомассаж, дыхательная гимнастика, полоскание рта после еды, обширное умывание, динамические паузы.

Здоровьесбережение и здоровьеобогащение педагогов: консультации, беседы, педсоветы, заседания круглого стола, направленные на развитие культуры здоровья педагогов детского сада, в том числе культуры

профессионального здоровья, развитие потребности к здоровому образу жизни.

Просвещение родителей: оформление агитационной информации в группах и холлах ДООУ, родительские собрания, консультации, беседы, участие родителей в совместных мероприятиях детского сада, Дни открытых дверей, распространение положительного педагогического опыта семей воспитанников.