**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №10 «Солнышко»**

**(МБДОУ д/с №10 «Солнышко»)**

347560, Российская Федерация, Ростовская область, Песчанокопский район, с. Развильное, ул. Ростовская, 23; тел. 8(86373) 9-21-53

ИНН 6127010882; e-mail: d.c.10@yandex.ru

**Информация об условиях питания воспитанников**

|  |  |
| --- | --- |
| **Нормы питания:** | **в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20** |
| Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют: | работники образовательной организации  в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (завхоз, повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателей) |
| Воспитанники ДОУ получают: | четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник |
| При организации питания   воспитанников учитываются: | возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах |
| Питание в ДОУ осуществляется: | в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1-3 года, и 3 - 7 лет, утвержденным заведующим ДОУ. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно. |
| Приготовление блюд | приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в соответствии с двадцатидневным меню. |
| Ежедневно в меню включаются: | молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль, фрукты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю. |
| При отсутствии, каких – либо продуктов: | производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности. |
| На основании основного утвержденного меню: | ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОУ. |
| Выдача пищи в группы осуществляется: | по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». |
| Пищевые продукты хранятся в соответствии: | с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение  для хранения продуктов  оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, прибором для измерения влажности воздуха, достаточным холодильным оборудованием. |
| Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует: | санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. |
| Для приготовления пищи используются: | электрооборудование, плита электрическая с духовкой. |
| Уборка пищеблока | В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. |

Для обеспечения рационального и сбалансированного питания воспитанников в каждой групповой ячейке   вывешивается меню на текущий день для родителей (законных представителей).

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

**Информация об условиях охраны здоровья воспитанников**

          Основной задачей работы педагогического коллектива детского сада является задача создания условий для сохранения и укрепления здоровья детей. В ДОУ разработана система оздоровительной работы с учетом условий ДОУ и контингента детей, включающая медицинскую диагностику, закаливание, физкультурно-оздоровительную работу, рациональное и сбалансированное питание, создание эмоционально-комфортной среды, способствующей формированию положительного, осознанного отношения к здоровому образу жизни.

### **Основным компонентом охраны здоровья воспитанников является режим**

Целью правильно организованного режима дня является укрепление здоровья детей, сохранения высокого уровня их работоспособности в течение длительного времени бодрствования. В основу оптимального режима включены следующие моменты:

* Соответствие режима возрасту, состоянию здоровья и психологическим особенностям ребенка;
* Определение продолжительности различных видов деятельности, их рациональное чередование;
* Достаточный отдых с максимальным пребыванием детей на открытом воздухе при соответствующей двигательной активности;
* Достаточный по продолжительности полноценный дневной сон;
* Регулярное сбалансированное и рациональное питание.

### **Организация организованной образовательной деятельности**

В целях уменьшения утомляемости в младшей  группе детского сада одно занятие проводится в первой, а второе во второй  половине дня. В группе среднего – старшего дошкольного возраста – занятия проводятся в утренние часы. В детском саду занятия проводятся ежедневно, их продолжительность и сложность с возрастом детей постепенно увеличивается. Такая система подготовки детей призвана ослабить их стрессовое состояние при поступлении в школу, а также обеспечить быстрое и легкое течение процесса адаптации к новым условиям.

Организация прогулки – учитываются погодные условия, длительность прогулки, организация двигательной активности детей чередуется со спокойными играми.

Сон– четкое соблюдение алгоритма сна при одностороннем проветривании в зависимости от погодных условий.

Организация закаливающих процедур – (воздушное закаливание, хождение по «закаливающей дорожке» перед дневным сном; в летний оздоровительный период – босохождение) учитываются индивидуальные особенности каждого ребенка, обращается внимание на эмоциональное состояние детей, соблюдается система, усложняется методика закаливающих процедур с возрастом детей.

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

Педагогическое направление

В ДОУ разрабатывается:

-         режим дня детей в ДОУ, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражается время приема пищи, прогулок, дневного сна,

-         составляется расписание организованной образовательной деятельности для каждой группы детей, ведется суммарный учет времени занятий в каждой группе.

Укрепление здоровья воспитанников осуществляется посредством совершенствования физического развития детей на занятиях по физической культуре.

Во время проведения организованной образовательной деятельности в обязательном порядке включаются динамические паузы - физкультминутки.

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

###     **Охрана здоровья воспитанников включает в себя**[комплексный план оздоровительных мероприятий](https://dmdou17.edumsko.ru/uploads/1600/1592/section/89924/2018-19_Kompleksnyj_plan_ozdorovitel_nyh_meropriyatij.pdf?1554977759212):

1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
2) организацию питания воспитанников;
3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки;
4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
6) прохождение воспитанниками периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
7) обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в ДОУ;
8) профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ДОУ;
9) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Формы взаимодействие с родительской общественностью по вопросам охраны и укрепления здоровья детей:

- родительские собрания;

- консультации;

- индивидуальные беседы;

- наглядность: лепбуки, памятки;

- совместные мероприятия: праздники, конкурсы рисунков, экскурсии.

Медицинское направление

**В соответствии с ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», договором на медицинское обслуживание между МБДОУ д/с №10 «Солнышко» и** ГБУ РО «ЦРБ» в Песчанокопском районе **обеспечивается:**

1) текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере здоровья;
3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических  правил и нормативов;

Медицинский раздел решает задачу профилактики заболеваний и оздоровления детей. Он состоит из следующих составляющих: профилактические осмотры медицинских специалистов, вакцинация, витаминизация блюд.