

ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

В ДОУ разработан план работы, направленный на укрепление здоровья и снижения уровня заболеваемости. Для его реализации и более эффективного выполнения были организованы оздоровительные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, включающие в себя:

- систему эффективных закаливающих процедур, разработанных для каждого возраста, с учетом группы здоровья ребенка (контрастное закаливание ног, солевые дорожки, контрастные воздушные ванны, босохождение, точечный массаж, максимальное пребывание детей на свежем воздухе, мероприятия по укреплению иммунитета в период обострения гриппа, вакцинация детей согласно национальному календарю профилактических прививок).

- усиление контроля за санитарным состоянием в ДОУ

Все лечебно-оздоровительные мероприятия, которые планируются в начале учебного года выполняются.

Проводится оценка физического развития детей. На основе антропометрических данных делаются заключения о состоянии физического развития. В среднем за учебный год дети вырастают на 3-4 см и прибавляют в весе на 2,5-3,0 кг.

Особое место занимает физкультурно-оздоровительная работа. В системе проводятся закаливание, утренняя гимнастика, физкультурные занятия, организовывается двигательная активность детей на свежем воздухе, проводятся спортивные развлечения.

Медицинский кабинет включает в себя кабинет медсестры, изолятор на 1 место (соответствует СанПиН. Все сотрудники МКДОУ проходят ежегодный медицинский осмотр, в санитарных книжках ставится отметка специалистов о его прохождении. Контроль за своевременным прохождением медосмотра осуществляет заведующая МКДОУ.

Соблюдается санитарно-гигиенический режим. В здании МКДОУ соблюдается принцип групповой изоляции, в состав групповой ячейки входит раздевальная, групповая, спальня, туалетная (совмещена с умывальной). Набор помещений соответствует требованиям СанПиН. В помещениях проведён косметический ремонт. Освещение составляет 100%. Проветривание проводится согласно графику (принудительное и сквозное), водоснабжение централизованное. В каждой групповой ячейке и в помещениях прачечной установлены электрические водонагреватели. Соблюдён температурный режим в соответствии с СанПиН. В каждой групповой ячейке размещены термометры. Канализация, отопление-центральное. В каждой групповой ячейке имеются туалетные комнаты, снабжённые умывальниками, унитазами. Для сотрудников МКДОУ установлен санузел.

Педагогическим коллективом реализуется комплексная система физкультурно-оздоровительной работы, включающая обеспечение

оптимального теплового режима, использование разнообразных форм, приёмов и методов организации физической активности ребёнка и профилактики заболеваемости.

Организация рационального питания детей основана на соблюдении утверждённых наборов продуктов действующими СанПиН и осуществляется в соответствии с **ПРИМЕРНЫМ ДЕСЯТИДНЕВНЫМ МЕНЮ**, которое утверждено заведующей МКДОУ. На пищеблоке МКДОУ имеются также технологические карты приготовления блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нём белков, жиров, углеводов и технологическая последовательность приготовления блюд. Регулярно проводится витаминизация третьих блюд витамином С, в пищу добавляется йодированная соль. Ассортимент продуктов питания разнообразен, в рацион входят фрукты, соки.

Порции соответствуют нормам. На пищеблоке имеется холодильник для хранения проб. Пробы хранятся 48 часов.

В МКДОУ есть вся необходимая документация по организации питания в МКДОУ:

Приказ «О назначении ответственного за осуществление медицинской деятельности» создаётся на каждый календарный год, заверен печатью, ответственное лицо с приказом ознакомлено под роспись;

Примерное десятидневное меню для организации питания детей от 3-7 лет с 10 часовым пребыванием 2016-2017 учебный год МКДОУ Красноярский детский сад №4, утверждено заведующей МКДОУ ;

Журнал бракеража сырой продукции;

Журнал контроля за качеством готовой продукции (бракеражный журнал);

Журнал инструктажей для работников пищеблока;

Журнал складского учёта продуктов.

На пищеблоке соблюдены правила техники безопасности. На каждую должность утверждены должностные инструкции и инструкции по охране труда (должностная инструкция повара, инструкции по охране труда повара,) также выданы инструкции по охране труда по видам работ (инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования, инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой, инструкция по технике безопасности при работе с горячими жидкостями, инструкция по охране труда при работе с кухонной электрической плитой) сотрудники ознакомлены с данными инструкциями под роспись. Все инструкции выполняются, без нарушений. Ответственным по охране труда регулярно по плану проводятся инструктажи по технике безопасности на рабочем месте, с записью в журнал инструктажей на рабочем месте.

Технологическое оборудование проходит прозвонку каждые три года. Последняя проверка была проведена в июле 2016г. Оборудование исправно, заземлено. Над электрическими плитами оборудована вытяжка, находится в исправном состоянии. Водонагреватели прошли профилактическую промывку в июле 2016г. Предусмотрена принудительная вытяжка и сквозное проветривание помещения. Освещение помещений составляет

100%. На пищеблоке имеются диэлектрические коврики, которые прошли испытание в мае 2014г. Также пищеблок обеспечен порошковыми огнетушителями в количестве 1 шт.

Работники пищеблока ежегодно проходят медицинскую комиссию и обучение.