

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

МБДОУ «Детский сад №117» 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 10-дневным меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1 до 3 лет, 3 до 7 лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

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 должно служить максимальное разнообразие 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 малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

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.

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

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:

- состав продуктов питания,
- их качество и количество,
- режим и организация.

Из мясных продуктов готовятся котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда - компот или кисель.

На завтрак и полдник готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые и овощные соки.

Охрана и укрепление здоровья детей

С целью охраны и укрепления здоровья детей в ДООУ работа, направленная на сохранение здоровья детей, реализацию комплекса воспитательно-образовательных, оздоровительных и профилактических мероприятий в группе

Профилактика детского травматизма

Ответственность за жизнь и здоровье детей в ДООУ несет заведующий детским садом, как руководитель данного учреждения. Поэтому она работает в тесном контакте с воспитателем. Совместно с воспитателем разрабатываются мероприятия и сроки по профилактике детского травматизма:

- * Совместно с воспитателем анализирует данные осмотров детей, помогает воспитателям в случае необходимости установить индивидуальный режим для некоторых детей.
- * Продумывает меры закаливания в детском саду.
- * В целях предупреждения пищевых отравлений контролирует строгого соблюдения санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.
- * Строго следит за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологии приготовления пищи и брожения.
- * Осуществляется контроль за организацией и проведением санпросветработы среди персонала и родителей.
- * Своевременно проводит инструктаж с персоналом по охране жизни и здоровья детей 2 раза в год.

Для работы по предупреждению детского травматизма в ДООУ разработаны мероприятия:

В ДООУ созданы условия:

На территории детского сада:

- На участке и вокруг всей территории посажены деревья и кустарники, не представляющие опасности детям, которые своевременно стригаются и убираются сухие ветки и корни;
- Участки детского сада своевременно убираются от мусора и посторонних предметов;
- Заготовлен песок для посыпания дорожек в зимний период;
- Своевременно проводится ремонт оборудования участков и изгородей.

В помещениях ДОУ:

- Вся мебель пронумерована, оборудование надежно закреплено.
- Все выходы и входы из здания освещены;
- Для хранения дезинфицирующих и моющих средств специальные шкафы, на которых имеются замки, к ним нет доступа детей.

С персоналом ДОУ:

На производственных совещаниях рассматриваются темы:

- Соблюдение техники безопасности в помещении и на участке детского сада;
- Правильное хранение моющих и дез. средств;
- Правильная организация прогулки;
- Проведение инструктажа по технике безопасности 1 раз в 6 месяцев;
- Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;
- Чистота помещения - залог сохранения здоровья детей.

Консультации:

- Обеспечение безопасности детей на улице;
- Пути оптимизации здоровья дошкольников;
- Посуда в детском саду. Какой она должна быть?