Условия питания воспитанников

Организация питания в филиале « Березка » МБДОУ детского сада « Колокольчик » осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями .

Питание осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26)

Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник (в промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.)

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20- 25 %; второй завтрак – 5 %, обед – 30-35%; полдник (10-15%).

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.
Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.
Для приготовления пищи используется газовая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Условия охраны здоровья воспитанников

Филиал « Березка » МБДОУ детского сада « Колокольчик » выполняет требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 N 2106, ФГОС дошкольного образования в образовательной области «физическое развитие».

Целостность системы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся воспитанников, преемственность и непрерывность обучения здоровому и безопасному образу жизни (здоровью) на различных ступенях, уровнях образования в ДОУ представлена в Образовательной программе МБДОУ детского сада « Колокольчик »

В инфраструктуру ДОУ по условиям здоровьесбережения обучающихся включается:
- 100% обеспеченность ДОУ педагогическими работниками и обслуживающим персоналом;
- соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, оборудования (для водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения) требованиям санитарных правил;
- требованиям пожарной безопасности;
- требованиям безопасности дорожного движения;
- наличие и необходимое оснащение помещений для питания обучающихся, для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил;
- оснащение групповых комнат необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения основных и дополнительных образовательных программ;

- соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса (объем нагрузки по реализации основных и дополнительных образовательных программ, время на игровую деятельность, время прогулок, удовлетворение потребностей обучающихся в двигательной активности), в том числе при введении в образовательный процесс педагогических инноваций;
- организация системы просветительской и методической работы с участниками образовательного процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни
- проведение ежегодного мониторинга сформированности культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся воспитанников, динамики показателей здоровья обучающихся воспитанников, травматизма в ДОУ, в том числе дорожно-транспортного травматизма, показателя количества пропусков по болезни; эффективности оздоровления часто болеющих обучающихся воспитанников.