

## **Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся**

### **Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:**

Организацию питания детей в детском саду осуществляет общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания № 1» г. Санкт-Петербурга. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с руководителем детского сада.

Поставку пищевых продуктов в детский сад осуществляют организации: общество с ограниченной ответственностью «Далетант», торговый дом "Успех", общество с ограниченной ответственностью "Регион Трейд", общество с ограниченной ответственностью "А7-Агро", общество с ограниченной ответственностью Сок, общество с ограниченной ответственностью Хотей, общество с ограниченной ответственностью СМАК-56.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, в детском саду предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных предусмотрено помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары). Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Разработанное 10-дневное меню недифференцировано. В детском саду общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание (соки, напитки, питьевая вода).

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при их наличии в детском саду), должны соблюдаться следующие требования:

1. Организация лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывает специалист-диетолог с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

#### **Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями и здоровья включает в себя:**

- Оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья. Для оказания первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья, в здании детского сада на 1 этаже находятся помещения для оказания медицинской помощи (медицинский и процедурный кабинеты, изолятор), которые предоставлены в безвозмездное пользование государственному автономному учреждению здравоохранения "Детская городская клиническая больница" г. Оренбурга (адрес: ул. Туркестанская, дом 43). Медицинский кабинет имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи (от 03.09.2019 № ЛО-56-01-002579). Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется медицинским персоналом выше указанного учреждения здравоохранения, на основании заключенного договора на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию (от 28. 01. 2022 № 15);

- Определен оптимальный режим учебных занятий, расписание занятий составлено с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности занятий. Время проведения занятий по реализации образовательной

программы дошкольного образования, их продолжительность, длительность перерывов, суммарная образовательная нагрузка для детей дошкольного возраста определяются действующими санитарными правилами.

- Пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда Педагоги дошкольного учреждения осуществляют тесное взаимодействие с семьями воспитанников по всем вопросам оздоровления детей, проводят совместные мероприятия с родителями, оказывают консультативную поддержку родителям (законным представителям) по вопросам образования и охраны здоровья детей. В каждой возрастной группе имеются информационные стенды, где систематически размещается информация о проблемах сохранения и укрепления здоровья, организации здорового образа жизни. Широко используются возможности официального сайта дошкольного учреждения и аккаунты в социальных сетях "ВКонтакте" и "Одноклассниках";

- Организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления, для занятия ими физической культурой и спортом. Предпринимаются профилактические меры по снижению заболеваемости у детей:

- соблюдение режима дня;
- ежедневные прогулки;
- снятие умственной усталости во время занятий (физминутки, релаксационные паузы, массаж ушных раковин);
- комплексы упражнений по профилактике нарушений зрения, плоскостопия, осанки;
- наличие в групповых помещениях здоровьесберегающего оборудования (зрительные тренажеры, бактерицидные лампы);
- дыхательная гимнастика;
- ежедневное употребление салатов из свежих овощей, фруктов, сока;
- организация теплового и воздушного режима помещения;
- утренняя зарядка;
- корригирующая гимнастика;
- физкультурные занятия;
- закаливание (ходьба босиком, обширное умывание, оптимальный двигательный режим);
- в холодное время года ходьба по массажным коврикам, в теплое время года - по "Тропе здоровья";
- мероприятия на период повышенной заболеваемости гриппа и ОРЗ (употребление фитонцидов - лук, чеснок);
- использование в работе современных здоровьесберегающих технологий.

- В качестве санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий проводится вакцинация по возрасту противогриппозной сывороткой;

- Профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;

- Обеспечение безопасности во время пребывания в организации. В детском саду обеспечена безопасность обучающихся во время пребывания в детском саду. В организации установлена автоматическая пожарная сигнализация и система оповещения людей, система «Стрелец-мониторинг», имеется кнопка тревожной сигнализации, которую обслуживает специализированное лицензированное охранное предприятие – федеральное государственное казенное учреждение «Управление вневедомственной охраны войск

национальной гвардии Российской Федерации по Оренбургской области». Установлена система наружного видеонаблюдения. С сотрудниками регулярно проводятся инструктажи по всем видам безопасности: пожарная безопасность, антитеррористическая безопасность инструктажи по охране жизни и здоровья детей, проводятся тренировочные занятия по действиям в случае ЧС. Имеются в наличии акты о состоянии пожарной безопасности. В детском саду поддерживаются в состоянии постоянной готовности первичные средства пожаротушения: огнетушители, внутренний противопожарный водопровод. Проводится их периодический технический осмотр, перезарядка и испытания водопроводной сети на водоотдачу. Двери электрощитовой, складов и прачечной выполнены с пределом огнестойкости не менее 0,6 часа. Соблюдаются требования к содержанию эвакуационных выходов. В организации имеется паспорт безопасности и паспорт дорожной безопасности. Два раза в год (осень – весна) в Учреждении проходит общая учебная тренировка с включением средств оповещения о пожаре, при которой все дети и работники Учреждения эвакуируются из помещений согласно плана эвакуации;

- Профилактику несчастных случаев во время пребывания в организации;
- В организации соблюдаются требования, определяемые в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность от 27.11.2014 года № 56.01.07.000.М.000450.11.14, выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.
- Педагогические работники образовательной организации обучены навыкам оказания первой помощи, что подтверждается соответствующими удостоверениями.

**Организация создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:**

- Текущий контроль за состоянием здоровья;
- Проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- Соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- Расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.