

Питание детей организуется в буфетной. Доставка пищи от пищеблока до буфетной осуществляется в специально промаркированных закрытых емкостях.

#### **Для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание отдельного меню для лиц с ОВЗ не организовывается.

### **Условия охраны здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

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

Услуги по медицинскому обслуживанию осуществляет Касторенская ЦРБ по договору в лице Алексеевского ФАПа.

В образовательном учреждении с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- проведение профилактических осмотров;
- мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении;
- осуществление систематического медицинского контроля за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости;
- обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения;
- осуществление контроля за физическим, гигиеническим воспитанием детей, проведением закалывающих мероприятий;
- осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил.

Состояние и содержание территории, здания, помещений соответствует требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»). Разновозрастная группа имеет отдельный прогулочный участок.

С воспитанниками организуется непосредственно образовательная деятельность по физической культуре 3 раза в неделю. Залачи и содержание



образовательной деятельности по физическому развитию детей включены в Образовательную программу Учреждения.

Согласно СанПиН от 2.4.1.3049-13 разрабатывается:

- режим дня детей в ДОУ, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражаются время приема пищи, прогулок, дневного сна.
- составляется расписание занятий для разновозрастной группы воспитанников. В период летних каникул проводятся экскурсии, развлечения. Укрепление здоровья осуществляется через совершенствование физического развития детей на физкультурных занятиях.

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

Прогулка – обязательный элемент режима дня ребенка в ДОУ. На прогулке обеспечивается возможность для двигательной активности детей, виды игр варьируются в зависимости от сезона.



## Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ

С целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МКДОУ «Алексеевский детский сад» установлен порядок организации питания детей, который разработан в соответствии с действующими натуральными нормами питания, нормативными актами РФ по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарного благополучия населения.

Питание в МКДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочная продукция, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, масло сливочное и растительное, сахар, соль. Остальные продукты (рыба, творог, сыр, яйцо) - 2 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на входе в учреждение, в приемной группе, с указанием полного наименования.

Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляется администрацией Учреждения совместно с санитарно-эпидемиологического надзора. **Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.**