Условия охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

|  |  |
| --- | --- |
| Медицинское обслуживание | Основной задачей медицинского персонала учреждения является четкая организация работы по наблюдению за состоянием здоровья детей. Важный этап – проведение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение правильного физического и нервно-психического развития, а также снижение заболеваемости детей. Проведение профилактических прививок осуществляется согласно плану проведения профилактических прививок. Углубленный профилактический осмотр воспитанников 5-6 лет и 6-7 лет проводится по графику. В детском саду имеются медицинский блок и изолятор, бактерицидные облучатели для очищения воздуха. Санитарно-гигиеническое состояние ДОУ соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20: световой, воздушный и питьевой режимы поддерживаются в норме. С целью снижения заболеваемости проводятся профилактические и закаливающие мероприятия (утренняя гимнастика с использование дыхательных упражнений, воздушные ванны, правильная организация прогулки, соблюдение температурного режима в течение дня). Детский сад обслуживают две медицинские сестры и курирующий ДОУ участковый врач. Ежегодно составляется комплексный план оздоровления детей, с учетом возможностей МБДОУ, который включает в себя оздоровительные мероприятия; витаминотерапия, вакцинопрофилактика. Медицинский персонал наряду с администрацией несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания. Для поддержания здоровья детей, в летний период, проводятся закаливающие процедуры: воздушные и солнечные ванны, бодрящая гимнастика, мытье рук и ног прохладной водой, игры с водой на прогулке, хождение босиком. |
| Питание в детском саду | Питание в детском саду соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В ДОУ разработано основное меню. В МБДОУ обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом. Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Питание в детском саду 4-х и 5-ти разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно. Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности (белки, жиры, углеводы). Питание детей в детском саду соответствует возрастным нормам, а также сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены. Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим учреждением и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возложены на заведующего. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». |