

Условия питания и охрана здоровья обучающихся

Условия питания

Необходимым условием для гармоничного роста детей, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды является обеспечение правильного рациона питания.

С 1 января 2021 года вступили в силу новые санитарные требования к организации общественного питания Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография», а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их 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 детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В детском саду соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Управлением Роспотребнадзора по Брянской области, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В дошкольном учреждении имеется пищеблок, оборудованный необходимым технологическим оборудованием и инвентарем. Эксплуатация оборудования производится в соответствии с требованиями техники безопасности.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке детского сада. Помещение пищеблока размещается на первом этаже здания детского сада, имеет отдельный вход. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность.

Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в групповые помещения.

Меню для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет составляется отдельно. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Контроль организации питания воспитанников ДООУ осуществляет заведующий ДООУ. Текущий контроль осуществляет медсестра и бракеражная комиссия ДООУ.

В детском саду организовано 4 –х разовое питание (завтрак; II завтрак; обед; уплотненный полдник).

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах.

Анализ набора продуктов и выполнения натуральных норм проводится в ДООУ ежедневно.

Питьевой режим в ДООУ проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32, питьевая вода доступна детям в течение всего времени нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности детей.

Ясли 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 40	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 40	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	ДРАЧЕНА 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 120	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ 30	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 30	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 5			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	БАТОН 25	
	БАТОН 25	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30		БАТОН 20					
II Завтрак									
КЕФИР 150	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 150	МАЛЫШОК БИО 150	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	КЕФИР 150	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 150	МАЛЫШОК БИО 150	КЕФИР 150
ПЕЧЕНЬЕ 20	БАТОН 20	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 20	БАТОН 20	ПЕЧЕНЬЕ 15	БАТОН 20	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 20	БАТОН 20
	ФРУКТ СВЕЖИЙ 100			ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100	
Обед									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	СУП РЫБНЫЙ 150	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 40	БОРЩ С МЯСОМ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	СУП РЫБНЫЙ 150	СВЕКОЛЬНИК 150	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 150
РИС РАССЫПЧАТЫЙ 120	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 120	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 150	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 120	РИС РАССЫПЧАТЫЙ 120	ЩИ С МЯСОМ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 120	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 120	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 120
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ) 50	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 50	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ 50	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 50	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 50	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ОЛАДЫИ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ 50	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/РЫБА С ОВОЩАМИ 50	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 150
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20		ХЛЕБ РЖАНОЙ 20
Уплотненный полдник									
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 120	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ 180	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 120	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ 40	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40
СУФЛЕ КУРИНОЕ 50	ЧАЙ С САХАРОМ 150	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В СОУСЕ 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 50	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ 180	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОЛАДЫИ ИЗ СЕРДЦА 50	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ 120	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 140
ЧАЙ С САХАРОМ 150	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ / БАТОНЧИК ДОРОЖНЫЙ 60	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	БАТОН 20	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 50	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150
БАТОН 20		БАТОН20	БАТОН 20	БАТОН 20	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ /ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ 60	БАТОН 20	БАТОН 20	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	БАТОН 20
								БАТОН 20	

Сад 12 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ 200	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 50	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ 50	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ) 50	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 200
ЧАЙ С САХАРОМ 200	ДРАЧЕНА 150	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 150	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 40	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ 40	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ 40	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 200		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7			БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БАТОН 30	
	БАТОН 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40		БАТОН 25					
II Завтрак									
КЕФИР 180	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 180	БИОЛАКТ-МК 180	СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200	КЕФИР 180	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 100	КЕФИР 180	БИОЛАКТ-МК 180	КЕФИР 180
ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 25	БАТОН 25	ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	ПРЯНИКИ 20	БАТОН 25	БАТОН 25
	ФРУКТ СВЕЖИЙ 100			ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100		ФРУКТ СВЕЖИЙ 100	
Обед									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	СУП РЫБНЫЙ 200	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 50	БОРЩ С МЯСОМ 200	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ* 50	СУП РЫБНЫЙ 200	СВЕКОЛЬНИК 200	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 200
РИС РАССЫПЧАТЫЙ 140	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 140	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 170	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 200	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 140	РИС РАССЫПЧАТЫЙ 140	ЩИ С МЯСОМ 200	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 140	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ 140	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ 140
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 70	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ / КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ) 70	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 140	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 70	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ 70	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 140	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 70	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 70	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 70
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ / ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ 70	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/РЫБА С ОВОЩАМИ 70	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ В 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30		ХЛЕБ РЖАНОЙ 30
Уплотненный полдник									
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ 140	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 140	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 140	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 50	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ 200	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 140	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ 140	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 50
СУФЛЕ КУРИНОЕ 70	ЧАЙ С САХАРОМ 200	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В СОУСЕ 70	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 70	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ 200	КАКАО С МОЛОКОМ ВИТОШКА 200	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОЛАДЬИ ИЗ СЕРДЦА 70	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ 70	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
НАПИТОК ИЗ ЯГОДЫ ПРОТЕРТОЙ 200	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ/БАТОНЧИК ДОРОЖНЫЙ 70	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200	БАТОН 30	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	СОК 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200
БАТОН 20		БАТОН 30	БАТОН 30	БАТОН 30	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ /ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ 70	БАТОН 30	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20

Условия охраны здоровья обучающихся

Согласно Уставу учреждения, медицинское обслуживание детей в учреждении обеспечивают органы здравоохранения. Учреждение предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников, осуществляет контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья детей и работников Учреждения.

В медицинский блок входят:

- кабинет медсестры;
- изолятор;

Медицинский блок оборудован в соответствии с санитарными нормами:

- медицинской техникой
- специальным инструментарием, мебелью.

В кабинете медсестры в установленном порядке хранятся:

- медицинская документация в соответствии с номенклатурой дел
- медицинские карты детей (форма № 026/у-2000).

Медицинские услуги, в пределах функциональных обязанностей медицинского персонала, оказываются бесплатно.

Работники Учреждения в обязательном порядке проходят периодическое медицинское обследование, которое проводится за счет Учредителя.

При осуществлении медицинского обслуживания Учреждения сотрудники МБДОУ руководствуются действующими санитарными правилами и нормами. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. на педикулез;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- один раз в неделю осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза;
- сообщение в участковую больницу о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием

территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- медсестра, воспитатели проводят работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми;
- контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.