Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 «Ласточка»

171660, Тверская область, г. Красный Холм, ул. Калинина, д. 3, телефон 8(48237)22-513,
Электронная почта: lastochka.ds@yandex.ru

Сведения о наличии безопасных условий обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников МБДОУ детский сад № 4 «Ласточка» по состоянию на 01.01.2024 г.

Образовательная деятельность МБДОУ детского сада № 4 «Ласточка» (далее - Учреждение) организована в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи») , утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 202 г. № 28.

Учреждение функционируют в режиме полного дня (10,5-часового пребывания).

Функционирование Учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения от 22.09.2016 г. №69.01.09.000.М.000042.09.16 подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области.

Учреждение обеспечивает получение дошкольного образования, присмотр и уход за детьми в возрасте от двух месяцев (при наличии соответствующих условий) до прекращения образовательных отношений, но не старше 8 лет.

В Учреждении функционирует 6 общеразвивающих групп::

Подбор обучающихся общеразвивающих групп учитывает возможность организации в ней режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

Количество обучающихся на 01.01.2024 г. – 107 человек:

Вторая группа раннего возраста-16 человек

Младшая группа – 14 человек;

Средняя группа - 20 человек;

Старшая группа 1- 14 человек

Старшая группа 2 -14 человек

Подготовительная группа – 29 человек;

Требования к размещению дошкольных образовательных организаций соблюдаются. Здание Учреждения размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона , за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстоянии, обеспечивающем нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных образовательных организаций соблюдаются. Территория Учреждения по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. На территории выделено место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков.

Территория имеет наружное электрическое освещение. Имеется стационарный фонарь и два светильника на торцах здания. На территории выделяются игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь соблюдается) и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное. Для защиты

детей от солнца и осадков на территории всех групп установлены прогулочные веранды.

Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы с учетом их росто-возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Песочницы в отсутствие детей закрываются во избежание загрязнения песка полимерными пленками и крышками

В 2022 году получено новое спортивно-игровое оборудование в рамках региональной программы «Развитие образования Тверской области на 2019-2024 г.г.» на сумму 998 800 рублей. Доля местного бюджета составила 10 % от общей суммы..

Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей. При сухой и жаркой погоде проводится полив территории. В зимнее время проводится очистка территории от снега по мере необходимости, скользкие места посыпаются песком.

Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в мусоросборники, расположенные за территорией учреждения.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки покрыты асфальтом.

Требования к комплексной безопасности соблюдаются. Здание оборудовано пожарной сигнализацией. Объектовой станцией «Стрелец-Мониторинг», кнопкой экстренного вызова службы вневедомственной охраны. В детском саду за пропускной режим отвечает сотрудник ЧОП «Страж» г. Бежецк. В ночное время и выходные дни детский сад находится на охранной сигнгализации. По периметру детского сада создано видеонаблюдение, состоящее из 6-ти уличных камер.Ворота, калитки и двери находятся в закрытом состояние. Пропуск родителей и других лиц на территорию ДОУ осуществляется в соответствии с Положением о пропускном режиме. Обслуживание всех коммуникаций проводится в соответствии с заключенными договорами.

Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию соблюдаются. Здание имеет два этажа. Имеются 6 групповых ячеек (изолированные помещения для каждой детской группы), дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкально-физкультурный зал, кабинет учителя-логопеда, методический кабинет, другие); сопутствующие помещения (медицинский кабинет, пищеблок, постирочная).

В целях сохранения воздушно-теплового режима входы в здание оборудованы тамбурами.

В состав групповой ячейки входят: приемная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Спальни в период бодрствования детей используются для организации образовательной деятельности по освоению Основной образовательной программы дошкольного образования. При этом должен строго соблюдается режим проветривания и влажной уборки (не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут).

Площади помещений, входящих в групповую ячейку, соответствуют рекомендуемыми площадями помещений групповой ячейки.

Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому он был построен. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организуется в помещении групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Требования к внутренней отделке помещений дошкольных образовательных организаций соблюдаются. Стены помещений гладкие, имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой, постирочной, туалетных облицованы плиткой.

Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций соблюдаются. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для

одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована.

Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевые поддоны. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф для уборочного инвентаря.

Требования к естественному и искусственному освещению помещений соблюдаются. Уровни естественного и искусственного освещения соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.

Требования к отоплению и вентиляции соблюдаются. Здания центральной системой отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Все помещения ежедневно проветриваются. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В присутствии детей проводится широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей. В теплое время года сон организуется при открытых окнах (избегая сквозняка). Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.Во всех группах и музыкальном зале имеются переносные рециркуляторы для обезвреживания воздуха. Детский сад имеет во всех группах бесконтактные термометры в количестве 6 штук.

Требования к водоснабжению и канализации соблюдаются. Здания оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Вода отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинского кабинета. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

Детская мебель и оборудование помещений безвредны для здоровья детей и учитывают специфику организации педагогического процесса , а также соответствуют росту и возрасту детей.

Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса соблюдаются. Прием детей, впервые поступающих в Учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями или старшей медицинской сестрой, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в Учреждение не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещении медицинского кабинета) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 часа, 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - после дневного сна или перед уходом детей домой. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается.

Организован четырехразовый прием пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с интервалом 3 - 4 часа и дневной сон. На самостоятельную деятельность детей (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится не менее 3 - 4 часов.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности не превышает 10 мин. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8 - 10 минут). Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки. Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4-х лет - не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет - не более 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет - не более 30 минут. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня для младших и средних детей не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной группе - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводятся физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут. Образовательная деятельность с детьми старшего дошкольного возраста осуществляться и во второй половине дня после дневного сна. Ее продолжительность составляет не более 25 - 30 минут в день. В середине непосредственно образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки. Образовательная деятельность, требующая повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, организовывается в первую половину дня. Для профилактики утомления детей проводятся физкультурные, музыкальные занятия и т.п.

Требования к организации физического воспитания соблюдаются. Физическое воспитание детей направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Проводятся формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика, занятия на детских тренажерах и другие.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь музыкально-физкультурного зала, групповых спортивных центров в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

Занятия по физическому развитию организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

В группе раннего возраста-10 минут:
- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет круглогодично организовываются занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям. В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию организуется на открытом воздухе.

Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используются дифференцированно в зависимости от возраста детей, здоровья. При организации закаливания реализуются основные гигиенические принципы - постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

Для достижения достаточного объема двигательной активности детей используются все организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений. Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде соблюдаются. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, с цельнометаллическими столешницами.;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках или стеллажах.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей

водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлены из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью, пластмассовой и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий соблюдается. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих

продуктов осуществляется старшей медсестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся в холодильнике. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, дверки которых имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах. Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Сырники выпекаются в духовом шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания

воды 10 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, повара пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны имеют температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей соблюдаются требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов, варятся в кожуре, охлаждаются; очищаются и нарезаются в холодном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

В эндемичных по йоду районах используют йодированную поваренную соль.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Проводится и искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем старшей медсестры. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, назначенной приказом по Учреждению. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Непосредственно

после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В Учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста соблюдаются. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным на 4 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.

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает напиток (кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд, может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации соблюдаются.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций соблюдаются. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка музыкально-физкультурного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия зал проветривается в течение не менее 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом.

В теплое время года засетчиваются окна и двери.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется специальное помещение. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях соблюдаются. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений старшая медсестра проводит: медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал; систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья; работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок; распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; информирование руководителя Учреждения, воспитателей по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом; организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения; работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие); медицинский 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. В целях профилактики контагиозных гельминтозов организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным

обследованием всех детей один раз в год. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала соблюдаются. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Каждый работник Учреждения имеет личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал соблюдает правила личной гигиены. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой - фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Требования к соблюдению санитарных правил выполняются. Заведующий Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения; необходимые условия для соблюдения санитарных правил; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения; организацию мероприятий по дезинфекции и дератизации; исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

Старшая медицинская сестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

Заведующая: Н.А.Куликова