

## Медико-социальное обеспечение воспитанников, инвалидов и лиц с ОВЗ в МДОУ № 3 «Орленок» города Волжска Республики Марий Эл

Медицинское обслуживание детей осуществляется на основании Договора о сотрудничестве с ГБУ РМЭ «Волжская ЦГБ».

ДОУ курирует врач-педиатр Шадрина Н.С.

В ДОУ осуществляется работа по сохранению и укреплению здоровья и физического развития детей, проводятся профилактические мероприятия, соблюдаются санитарно-гигиенических нормы, режим дня и качество питания.

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Для осуществления выполнения Типового рациона питания детей ДОУ имеется пищеблок, оснащенный необходимым электрооборудованием.

В штате сотрудников пищеблока имеются: диетсестра, старший повар, повар, зав.складом (кладовщик), подсобный рабочий.

Питание 3-х разовое ( завтрак, обед, полдник), через день 4-х разовое питание ( второй завтрак-фруктовый сок, свежие яблоки). Но в настоящее время, в связи с увеличением энтеровирусной инфекции яблоки заменены на соки.

### График питания

№	Группа	Завтрак	Второй завтрак (понедельник, среда, пятница)	Обед	Полдник
1.	2 гр.ран.возраста	8.00-8.30	10.00	11.50-12.30	15.15-15.25
2.	младшая	8.20-8.55	10.00	12.00-12.50	15.25-15.50
3.	средняя	8.25-8.55	10.00	12.30-13.00	15.25-15.50
4.	старшая	8.25-8.50	10.40	12.40-13.00	15.25-15.40
5.	подготовительная	8.30-8.50	10.00	12.50-13.10	15.25-15.40

### ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

блюдо	Возраст детей Наименование	Вес (г)	
		2-3 года	3-7 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша, овощное блюдо		150	200
Кофе, чай, молоко		150	200
2 завтрак, соки, св. яблоки		100	150
<b>ОБЕД</b>			
Первое блюдо		150	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы		60	70
Гарнир		120	150
Третье блюдо (напиток)		150	200

<b>ПОЛДНИК</b>		
Булочка, выпечка (печенье, пряники)	60	70
Блюдо из творога, круп, овощей	60	100
Третье блюдо (молоко, напиток)	150	180
<i>Хлеб на весь день:</i>		
пшеничный	55	80
ржаной	30	45

Максимальное разнообразие рациона поддерживается 10- дневным меню, адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания - соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока доставляемым продуктам питания ,их транспортировке. хранению, приготовлению и раздаче блюд. Рацион питания детей различается по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3-х до 7 лет.

Контроль за качеством питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет диетсестра.

Организация питания в детском саду должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Нужно стремиться к тому, чтобы питание вне ДОО дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе С этой целью для родителей ежедневно предоставляются сведения о продуктах и блюдах ,которые ребенок получил в течении дня в ДОО, для чего вывешиваются в группах ежедневный рацион питания (меню).В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели формируют культурно-гигиенические навыки, соблюдение чистоты и опрятности во время приема пищи.