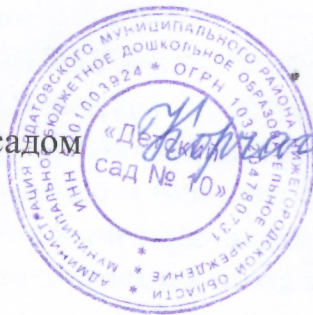


- 12.1. непрерывного бодрствования детей,
- 12.2. ежедневных прогулок,
- 12.3. дневного сна,
- 12.4. самостоятельной деятельности детей,
- 12.5. непрерывной образовательной деятельности, максимальный допустимый объем образовательной нагрузки.
13. Предоставлены копии расписания занятий.
14. Предоставлены копии режима дня, а также информация об организации образовательного процесса.
15. В МБДОУ д/с № 10 организована работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний (с родителями(законными представителями), пищевых отравлений и инфекционных заболеваний во время занятий, во время режимных моментов, через беседы с воспитанниками и дней здоровья.
16. Пропаганда и обучение воспитанников навыкам здорового образа жизни проводится через оформление стендов по данной тематике и их обыгрыванию с воспитанниками, во время организованной образовательной деятельности, в режимные моменты, во время массовых мероприятий.
17. Главным условием для профилактики заболеваний, оздоровления воспитанников МБДОУ д/с № 10 является неукоснительное выполнение персоналом требований СанПиНа (соблюдение режима дня, организация 4-х разового питания, режим проветривания помещений, проведение влажных уборок, ежедневные прогулки на свежем воздухе и т.д.). Для занятия физкультурой и спортом в ДОУ имеется комнатное и уличное спортивное оборудование, детская прогулочная площадка.

Заведующий детским садом



А.И.Корчагина

10. В МБДОУ д/с № 10 проводится комплекс мероприятий в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди воспитанников ДОУ, в том числе:
- 10.1. В групповой комнате имеется умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителем, мыльницы для мыла, полотенца тканевые (3 комплекта).
- 10.2. Персонал имеет халат, косынку, рабочую обувь (3 комплекта на каждого работника).
- 10.3. Все работники МБДОУ д/с № 10 имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошли периодический медосмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, у каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца (копии документов прилагаются).
- 10.4. В МБДОУ д/с № 10 организовано прохождение курсовой гигиенической подготовки не реже 1 раза в 2 года (копии документов прилагаются).
- 10.5. В МБДОУ д/с № 10 организован контроль за выполнением работниками следующих обязанностей:
- наличие прививок в соответствии с национальным календарём профилактических прививок;
 - ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (копия прилагается);
 - не допускаются к работе на пищеблоке и в групповой ячейке лица с ангинами, с ОРВИ, с гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или с подозрением на инфекционные заболевания;
 - при наличии у повара порезов и ожогов он допускается к работе при условии его работы в перчатках;
 - организован контроль за соблюдением работниками МБДОУ д/с № 10 правил личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и обувь в специально отведённых местах, коротко стричь ногти;
 - у повара имеется спецодежда (халат, косынка) в количестве 3 комплектов, которая хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение спецодежды и личных вещей;
 - повар не должен во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте;
 - у воспитателя и младшего воспитателя имеется спецодежда (халаты светлых тонов);
 - у младшего воспитателя имеются фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (тёмный) халат для уборки помещений.
11. В МБДОУ д/с № 10 проводится работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике алиментарно – зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (копии документов прилагаются).
12. В МБДОУ д/с № 10 соблюдается продолжительность следующих режимных моментов:

Администрация
Ардатовского муниципального района Нижегородской
области

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
"Детский сад №10"**

607130, Нижегородская область,
Ардатовский район, с. Кужендеево,
ул. Центральная, дом 54А
Тел.5-96-25
E-mail:det_sad_10@mail.ru

В прокуратуру Ардатовского
муниципального района
Нижегородской области

" 30 " 10 2018 г №
На № 18-943в-18 от 22.10.2018

Запрос от 22.10.2018г. № 18-943в-18 о соблюдении законодательства, направленного на охрану жизни и здоровья несовершеннолетних во время учебного процесса, рассмотрен с участием помощника прокурора Донца Давида Станиславовича. Предоставляем информацию по данному запросу:

1. Питание воспитанников организовано самостоятельно учреждением.
2. Приём пищи детьми организован в групповой комнате площадью 52,2 кв.м с набором мебели по возрастам и росту воспитанников (столы, стулья) и посуды (3 комплекта).
3. Умывальники с подводкой горячей и холодной воды со смесителем в количестве 3-х штук, полотенца (3 комплекта) для воспитанников установлены в туалетной комнате. Оборудование исправно.
4. В учреждении разработано примерное 10-и дневное меню для 4-х разового питания, а также меню- требования, содержащие количественные данные о рецептуре блюд (копии прилагаются). При разработке меню учитывались основные требования к составлению меню.
5. Воспитанникам МБДОУ д/с № 10 обеспечено 4-х разовое питание в соответствии с 10,5-часовым пребыванием их в учреждении. Интервалы между приёмами пищи не превышают 3,5 – 4 часов.
6. При производстве готовых блюд на базе МБДОУ д/с № 10 учитываются технологические карты, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (копии прилагаются).
7. Фактический рацион питания соответствует утверждённому примерному меню.
8. На пищевые продукты и продовольственное сырьё имеются сертификаты и декларации соответствия и ветеринарные справки формы № 4 (из ФГИС «Меркурий») (копии прилагаются). Продукты питания и сырьё берём строго по потребности, тем самым исключаем залеженность и просроченность. Условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются.
9. Питьевой режим в ДОУ организован через чайники. Требования к организации питьевого режима соблюдаются.