**Охрана жизни и здоровья детей, их физическое развитие.**

        Физическое воспитание, которому дошкольное учреждение уделяло значительное внимание, направленное на охрану жизни и укрепление здоровья детей. Решение задач физического воспитания способствовало созданию оптимальных условий для физического, психологического и гармоничного развития детей.

Охрана и укрепление здоровья детей, формирования привычки к здоровому образу жизни были и остаются первостепенной задачей детского сада. В связи с этим наше дошкольное учреждение организовало разностороннюю деятельность, направленную на сохранение здоровья детей, реализовало комплекс воспитательно - образовательных и лечебно-профилактических мероприятий по разным возрастам.

Традиционно большое внимание уделяли педагогическим коллективом физическому воспитанию детей, совершенствованию их двигательных умений и навыков. Эту работу осуществляли систематически на НОД и прогулках с учётом возраста, индивидуальных физических показателей каждого ребёнка, что обеспечивало сохранение и укрепление здоровья детей, их физическому развитию. В течение года регулярно проводились «Дни здоровья», «Недели здоровья». В эти дни особое внимание уделялось играм детей, увеличению пребывания детей на свежем воздухе, досугам и развлечениям, с положительной, радостной атмосферой в группах.

В режим дня включали: пальчиковую гимнастику, способствующую развитию мелкой моторики и тактильных ощущений, гимнастику для глаз, физкультминутки на занятиях, динамические паузы, гимнастику после сна, точечный массаж.

Профилактическая работа в детском саду проводилась с применением комплекса закаливающих мероприятий: облегченная одежда (при соответствующей температуре), одежда детей соответственно сезону, мытье рук прохладной водой по локоть, проветривание групп, кварцевание групп, влажная уборка, в меню добавляли лимон, чеснок, соки, фрукты. Также систематически проводились медицинские осмотры детей узкими специалистами и анализировались данные лабораторных обследований для объективной оценки состояния здоровья детей и коррекции педагогической деятельности воспитателей по оздоровлению детей, мониторинг физической подготовленности детей на начало и конец учебного года.

Также для реализации данной годовой задачи проведены консультации для педагогов и родителей, которые представлены в уголках для родителей. Но многое осталось не реализованным из-за отсутствия инструктора по физической культуре.

        Большое внимание было уделено работе с детьми раннего возраста, в частности, проблемам адаптации детей в детском саду, созданию наиболее благоприятной обстановки для самых маленьких воспитанников с целью сохранения и укрепления здоровья детей. Работа проводилась с родителями с целью привлечен

**Питание детей**

В ДОУ 4 -х разовое питание, 100% исполнение физиологических норм по основным видам продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3049-13 с рекомендациями 10-дневного меню, согласованного с РосПотребнадзором.

Питание в ДОУ полноценное разнообразное по составу продуктов и полностью удовлетворяет физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии. Контроль за организацией питания осуществляет администрация ДОУ.

На каждое блюдо заведена технологическая карта. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий.

Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (кисло – молочные, творог, рыба, сыр, яйцо и др.) 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей заменой продуктов приложения СанПиН.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьего блюда: витамины вводятся после охлаждения непосредственно перед употреблением.

Оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней. Подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Приготовление пищи производится с соблюдением санитарно – гигиенических требований и норм.

ия их к решению поставленной задачи.