

Основные направления работы медицинского персонала в ДООУ

1. Лечебно – профилактический осмотр детей врачом- неврологом и врачом-физиотерапевтом.
2. Медикаментозная и стимулирующая терапия по назначению врача- невролога
3. Проведение профилактических и оздоровительных мероприятий:
 - гидромассаж
 - ингаляции
 - тубусный кварц
 - электрофорез
 - ультратон
 - парафино-озокеритовые аппликации
 - общий массаж
4. Мобилизация защитных сил организма:
 - витаминизация « С» 3го блюда
 - напиток « Витаминизированный»
 - витаминизированное печенье
 - поливитамины
 - гематоген
 - лук, чеснок
 - оксалиновая мазь
 - сироп шиповника
 - ирригационная терапия (орошение зева)
5. Закаливающие мероприятия в группах:
 - воздушные ванны
 - корректирующие дорожки
 - ходьба по мокрым дорожкам
 - хождение босиком
 - обширное умывание
 - полоскание горла
 - точечный массаж
6. Проведение ежегодной диспансеризации для детей ДООУ
7. Контроль за качеством завозимых продуктов, хранением, соблюдением сроков реализации.

8. Обеспечение детей витаминами с использованием широкого набора продуктов и с учётом времени года.

Питание детей осуществляется в соответствии 10 дневного циклического меню, разработанного технологами МБУ « Комбинат питания» и утверждено директором МБУ « Комбинат питания».

Ежедневное меню составляет медицинская сестра при участии повара и кладовщика. Для составления ежедневного меню имеются технологические карточки- раскладки отдельных блюд, норма питания на одного ребёнка в день.

Натуральные нормы за 9 месяцев 2015г. выполнены по основным продуктам:

Молоко – 99,5 %

Творог – 98 %

Сыр – 91,3 %

Мясо – 100,3 %

Птица – 102,5 %

Рыба – 94,3 %

Колбаса – 97,7 %

Яйцо – 98,7 %

Масло сливочное – 100,3 %

Сметана – 99,1 %

Кисломолочные продукты – 98,9 %

Ежедневно ведётся подсчёт ингредиентов (Б; Ж; У) и калорийности пищи. Проводится « С » витаминизации третьего блюда. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале готовых блюд с разрешением на их выдачу. Для проверки выхода блюд взвешиваются 10 порций. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции и хранится в специально отведённом в холодильнике месте при температуре 6-8 С.

Медицинская сестра посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи готовой пищи. Контролирует количество доставляемых продуктов и соблюдение правил их хранения и реализации. Ведёт ежедневный табель питания детей и сотрудников. Следит за выполнением графика получения пищи младшими воспитателями на группы.

Медицинская сестра ведёт контроль за соблюдением режима дня, проведение утренней гимнастики, физкультурных занятий и прогулок детей. Ведёт учёт детей отсутствующих по болезни, и пришедших после болезни. Отслеживает заболеваемость детей в детском саду. Ведёт экран инфекционных заболеваний и заболеваемости по группам.

Оказывает первую медицинскую помощь детям в случае травмы. Выполняет медикаментозные назначения врача-невролога (таблетки, в/м инъекции). Осматривает детей 1 раз в неделю на педикулёз и чесотку. Контролирует санитарное состояние помещений ДООУ. В детском саду осуществляется контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров работниками учреждения. Проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожных покровов.