

**План работы
медицинского работника дошкольной организации
ГККП «Ясли сад № 1 «Бэйтерек»
на 2024-2025 учебный год**

№	Мероприятия	Дата
Организационные мероприятия		
1.	Осуществление контроля за утренним приёмом детей.	Постоянно
2.	Оформления необходимой документации на каждого вновь прибывшего ребенка. Утверждение списка детей каждой группы.	По мере принятия вновь прибывших, начало учебного года
3.	Организация учета отсутствующих в период эпидемиологического сезона, осуществлять преемственность с поликлиникой (медицинским пунктом).	Постоянно
4.	Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра сотрудниками (наличие санитарных книжек у всех работающих в ДО с результатами медицинских осмотров, своевременность прохождения медосмотров).	Согласно утвержденного графика прохождения медосмотра
5.	В период оздоровительной кампании осуществлять контроль за питанием детей.	Летний период
6.	Оформление санитарных бюллетеней.	В квартал один раз
7.	Организация контроля за правильным и своевременным ведением медицинской документации.	Постоянно
8.	Антropометрия детей 2 раза в год (медицинско-педагогический контроль «Общая и моторная плотность ОД по физической культуре, антропометрия, измерение легочной мощности, динамометрия, измерение дистанции броска и прыжка»).	Сентябрь-март

9.	Оценка физического состояния детей, распределение по группам здоровья и физкультурным группам.	2 раза в год
10.	Проведение анализа посещаемости детей ДО по заболеваемости (пропуски по болезни, с последующим обсуждением).	Ежемесячно, поквартально
11.	Профилактика травматизма. Осмотр оборудования в группах, на площадках.	Постоянно
12.	Соблюдение норм требований по безопасности (противопожарных, антитеррористических, сейсмических и др.).	Постоянно
13.	Педагоги и обслуживающий персонал: - выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей.	1 раз в месяц
14.	Температура воздуха. Относительная влажность воздуха.	1 раз в неделю, 1 раз в квартал
15.	Уровень искусственного освещения.	1 раз в год
16.	Режим проветривания.	1 раз в месяц
17.	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и их качество.	1 раз в месяц
18.	Качество проведения текущей уборки.	1 раз в неделю
19.	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами. Условиями их хранения.	1 раз в месяц

Противоэпидемические меры

1.	Контроль за санитарно-гигиеническими условиями в ДО.	Один раз в месяц
2.	Поддерживать санитарное состояние групп, помещений, пищеблока.	Ежедневно
3.	Соблюдение режима дезраствора, температурного режима, режима проветривания.	Ежедневно

4.	Осуществления контроля за качеством привития детям гигиенических навыков.	Постоянно
5.	Организация контроля длительности пребывания детей на прогулке 2 раза в день.	Постоянно
6.	Осуществления контроля за проведением гимнастики, оздоровительного бега, физкультурных занятий, одеждой по сезону.	Постоянно
7.	Своевременная изоляция заболевших детей.	Постоянно
8.	<p>Опрос персонала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний; - опрос на наличие кишечных инфекций; - соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока; - наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации. <p>Санитарное состояние помещения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение частоты проведения генеральных уборок. 	<p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в два месяца</p>
9.	Контроль проведения генеральных уборок.	Один раз в неделю

Контроль организации питания

1.	Контроль за состоянием фактического питания и анализ качества питания.	Постоянно
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
3.	Бракераж готовой продукции.	Постоянно
4.	Контроль выполнения натуральных норм.	Постоянно
5.	<p>Организация сбалансированного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка сбалансированного и разнообразного меню для всех возрастных групп; 	В течение года

	- организация мероприятий по обучению детей основам правильного питания.	
6.	Снятие суточных проб и хранение.	Ежедневно
7.	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Постоянно
8.	Контроль за соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов и готовой продукции.	Постоянно
9.	Проверка закладки продуктов, выхода блюд.	Постоянно
10.	Проверка санитарного состояния продуктового склада, товарное соседство, холодильной камеры, маркировка посуды.	Постоянно
11.	Работа с документами по питанию: меню, накопительная ведомость, контроль за выставлением проб.	Постоянно
12.	Контроль за раздачей пищи с пищеблока по группам /норма веса, объем блюд/.	Ежедневно
13.	Контроль за раздачей пищи в группах /объем порций, норма веса.	Ежедневно
14.	Ежедневная витаминизация витамином «С» 3-его блюда (компота).	Ежедневно
15.	Контроль сервировки стола.	Постоянно
16.	Организация работы бракеражной комиссии.	Постоянно
17.	Организация сбалансированного питания - разработать перспективное меню по сезонам; - разработать технологические карты блюд и кулинарных изделий; - соответствие энергетической ценности рационов энергозатратам детей; - обогащение меню натуральными соками, фруктами и овощами; - соблюдение времени и интервалов между	В течение года (по сезону: весна-лето, зима-осень)

	<p>приемом пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическая сервировка стола в соответствии с возрастом детей. 	
18.	<p>Рацион питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; - соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона; - ассортимент продуктов, используемых в питании 	1 раз в неделю
19.	<p>Технология производства пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления технологической документации; - наличие необходимой нормативно-технической документации; - соблюдение санитарно технологических требований при производстве пищи. 	1 раз в полугодии
20.	<p>Продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сроки и условия хранения; - исправность холодильного оборудования; - соблюдение температурного режима в холодильных шкафах; - хранение продуктов. 	1 раз в неделю
21.	<p>Реализация продуктов и готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сроки реализации, условия реализации; - соблюдение требований по температуре готовой пищи; - сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи. 	Ежедневно

Контроль организации физического воспитания

1.	Контроль за организацией физического воспитания, закаливающих мероприятий	Один раз в месяц
2.	Распределение на медицинские группы для занятий физической культурой	В начале года

3.	Оценка физической подготовленности детей	Постоянно
4.	Анализ эффективности физического воспитания	Постоянно
5.	Утренняя гимнастика: - ежедневные занятия и специальные комплексы упражнений (летом на воздухе, зимой в облегчённой одежде босиком по плану физ. инструктора).	Ежедневно
6.	Водное закаливание: - обливание ног водой комнатной температуры и контрастное закаливание ног; (летом) - дыхательная гимнастика; - воздушное закаливание в группе после проветривания.	Постоянно
7.	Активные игры на свежем воздухе: - организация подвижных игр и спортивных мероприятий на улице; - прогулки и экскурсии в парки, лес, на природу.	В течение дня
8.	Занятия по физической культуре: - регулярные занятия физической культуры в соответствии с возрастными особенностями детей; - включение в режим дня занятий йогой, танцами и другими формами деятельности.	Согласно циклограммы воспитателя и инструктора физкультуры
9.	Профилактика заболеваний: - регулярные медицинские осмотры и консультации специалистов; - вакцинация и мероприятия по укреплению иммунитета.	Постоянно
10.	Гигиенические навыки: - обучение детей правилам личной гигиены; - организация мероприятий по соблюдению чистоты и порядка в детском саду.	Ежедневно
11.	Режим дня: - соблюдение режима дня с чередованием активных игр и времени для отдыха.	Ежедневно

12	Обучающие мероприятия: - проведение тематических занятий и бесед о здоровом образе жизни; - вовлечение родителей в мероприятия.	Постоянно
13.	Спортивные праздники и соревнования: - неделя здоровья во всех группах.	Первая неделя сентября, января и апреля.
14.	Физкультурные праздники: «Национальная игра – сокровище нации»: проведение национальных игр с детьми дошкольного возраста. Спортивные эстафетные игры «Мы спортсмены». Спортивный праздник «Малыш-крепыш». Соревнование «Папа, мама и я». Спортивные эстафетные игры «Маленькая олимпиада». Спортивный праздник «Юный турист».	Ежедневно 1 Раз в квартал во всех группах
15.	Проведение бесед с родителями по физическому воспитанию детей, закаливанию.	В течение года
16.	Подбор мебели: маркировка и соответствие росту.	Сентябрь-март
17.	Циклограмма контроля по сохранению и укреплению здоровья детей: - ведение бракеражного журнала; - проведение профилактических осмотров, прививок образца Ф26, Ф 63; - проверка детей в списке «Д»; - оценка психического развития каждого ребенка, определение группы здоровья.	Ежедневно

Лечебно-оздоровительные мероприятия

1.	Организация своевременного учёта «часто болеющих» детей; - составление индивидуальных планов оздоровления: сезонной профилактики.	Постоянно
2.	Проведение анализа оздоровления детей за год, результаты рассмотреть на педсовете.	По плану ДО

3.	Составление рекомендаций родителям часто болеющих детей по оздоровлению в летний период (по закаливанию, питанию, одежде).	Летний период
4.	Проведение кварцевания игрушек, помещений.	Постоянно
5.	Проведение дыхательных гимнастик.	Постоянно
6.	Утренняя гимнастика.	Ежедневно
7.	Воздушная ванна.	Ежедневно
8.	Хождение босиком(летом).	Ежедневно
9.	Контрастное закаливание ног.	Постоянно
10.	Специальные гимнастические упражнения для профилактики плоскостопия, сколиоза, ожирения, и т.п.	Постоянно
11.	Подвижные игры на спортивной площадке.	Постоянно
12.	Одежда по сезону.	Постоянно
13.	Общеукрепляющие закаливающие мероприятия в группах.	Постоянно

Работа с воспитателями

1.	Подготовка к новому учебному году: - маркировка мебели по росту; - инструктажи по охране жизни и здоровья детей; - адаптация детей к дошкольной организации.	Сентябрь
2.	Утренний прием: - профилактика распространения инфекционных заболеваний в ДО.	Октябрь
3.	Консультации: - Значение витаминов для здоровья ребенка. - Роль закаливания в сохранении и укреплении здоровья дошкольников.	Октябрь

4.	Инструктажи: - правила мытья игрушек; - проветривание в помещениях группы; - температурный режим в группе.	Ноябрь
5.	Профилактика нарушений осанки, плоскостопия, сколиоза.	Декабрь
6.	Мероприятия по профилактике ОРВИ и гриппа.	Декабрь
7.	Воспитание культурно-гигиенических навыков у детей.	Февраль
8.	Профилактика нарушения зрения.	Март
9.	Профилактика желудочно-кишечных заболеваний. Профилактика гельминтозов.	Апрель
10.	Профилактика клещевого энцефалита и геморрагической лихорадки.	Апрель
11.	Инструктаж по охране жизни и здоровья детей: - ядовитые грибы и растения; - солнечный и тепловой удар; - профилактика травматизма; - отравления и ожоги.	Май
12.	Ознакомление с планом летней оздоровительной работы.	Май

Работа с помощниками воспитателя

1.	Гигиенические требования, внешний вид.	Сентябрь
2.	Санитарно-эпидемиологический режим ДО.	Сентябрь
3.	Организация рациона питания детей. Порции блюд.	Сентябрь, апрель
4.	Требования к маркировке инвентаря, соблюдение правил маркировки.	Октябрь, март
5.	Правила мытья посуды, обработка ветоши.	Октябрь, февраль

6.	Санитарные требования и проведение текущей и генеральной уборки.	Октябрь, март
7.	Требования к хранению уборочного инвентаря.	Ноябрь, май
8.	Карантинные мероприятия при вирусной инфекции.	Ноябрь
9.	Правила смены постельного белья, полотенец. Хранение и маркировка.	Декабрь
10.	Личная гигиена сотрудников. Требования к прохождению медосмотров.	Февраль
11.	Обработка квачей, разведения дезраствора, его хранение.	Март, октябрь
12.	Профилактика клещевого энцефалита.	Апрель
13.	Правила уборки уличного участка, террасы.	Май

Работа с работниками пищеблока

1.	Текущая уборка пищеблока.	В квартал 1 раз
2.	Обработка сырых яиц.	Ежеквартально
3.	Требования к приготовлению запеканки.	Ежеквартально
4.	Требования к приготовлению мясных котлет, биточков, рулетов.	Ежеквартально
5.	Обработка овощей.	Ежеквартально
6.	Генеральная уборка на пищеблоке.	Ежеквартально
7.	Маркировка посуды на пищеблоке.	Один раз в полугодии
8.	Режим мытья плит, духовок, столовых приборов, посуды.	Один раз в полугодии
9.	Требования к приготовлению гарниров.	Один раз в полугодии

10.	«С»-витаминизация питания.	Сентябрь
11.	Гигиенические требования к сотрудникам, требования к прохождению медосмотра сотрудниками.	Один раз в полугодии
12.	Обработка мяса.	Один раз в полугодии
13.	Правила раздачи пищи.	Один раз в полугодии

Работа с родителями

1.	Период адаптации ребенка в дошкольной организации.	Сентябрь
2.	Организация режима дня дошкольной организации.	Октябрь
3.	Профилактика простудных и инфекционных заболеваний.	Ноябрь
4.	Одежда по погоде.	Январь
5.	Тепловой и солнечный удар. Оказание первой помощи.	Май, июнь
6.	Клещевой энцефалит.	Апрель
7.	Правильное питание детей.	Июнь