

Создание универсальной среды для инклюзивного образования детей-инвалидов в ДОУ

Образование детей с ограниченными возможностями призвано обеспечить им равные возможности доступа к образовательной системе, сделать более открытыми и цивилизованными нормы взаимодействия детей с проблемами в развитии со здоровым окружением, способствовать созданию условий включения их в образовательную среду. Исходя из этого, основная цель организации адаптивной образовательной среды для детей с ограниченными возможностями заключается в создании педагогических условий, в которых каждый ребенок с особыми потребностями может получить возможность всестороннего проявления личности в учебной деятельности и обрести тот уровень социальной компетентности, который позволит ему самостоятельно и свободно определять и решать свои социальные вопросы, адекватно оценивать себя и окружающих людей, соотносить свои интересы с возможностями общества и реалиями жизни. Для обеспечения всех условий в ДОУ разработан план реализации мероприятий по формированию образовательного пространства, обеспечивающего право на получение непрерывного образования любому ребёнку-инвалиду с учетом свободного выбора места обучения (образовательного учреждения и формы получения образования). В целях создания доступной безбарьерной среды жизнедеятельности, обеспечения условий для доступного обучения в МБДОУ № 7 «Рябинка» необходимо решение следующих основных задач:

⦿ создание адекватной возможностям ребенка охранительно-педагогической и предметно-развивающей среды, то есть системы условий, обеспечивающих полноценное развитие всех видов детской деятельности, коррекцию отклонений высших психических функций и становление личности ребенка. Организация воспитания и обучения дошкольников с ОВЗ предполагает внесение изменений в формы коррекционно-развивающей работы. Для большинства детей характерны моторные трудности, двигательная расторможенность, низкая работоспособность, что требует внесения изменений в планирование образовательной деятельности и режим дня. Одним из немаловажных условий является необходимость организовать охранительный режим, который щадит и в тоже время укрепляет нервную систему ребенка. В режиме дня должны быть предусмотрены увеличение времени, отводимого на проведение гигиенических процедур, сна, прием пищи. Предусматривается широкое варьирование организационных форм коррекционно-образовательной работы: групповых, подгрупповых, индивидуальных.

⦿ Одним из важных условий организации процесса воспитания и обучения детей с ОВЗ в условиях массового детского сада является оснащение его специальным оборудованием: для детей, имеющих нарушения опорно-двигательной системы, необходимы специальные

кресла с подлокотниками, специальные столы, корректоры осанки (реклинаторы); следует предусмотреть наличие пандуса. И поэтому необходимо в массовых детских садах создавать комбинированные группы со сходными нарушениями у детей с ОВЗ.

Наш детский сад посещают дети, имеющие инвалидность, нарушение осанки, слуха и дети с логопедическими и поведенческими проблемами. Для этих детей очень важно быть любимыми, нужными принятыми, иметь по мере возможности самостоятельность, а значит и уверенность в своих силах. Когда дети с ОВЗ стали посещать наш детский сад, мы столкнулись с проблемами, которые перечислены выше. Такие дети нуждаются в том, чтобы систематическое комплексное коррекционное воздействие было начато как можно раньше. Мы убеждены, что главное в нашей работе – это, прежде всего, полноценное формирование личности каждого ребенка, а не только занятия по преодолению нарушений. Именно поэтому, мы вовлекли в коррекционно – развивающий процесс весь коллектив дошкольного учреждения, родителей и нормально развивающихся сверстников, так как мы считаем, что наша работа не должна ограничиваться стенами ДООУ. Ведь успешное преодоление нарушений у детей возможно только при условии индивидуального, толерантного отношения к личности ребенка и тесной взаимосвязи и преемственности в работе всего коллектива (учителей – логопедов, воспитателей, психологов и других специалистов). Проработав методическую литературу, были определены области деятельности специалистов и организована деятельность педагогического коллектива, все специалисты в своём направлении разработали методические рекомендации по работе с детьми с ОВЗ. На совместных занятиях мы, на наш взгляд, решаем главную задачу – включение ребенка с ОВЗ в детский коллектив нормально развивающихся сверстников и воспитание взаимного толерантного отношения друг к другу. А тесная взаимосвязь специалистов нашего детского сада позволяет сделать эти занятия максимально продуктивными.

Кроме того, важна включенность родителей в реальный педагогический процесс: это совместные «гостиные», семинары-практикумы. Перед педагогами ДООУ, стремящимися оказать действенную помощь семье с ребенком с ОВЗ, встаёт ряд непростых во всех отношениях проблем. Здесь не может быть каких - либо стандартных рецептов и типичных решений, все индивидуально.

Как было сказано выше, существует еще масса проблем по данной теме, но у нас уже есть свои маленькие победы: (это условия, созданные на данный момент в нашем ДООУ):

- наличие у детей с особенностями развития желания посещать детский сад;
- принятие детским коллективом и родителями нормально развивающихся сверстников детей с особенностями развития;
- привыкание детей с ОВЗ к обществу сверстников с нормальным развитием, умение взаимодействовать с ними, а мы, в свою очередь, стараемся организовать это взаимодействие, как взаимодействие равных партнеров.

Доступным для детей с ОВЗ любое образовательное учреждение делают педагоги, способные реализовать образовательные потребности детей данной категории. Это создание психологической, нравственной атмосферы, в которой особый ребенок перестанет ощущать себя не таким как все. Это место, где ребенок с ОВЗ может реализовать не только свое право на образование, но и, будучи включенным в полноценную социальную жизнь ровесников, обрести право на обычное детство.

План предусматривает реализацию комплекса мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Обеспечение доступности, повышение оперативности и эффективности предоставления реабилитационных услуг в рамках совершенствования системы реабилитации инвалидов в МБДОУ № 5 «Капелька».

В рамках указанного направления необходимо решить задачу по укреплению материально-технической базы для проведения комплексной медицинской, педагогической и социальной реабилитации детей-инвалидов.

Для ее решения необходимо запланировать приобретение реабилитационного оборудования и технических средств, облегчающих передвижение и процесс обучения инвалидов.

2. Создание институциональных основ обеспечения устойчивого формирования доступной среды для инвалидов в образовательном учреждении.

В рамках указанного направления в образовательном учреждении предполагается:

- проведение мониторинга доступной среды для инвалидов к объектам социальной инфраструктуры и жилья (1 раз в год);
- подготовка и проведение семинаров (не менее 2 раз в год) для педагогов, работающих с детьми-инвалидами;
- развитие и функционирование системы дистанционного образования детей-инвалидов;
- подготовка и публикация общеобразовательным учреждением информационных, справочных, методических пособий по формированию доступной среды и организации обучения инвалидов;
- создание инфраструктуры информационно-справочной поддержки по вопросам инвалидности;
- оснащение образовательных учреждений специальным, в том числе учебным, реабилитационным, компьютерным оборудованием для организации коррекционной работы и обучения инвалидов.

3. Создание условий доступности образования для детей-инвалидов в образовательном учреждении.

Данное направление предполагает:

- создание системы и проведение мониторинга психолого-педагогического сопровождения и успешной социализации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
- создание служб ранней психолого-педагогической помощи;
- создание в образовательных учреждениях общего типа доступной

образовательной среды для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;

- апробация и распространение организационно-правовых моделей, обеспечивающих успешную социализацию детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов;
- разработка четкой стратегии подготовки и повышения квалификации кадров для работы в условиях инклюзивного образования;
- для обеспечения доступности здания и сооружений МБДОУ № 8 «Лесная сказка» необходимо решить задачу по приспособлению входных порожков, путей движения внутри зданий, зон оказания услуг, санитарно-гигиенических помещений, прилегающих территорий;
- разработка механизмов, обеспечивающих доступность услуг в сфере образования для различных категорий детей-инвалидов, в том числе по созданию безбарьерной образовательной среды;
- проведение обучающих мероприятий для специалистов психолого-медико-педагогических комиссий, образовательных учреждений по вопросам реализации индивидуальной программы реабилитации ребенка-инвалида в части получения детьми-инвалидами образования в ДОУ;
- организация повышения эффективности кадрового и информационно-методического обеспечения деятельности по организации обучения инвалидов в МБДОУ № 5 «Капелька»;
- создание служб психолого-медико-педагогического сопровождения в образовательном учреждении для формирования психологической среды, позволяющей ребенку-инвалиду комфортно себя чувствовать и формирование внешней инфраструктуры данных служб;
- осуществление сотрудничества с общественными организациями, иницирующими вопросы совместного образования детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях на принципах социального партнёрства.

4. Программно-методическое сопровождение образовательного процесса детей-инвалидов в различных образовательных моделях.

В рамках указанного направления по формированию условий доступности обучения детей-инвалидов в образовательных учреждениях предполагается:

- разработка образовательным учреждением методических рекомендаций по формированию индивидуальных образовательных маршрутов в соответствии с образовательными потребностями семьи и ребёнка-инвалида;
- создание образовательных ресурсов (печатных и электронных) для формирования банка методических материалов, аудио- и видеотек, учитывающих специфику нарушения в развитии ребенка-инвалида;
- разработка образовательных программ для родителей, воспитывающих детей-инвалидов, и педагогов, участвующих в реализации образовательного процесса;
- разработка комплексных программ медико-социального и психолого-педагогического сопровождения детей-инвалидов в образовательном учреждении.

5. Создание условий для обеспечения качества образования детей-

инвалидов в дошкольном образовательном учреждении.

Данное направление предполагает:

- разработку системы мониторинга по оценке качества образования детей-инвалидов;
- разработку практико-ориентированных технологий индивидуального обучения и психолого-педагогического сопровождения ребёнка-инвалида в условиях дошкольного образования;
- моделирование инфраструктурных компонентов и содержательного наполнения образовательной среды в условиях совместного образования;
- провести анализ действующих правоприменительных практик образования детей-инвалидов в различных образовательных моделях.

Организация питания в ДОУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 5х-разовое питание детей. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню, рекомендованным управлением Роспотребнадзора. Меню составляется заведующим.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Рациональное питание - залог здоровья

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и

фрукты, хлеб, круп.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда - компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13. (далее – СанПиН).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание труб, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока 1 раз в квартал проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы,

подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет заведующий. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С, которые С +/- 2 °С, которые С, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С, которые содержат витамин С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С, которые содержат витамин С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей в моечных ваннах.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде

моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, повара.

Кроме этого в ДОУ имеется бракеражная комиссия, которая следит за правильной закладкой продуктов, соблюдением правил кулинарной обработки и правильностью порционирования при раздаче.