

## Информация о специальных условиях питания

Организация горячего питания в детском саду осуществляется в соответствии с действующими нормами питания, нормативными актами Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Дети в группах с 12-ти часовым пребыванием получают сбалансированное 4-х разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник.

Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Родители воспитанников имеют возможность ознакомиться с циклическим десятидневным меню на стенде, расположенном на 1 этаже.

Сервировка стола и выдача готовой пищи с пищеблока, а также прием пищи в группах осуществляется согласно режиму каждой возрастной группы, графику выдачи пищи в соответствии с требованиями СанПин.

### *График выдачи готовой пищи с пищеблока на группы:*

- Завтрак: 08.15-08.45
- Второй завтрак: 9.50-10.05
- Обед: 12.10-13.00
- Полдник: 16.00-16.30

При разработке меню учитывают возрастные группы. С помощью программы «Дм-Софт» «Питание в детском саду» создается и корректируется дневные «план-меню» в соответствии с циклическим 10-ти дневным меню. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для детей раннего возраста и старших детей.

При составлении меню учитываются нормы питания на каждого ребенка, которые утверждаются заведующим дошкольного учреждения.

В каждой возрастной группе ежедневно вывешивается меню, подписанное заведующим ГБДОУ. Меню сбалансировано по белкам, жирам, углеводам, выведены калории.

Ежедневно на пищеблоке берутся суточные пробы всех приготовленных в течение дня блюд для контроля качества и выполнения норм питания.

Контроль за организацией питания детей осуществляет административно-управленческий и медицинский персонал. Ежедневно проводится контроль за закладкой продуктов питания, отслеживается организация питания в группах, сервировка столов, культура питания детей.

Дошкольное учреждение имеет пищеблок, оснащенный необходимым технологическим оборудованием. Все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии, соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания.

- Завтрак — молочные каши: овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, ячневая, манная, пшеничка, «дружба», омлет натуральный, сосиска отварная. В качестве напитка — чай, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом или с сыром.
- 2-ой завтрак — с 10.00 до 10.30, детям подают фрукты или йогурт (биокефир) — 2 раза в 10 дней.

- **Обед** — закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры) с растительным маслом, винегрет, салат из вареной свеклы. Первое горячее блюдо — щи, борщ, картофельный, суп с крупами или макаронными изделиями, рассольник на курином, говяжьем бульоне. Второе блюдо — мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо — компот из свежих фруктов, сухофруктов (курага, чернослив, изюм), кисель из кураги, яблок, сок, витаминный напиток.
- **Полдник** включает в себя блюда из творога — творожная запеканка, макароны, запеченные в яйце, блюда из рыбы, птицы, овощей, а также напиток — чай с лимоном, напиток витаминизированный, молоко, вафли витаминизированные, печенье, пряники, сдоба, печенные пирожки с капустой, картошкой 2 раза за 10 дней.

В детском саду соблюдается специализированное меню для аллергиков, исключаются продукты, не разрешенные к употреблению по рекомендации врача поликлиники.

Образовательное учреждение работает по цикличному десятидневному меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, разработанному Управлением социального питания Санкт-Петербурга для государственных дошкольных образовательных учреждений города и утвержденному заместителем руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу.

Родители воспитанников имеют возможность ознакомиться с [циклическим десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга.](#)

Ежемесячно проводится анализ питания по выполнению норм, подсчитывается калорийность, работает Совет по питанию, где рассматриваются вопросы, связанные с организацией питания в учреждении, а также акты и материалы проверок, работает бракеражная комиссия для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции на группы. Продукты проходят тщательный контроль медицинских работников, имеют сертификаты качества. Медицинским персоналом проводится С-витаминизация третьего блюда.

В соответствии с планом контроля на 2020-2021 учебный год Совет по питанию осуществляют контроль:

- санитарным состоянием транспорта при доставке продуктов питания, санитарным состоянием пищеблока;
- закладкой основных продуктов питания в котел, выходом объема порций;
- сроками реализации продуктов питания и качеством поставляемых продуктов;
- соблюдением технологии приготовления блюд;
- организацией питания детей в группах;
- осуществляет органолептическую проверку и степень готовности блюд.

По всем вопросам организации питания в ГБДОУ № 4 обращаться к заведующему ГБДОУ Костиной Наталии Васильевне Тел.: +7 (812) 465-26-20, e-mail: gdou-4@yandex.ru

**Государственный контроль в сфере социального питания в Санкт-Петербурге осуществляется Управлением социального питания.**

**Место нахождения:** Московский пр., дом 104, Санкт-Петербург.

**Контактные телефоны:**

**Факс:** (812) 388-27-87;

**Телефон «горячей линии»:** (812) 387-87-86.

**E-mail:** uspit@gov.spb.ru

Управление социального питания является исполнительным органом государственной власти Санкт-Петербурга, созданным для проведения государственной политики Санкт-Петербурга в сфере социального питания, а также координации деятельности иных исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга в этой сфере, занимается организацией системы гарантированного питания в детских дошкольных учреждениях, учреждениях общего и профессионального образования, учреждениях здравоохранения и других социальных учреждениях Санкт-Петербурга.

**Пищеблок состоит из различных помещений и оснащен необходимым технологическим оборудованием:****Горячий цех + раздаточная – 23,1 кв. м**

Предназначен для приготовления и выдачи готовых блюд.

Оснащен электрическими плитами ПЭС - 4Ш - 2 шт., духовым шкафом Abat - 1 шт., весами настольными до 15 кг - 1 шт., протирачной машиной МПР-350 - 1 шт., мойкой двухсекционной - 1 шт., стеллажом - 1 шт., столами производственными - 2 шт., стеллажом для сушки посуды - 1 шт. хлебным шкафом - 1 шт., мясорубка – 1 шт.

**Холодный цех – 14,7 кв.м**

Предназначен для приготовления салатов из сырых и вареных овощей, нарезки фруктов, приготовления холодных закусок.

Оснащен холодильником Polair - 2 шт., холодильником Атлант - 1 шт., холодильником ШХ-0,5 - 1 шт., овощерезательной машиной - 1шт., весами настольными до 15 кг - 1 шт., столами производственными - 2 шт., мойкой двухсекционной-1 шт., мясорубка – 1 шт.

**Кладовая овощей – 4,0 кв. м**

Кладовая предназначена для хранения овощей.

Оснащена холодильником Свияга - 1 шт., весами настольными до 100 кг - 1шт., стеллажом – 1 шт.

**Кладовая сухих продуктов – 8,1 кв. м**

Кладовая оснащена гигрометром -1 шт., стеллажами - 3 шт., столом - 1 шт., подтоварником - 1 шт., холодильником Indezit - 1 шт.

**Комната персонала - 8,1 кв. м**

Оснащена личными шкафами для одежды работников пищеблока, вешалкой для верхней одежды работников пищеблока.

**Санузел для персонала – 3,0 кв. м**

*Один раз в десять дней проводится анализ по выполнению норм продуктов питания, подсчитывается калорийность блюд (белки, жиры, углеводы). Ведется постоянный контроль со стороны администрации за приготовлением продукции на пищеблоке, санитарным состоянием, за организацией питания в группах.*