

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.