

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация питания в образовательной организации осуществляется за счет средств бюджета.

Родители воспитанников имеют возможность ознакомиться с циклическим десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга (Управление социального питания правительства Санкт-Петербурга)

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повара, кухонный работник, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники образовательной организации получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник (15%), ужин – 20%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории: для детей с 1 года 6 месяцев до 3 лет и с 3 до 8 лет. Меню разработано Управлением социального питания Санкт-Петербурга и утверждено Главным санитарным врачом Санкт-Петербурга. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Для персонала имеется отдельная столовая посуда, которая хранится в отдельном от детской посуды месте.

В процессе организации питания решаются задачи гигиены и правил питания:

- мыть руки перед едой
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой
- после окончания еды полоскать рот

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: тарелкой, ножом, вилок, столовой и чайной ложками. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания, начиная с средней группы, принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа дежурных сочетается с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.

### **Доступность питьевой воды**

В каждом групповом помещении есть чайник с кипяченной водой. Смена воды производится через три часа.(В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13)