

Уважаемые посетители!

На этой странице вы можете ознакомиться с информацией об организации питания обучающихся государственного бюджетного дошкольного образовательного образовательной организации детского сада № 43 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга

Информация об условиях питания в образовательной организации	
Организация питания в образовательной организации осуществляется за счёт	бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) обучающихся.
Нормы питания	в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
Организацию питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи в группах) осуществляют	работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повара, кухонный работник, воспитатели, помощники воспитателей)
Обучающиеся получают	четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами Прием пищи детьми осуществляется в групповых помещениях Образовательного учреждения. При составлении меню-требования персонал руководствуется разработанным и утвержденным 10- ти дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. (Цикличное десятидневное меню ясли и Цикличное десятидневное меню сад). Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью родители ежедневно получают информацию о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в ДОУ. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.
При организации питания учитываются	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в образовательной организации 12 часов, используются следующий норматив	завтрак – 20%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.
Питание в образовательной организации осуществляется	в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
Приготовление блюд	приготовление первых, вторых блюд, кондитерских изделий осуществляется на основании 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	производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённым 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 образовательной организации.
В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.	препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.
Выдача пищи на группы осуществляется	по утверждённому графику только после проведения приёмочного 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 измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует	санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
Для приготовления пищи используется	электрооборудование, электрическая плита.
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утверждённому графику.
Особенности организации питания обучающихся в образовательной организации	
Аллергостол	Детям с пищевой аллергией назначается аллергостол. Назначение основывается на рекомендациях специалистов и является строго индивидуальным для каждого ребёнка.
Государственный орган, курирующий организацию питания в образовательной организации	
Государственный орган, курирующий организацию питания в дошкольном образовательной организации	Управление социального питания Адрес: 197110, ул. Пионерская, д.22, лит.А Электронная приемная Телефон: (812) 417-35-70 Официальный сайт в информационно-коммуникационной сети «Интернет» - http://gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/
В образовательной организации за организацию питания отвечает	
Медицинская сестра диетическая	Ступакова Людмила Владимировна График работы: ежедневно: 07.00 – 18.42 Вопросы по организации питания можно задать: При личной встрече по адресу: 198261, Санкт-Петербург улица Бурцева, дом 6, Литера А, кабинет диетической сестры.

	По телефону: 759 – 34 – 64 По электронной почте: dou43@kirov.spb.ru Используя «Обратную связь» на официальном сайте в информационно-коммуникационной сети «Интернет» Обратная связь: Вопросы Жалобы Предложения Консультации для педагогов по организации питания: четверг: 13.00 – 14.00 Консультации для родителей (законных представителей) по организации питания: вторник: 15.00 – 18.00
Приготовление блюд осуществляют	
Повара	Анфиногенова Лариса Ивановна Зверева Виктория Валерьевна Вершинина Галина Михайловна
Заказ продуктов осуществляет	
Кладовщик	Игушева Ольга Валентиновна
Продукты в образовательную организацию поставляет	ТЗБ «Петроградская»
График выдачи готовых блюд на группы	
Группы раннего возраста	08.05 – завтрак 09.35 – II завтрак 12.10 – обед 16.05 – полдник
Вторая младшая группа	08.10 – завтрак 09.40 – II завтрак 12.15 – обед 16.10 – полдник
Средняя группа	08.15 – завтрак 09.45 – II завтрак 12.20 – обед 16.15 – полдник
Старшая группа	08.20 – завтрак 09.45 – II завтрак 12.25 – обед 16.20 – полдник
Подготовительная к школе группа	08.25 – завтрак 09.50 – II завтрак 12.30 – обед 16.25 – полдник
Циклическое десятидневное меню	
Десятидневное меню ясли 12 часов	ознакомиться с циклическим десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга
Десятидневное меню сад 12 часов	ознакомиться с циклическим десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга