

Информация об условиях питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ДОУ организованы следующие условия для организации питания:

Пищеблок	<p>Пищеблок детского сада типовой, площадь горячего цеха 67,3 кв. м., площадь холодного цеха 12,9 кв. м., оборудован необходимым технологическим оборудованием, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none">- весы АД-10 для сырой и готовой продукции – 2 шт.;- картофелечистка МОК-300А- 1 шт.;- машина протирочно-резательная МПП-350 – 1 шт.;- мясорубка GASTRONG – 1 шт.;- электрическая мясорубка – 1 шт.;- планетарная тестомесильная машина – 1 шт.;- плита электрическая ПЭС-4– 1 шт.;- плита электрическая с жарочным шкафом ПЭС-4Ш – 1 шт.;- шкаф жарочный ШЖ-150 – 1 шт.;- холодильник Атлант 2819 – 1 шт.;- холодильник Саратов – 452 – 1 шт.;- холодильник Стинол-205 – 2 шт.;- холодильник бытовой Бирюса 132 R – 2 шт.;- шкаф холодильный ШХ-0.56 – 1 шт.;- Кипятильник ЭНД-100-02 – 2 шт.;- холодильник Samsung RL17MBPS – 1 шт.;- весы электронные настольные – 1 шт.;- водогрей TERMEХ V-100 – 1 шт.;- весы CAS SW-11-10 – 1 шт.;- подтоварник ПМК-4.4 – 1 шт.;- подтоварник ПМО-400*400*420мм – 2 шт.;- стол производственный – 3 шт.;- стол производственный разделочный (пристенный) – 4 шт.;- стеллаж с полками решетками (нержавеющий каркас) 1500*500*1850 – 2 шт.;- стеллаж кухонный – 2 шт.;- тумба кухонная 1000*600*900 – 1 шт.;- шкаф для хлеба – 1 шт.;
	<p>Все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Ежемесячно проводится технологическое обслуживание кухонного оборудования и при необходимости производится его ремонт.</p> <p>Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется поставщиком на основании заключенного контракта.</p> <p>При составлении меню используется картотека 10-дневного циклического меню, разработанная Комитетом социального питания в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049 -13.</p>
Помещения для	Сервировка стола и выдача готовой пищи с пищеблока, а

приема пищи оборудованные в групповых помещениях	также прием пищи в группах осуществляется согласно режиму каждой группы и в соответствии с требованиями СанПин2.4.1.3049-13.
---	--

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 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

Поставка продуктов производится ООО "АвтоВАМ" на основании заключенного контракта на комплексное обеспечение продуктами питания.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 и товарного соседства.

Питание в ГБДОУ организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основании циклического десятидневного меню, утвержденного Управлением социального питания. Родители воспитанников имеют возможность ознакомиться с **циклическим десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга**.

В течение дня детям предлагается 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и горячий полдник), приготовленное поварами на пищеблоке ГБДОУ.

- **Завтрак** – молочные каши: овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, ячневая, манная, пшеничка, «дружба», омлет натуральный. 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, икра кабачковая для детского питания, винегрет, салат из отварной моркови с яблоком, салат витаминный, салат «свеколка». Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, 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 (кураги), кисель из кураги, сок, витаминный напиток.
- **Полдник** – включает в себя блюда из творога – запеканка, творожные оладьи, пудинг, макароны с сыром, сосиска отварная, запеканка рисовая либо манная с яблоками, блюда из рыбы, птицы, овощей, а также напиток – чай с лимоном, напиток витаминизированный, кефир, молоко, йогурт питьевой, вафли витаминизированные, печенье, сдоба 2 раза за 10 дней.

Меню сбалансировано по белкам, жирам, углеводам, выведены калории.

Ежедневно берутся суточные пробы для контроля качества и выполнения норм питания.

Ежемесячно проводится анализ питания по выполнению норм, подсчитывается калорийность, работает Совет по питанию, где рассматриваются вопросы, связанные с организацией питания в учреждении.

В соответствии с планом контроля Совет по питанию осуществляют контроль за:

- 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.

Питание в ГБДОУ организовано на основе следующих документов:

1. [Закон](#) Санкт-Петербурга от 08. 10. 2008 г. №569-95 "О Социальном питании в Санкт-Петербурге".

2. [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013N26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...")

Ответственным лицом за приемку продуктов питания в учреждении является кладовщик **Баранова О.В. телефон/факс: 476-10-13**

По всем вопросам организации питания в ГБДОУ №33 обращаться к заведующей ГБДОУ **Киреевой Т.Е. Приемный день: вторник 15:00-18:00, телефон: 476-10-13** – г. Пушкин, Софийский бульвар 34, лит. А

Адрес электронной почты: gdou33@mail.ru

Регламентация деятельности по контролю за организацией качества питания:

- [Положение](#) о бракеражной комиссии ГБДОУ №33 Пушкинского района Санкт-Петербурга;
- [Положение](#) о совете по питанию ГБДОУ №33 Пушкинского района Санкт-Петербурга;
- [Положение](#) об организации питания в ГБДОУ №33 Пушкинского района Санкт-Петербурга;
- План работы Совета по питанию ГБДОУ № 33;
- План-график контроля по организации питания в ГБДОУ № 33;
- Приказ "Об организации питания и контроле качества питания детей"
- Программа производственного контроля

- Журнал бракеража сырой продукции, Журнал бракеража готовой продукции, Журнал С-витаминизации;
- Отчеты по питанию ГБДОУ детский сад №33 (ежемесячные).

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

Электронная почта: 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.