



Условия питания обучающихся

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. 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 действующего законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и СанПиН.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
 - составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ГБДОУ;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

Организация питания в ГБДОУ осуществляется администрацией учреждения.

В детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Кладовщик с помощью программы «Вижен-Софт: Питание в детском саду» создает и корректирует дневные «план-меню» в соответствии с циклическим 10-ти дневным меню.

Пищеблок Учреждения оборудован в соответствии с Постановлением главный государственный санитарный врач Российской Федерации от 27 октября 2020 г. n 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Доставка пищевых продуктов осуществляется по заключенным контрактам на поставку продуктов питания. Все продукты поступают на пищеблок при наличии сопроводительных документов (удостоверения качества, сертификаты соответствия в ветеринарные справки, свидетельства). При хранении скоропортящихся продуктов используется исправное холодильное оборудование, для сухих и сыпучих продуктов складское помещение оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. В бракеражном журнале регистрируются скоропортящиеся продукты, поступившие на пищеблок.

Суточная проба отбирается дежурным поваром согласно инструкции, хранится в холодильнике 72 часа.

На каждое блюдо имеется технологическая карта. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиН.

Для осуществления контроля за организацией качества питания в ГБДОУ созданы: Совет по питанию, Бракеражная комиссия, утверждена система ХАССП-системный подход к идентификации, оценке и контролю опасностей, существенно влияющих на безопасность продукции.

На информационном стенде вывешивается меню на каждый день, подписанное заведующим детским садом. Меню сбалансировано по белкам, жирам, углеводам, выведены калории.

Совет по питанию собирается ежемесячно для контроля организации и качества питания в детском саду и вносит предложения по его улучшению. Доставка пищи из пищеблока в групповые помещения осуществляется в специально выделенной промаркированной таре с указанием группы, и вида блюда (первое, второе, третье). Дети обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Питание организовано (под непосредственным контролем медицинского персонала и совета по питанию) в соответствии с действующими натуральными нормами; осуществляется замена продуктов для детей - аллергиков по медицинским показаниям.

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **не осуществляется**