

Информация об условиях питания в ГБДОУ детском саду № 63 присмотра и оздоровления Красносельского района Санкт-Петербурга	
Организация питания в образовательной организации осуществляется за счёт	бюджетных средств и средств родителей (законных представителей) обучающихся
Нормы питания	закреплены в Постановлении Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»
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 (шеф-повар, кладовщик, повара, кухонный работник, мойщик посуды, воспитатели, помощники воспитателей)
Обучающиеся получают	<p>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. (Циклическое десятидневное меню с 1г. -3 л. и Циклическое десятидневное меню с 3 до 7 л.)</p> <p>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</p>
При организации питания учитываются	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
Питание в образовательной организации осуществляется	в соответствии с примерным циклическим 10-ти дневным 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)
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

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 пищевой продукции»
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
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/
Приготовление блюд осуществляют	
Шеф – повар Повар	Гардт Елена Шафкатовна Рязанова Юлия Сергеевна
Заказ продуктов осуществляет	
Кладовщик	Жолудева Ольга Васильевна
Продукты в образовательную организацию поставляет	ООО «ТЗБ ПЕТРОГРАДСКАЯ»
Цикличное десятидневное меню	
Десятидневное меню если 12 часов	ознакомиться с цикличным десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга
Десятидневное меню сад 12 часов	ознакомиться с цикличным десятидневным меню на официальном портале Администрации Санкт-Петербурга