

Что делать, если у ребенка есть медицинские показания для диетического питания?

Если у вашего ребенка есть медицинские показания для предоставления диетического питания, то вам необходимо:

- связаться с ответственным по организации питания в ДООУ; предоставить справку, подтверждающую и описывающую диету; совместно обсудить меню для Вашего ребенка.

Что делать, если у ребенка есть заболевание, требующее специализированного питания?

Если у вашего ребенка есть заболевания, требующие специализированного питания, то вам необходимо:

- связаться с ответственным по организации питания в ДООУ; предоставить справку, подтверждающую заболевание, и рекомендации врача;

Как часто меняется состав меню?

Меню составляется на 2 недели. В нем учитываются минимум 10 различных сочетаний вторых блюд и 5 вариантов супов. Следующие 2 недели новый рацион, после чего первый вариант меню может повторяться. При этом для зимнего и летнего сезона составляется отдельный рацион. Он учитывает не только меняющиеся энергетические потребности детей, но и сезонные фрукты, овощи, ягоды.

Можно ли приносить из дома свои блюда в детский сад, если у ребенка аллергия на некоторые продукты?

К сожалению, такой вариант организации питания при посещении детского сада запрещен. Одним из документов, регламентирующих организацию питания в дошкольных образовательных организациях, является СанПиН: в дошкольных образовательных организациях не допускается использовать в питании детей любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, празднований дней рождения и. п.).

Нужно ли соблюдать режим питания ребенку?

Да, обязательно. Во-первых, это необходимо для нормальной работы желудочно-кишечного тракта (выработки желудочного сока), а во-вторых, это позволяет

выработать у ребенка стереотип правильного и рационального питания, необходимого для выбора продуктов, полезных для здоровья.

Проверяют ли продукты для детей дошкольного возраста на соответствие требованиям?

Все продукты для детей дошкольного возраста в обязательном порядке проходят гигиеническую экспертизу, включающую санитарно-химические и санитарно-микробиологические исследования на соответствие этих продуктов действующим санитарным нормам и правилам в России.

Какие продукты не разрешены для питания в детском саду?

Мясо и мясопродукты: - мясо диких животных; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; мясо третьей и четвертой категории; мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; субпродукты, кроме печени, языка, сердца; кровяные и ливерные колбасы; непотрошенная птица; мясо водоплавающих птиц. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы: зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель). Консервы: консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. Пищевые жиры: кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры; сливочное масло жирностью ниже 72%; жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы. Молоко и молочные продукты: молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, молоко, не прошедшее пастеризацию; молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; мороженое; творог из непастеризованного молока; фляжная сметана без термической обработки; простокваша «самоквас»; Яйца: яйца водоплавающих птиц; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»; яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; Кондитерские изделия: кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы. Прочие продукты и блюда: любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; квас, газированные напитки; уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы; маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку; кофе натуральный; ядра абрикосовой косточки, арахиса;

карамель, в том числе леденцовая; продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).