

Вопросы родителей по питанию в дошкольной образовательной организации и ответы на них

Должно ли меню утверждаться Роспотребнадзором?

Согласно СанПиН меню должно утверждаться руководителем организации.

Каким технологическим документам должна соответствовать температура готовых блюд на выходе?

Температура готовых блюд должна соответствовать технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции.

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 предоставить справку, подтверждающую и описывающую диету, написать заявление о предоставлении диетического питания, совместно обсудить меню для вашего ребенка.

Дают ли детям в детском саду консервированные овощи или фрукты?

Согласно Приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускается в питании детей использовать овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. Если при приготовлении уксус не используется, данное блюдо разрешено для питания детей.

Можно ли готовить в детском саду яичницу-глазунью и макароны по-флотски?

Нет. Согласно Приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 яичница-глазунья и макароны по-флотски содержатся в списке запрещенной пищевой продукции.

Чем отличается домашнее питание от питания в детском саду?

Домашняя пища готовится в меньшем объеме, чем в детском саду, ассортимент зависит от наличия продуктов в семье и желаний ребенка. В детском саду предлагают специально разработанные для детей продукты и блюда. Пищу дома чаще готовят впрок, на несколько дней, и хранят в холодильнике, причем при повторном подогревании пищевая и вкусовая ценность снижается.

Может ли ежедневное меню отличаться от 10-дневного?

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Какие продукты не разрешены для питания в детском саду?

Запрещены:

- 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 с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- 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 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 водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.
- 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%).

Что делать, если ребенок ничего не хочет есть в детском саду?

Есть дети, которые в детском саду почти ничего не едят. Особенно часто они встречаются в младших группах. Иногда дети могут есть только йогурт, пить кефир или компот. Со временем они станут принимать пищу наравне со всеми. Достаточно, если ребенок будет в детском саду хотя бы пить (чай, компот, кефир) и понемногу пробовать каждое блюдо. «Недоеденное» в детском саду дети могут наверстать дома. Кормите ребенка привычной едой с утра, плотным ужином сразу после детского сада и легким «вторым ужином» ближе ко сну.