

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 ОУ - предоставить справку, подтверждающую заболевание, и рекомендации врача;

Как часто меняется состав меню?

Ответ: 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?

Ответ: 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 желудочнокишечного 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

санитарномикробиологические 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 обрести, 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%)