

## **ОТВЕТЫ НА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ О ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**

### **МОЖЕТ ЛИ ДЕТСКИЙ САД ОБЕСПЕЧИТЬ РЕБЕНКА ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПИТАНИЕМ, ЕСЛИ ЕМУ ПРОТИВОПОКАЗАН РЯД ПРОДУКТОВ (ЦИТРУСОВЫЕ, МОЛОКО, КУРИЦА И ДР.)?**

Меню детских садов Волгограда в соответствии с 12-часовым режимом работы обеспечивает 4-х разовое питание воспитанников (I завтрак, II завтрак, обед, уплотненный полдник). Ассортимент продуктов питания, используемых в ежедневном меню МОУ, соответствует рекомендуемому СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» ассортименту основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.

В штате МОУ детских садов отсутствуют врач-аллерголог, диетсестра, т.е. нет условий для организации индивидуального питания детей с аллергией, ассортимент продуктов, используемый в МОУ, содержит большое количество основных продуктов, которые являются аллергенами для Вашего ребенка.

В соответствии с законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 21.12.2012г основной целью деятельности образовательной организации является реализация образовательных программ, Вам может быть предложено предоставление общедоступной услуги дошкольного образования в режиме кратковременного пребывания (без организации питания).

### **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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Согласно п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

В соответствии с Приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13 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 ГОТОВИТЬ РЕБЕНКА К ПИЩЕ ДЕТСКОГО САДА ЗАРАНИЕ? КАКОЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ?**

Для начала нужно приблизить домашний режим питания к тому, что будет в детском саду. В дошкольных учреждениях, как правило, завтрак - в 8.30, второй завтрак – в 10.30, обед - в 12.30 (для детей 3-7 лет), уплотненный полдник (с включением блюд ужина) - в 16.00. Ужинают дети дома.

Оптимальное время для ужина - 19.00. Перед сном ребенку рекомендуется второй легкий ужин, который может состоять из кефира или молока.

Если время кормления ребенка не совпадает с детсадовским, то переходить на новый режим питания нужно постепенно. Дети тяжело отвыкают от сложившегося стереотипа. При резкой смене графика кормления малыш может отказаться от еды; ведь чувство голода наступает в привычные часы, а спустя некоторое время аппетит у ребенка угасает. Лучше всего время кормления сдвигать постепенно на 10-15 минут, и начинать это надо, как минимум, за 2-3 месяца до того, как ребенок пойдет в садик.

Сложнее в детском саду приходится тем детям, родители которых вообще не придерживались никакого распорядка дня. В таком случае режим питания необходимо установить сразу же по поступлению ребенка в дошкольное учреждение. Детсадовского режима питания следует придерживаться до школы. Кроме того следует ознакомиться с меню детского сада, ассортиментом продуктов из которого готовятся блюда. Сложнее адаптируются к условиям детского сада те дети, которые не привыкли, есть блюда, традиционно включаемые в детское меню (запеканки, пудинги, каши, омлеты, кисели, напитки, приготовленные на молоке, тушеные и припущенные овощные блюда). Следует заметить, что при приготовлении блюд детского меню применяются щадящие способы тепловой обработки, такие как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не используется жарка.

Поэтому, если в семье придерживаются режима дня, руководствуются принципами здорового питания у ребенка не возникнет проблем при поступлении в детский сад.

## **ГДЕ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С МЕНЮ ДЕТСКОГО САДА? КТО ЕГО СОСТАВЛЯЕТ И НА ОСНОВАНИИ КАКИХ ДОКУМЕНТОВ?**

Для того чтобы ознакомиться с регламентирующими документами по питанию детей дошкольного возраста, посещающих МОУ Волгограда, необходимо зайти через Интернет на официальный сайт администрации Волгограда [www.volgadmin.ru](http://www.volgadmin.ru) в раздел «Департамент по образованию администрации Волгограда. Подведомственные муниципальные учреждения.

Детские сады. Комплектование детских садов».

Питание воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Волгограда осуществляется на основе Примерного 20-дневного меню. Примерное меню разработано на основе единых подходов к организации питания детей в МОУ в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. N26, согласовано с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области.

При составлении Примерного меню использован сборник технических нормативов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», под ред.

М.П.Могильного и В.А. Тутельяна . Данный сборник разработан научными работниками НИИ питания Российской Академии Медицинских наук и кафедры технологии продуктов общественного питания Пятигорского государственного технологического университета и предназначен для предприятий, обеспечивающих питание детей дошкольного возраста.

20-дневное меню в каждом детском саду утверждается приказом заведующей и на его основе составляется ежедневное меню. Организация питания детей в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности питания детские сады информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню с указанием выхода блюд и рекомендации по организации ужина в домашних условиях, а также рекомендации по питанию детей в выходные дни.

## **КАК ГОТОВЯТ В ДЕТСКОМ САДУ? МОЖНО ЛИ БЫТЬ УВЕРЕННЫМИ В СВЕЖЕСТИ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД?**

Пищу, которая подается детям в детском саду, готовят на пищеблоке детского сада непосредственно перед употреблением. Так что насчет свежести блюд сомнений быть не должно.

Согласно санитарным требованиям на пищеблоках есть отдельные зоны – для разделки сырых продуктов, мясной цех, овощной, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски, ножи, другой кухонный инвентарь имеют маркировку, т.е. надписи: «для хлеба», «для масла», «для мяса сырого», «для мяса вареного» и т.д. и используются строго по назначению. Для каждого вида продуктов (мяса, рыбы, молока, овощей, яиц) имеются отдельные холодильники. Все продукты хранятся при температуре согласно условиям хранения, установленным производителем. Сразу после приготовления пищи медицинская сестра снимает пробу, отмечает в специальном журнале характеристики приготовленного блюда (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) и разрешает выдачу блюд. Также непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные

пробы каждого приготовленного блюда. Суточные пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами маркируется (указываются наименование приема пищи и дата отбора).

Суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С в отдельном холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

## **КТО КОНТРОЛИРУЕТ КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД? МОГУТ ЛИ РОДИТЕЛИ ПРОВЕРИТЬ, ЧТО И КАК ГОТОВЯТ В ДЕТСКОМ САДУ?**

Внутренний контроль за качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением технологии приготовления блюд осуществляют работники детского сада (заведующий, старшая медицинская сестра), бракеражная комиссия (состав утверждается приказом заведующего). Кроме того в каждом детском саду есть либо комиссия по контролю за организацией питания, либо Совет по питанию, либо какой-то другой орган, в состав которого входят как администрация и работники детского сада, так и представители родительской общественности. Обычно результаты контроля доводятся до сведения родителей на родительских собраниях (днях открытых дверей).

Внешний контроль в форме оперативных и тематических проверок осуществляют администрация Волгограда, департамент по образованию администрации Волгограда и его территориальные управления. Кроме того, вопросы организации питания в муниципальных образовательных учреждениях подлежат обязательному контролю со стороны надзорных органов: Прокуратуры Волгограда, Контрольно-счетной палаты Волгограда, Территориального Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области. Общественный контроль осуществляет Общественная палата Волгограда.