

Ответы на вопросы

Как подготовить ребенка к питанию в детском саду?

Ответ: Перед поступлением ребенка в детский сад попробуйте немного приблизить свое домашнее меню (если оно у вас «изысканное») к детсадовскому (каши, суп, запеканки, простые котлеты, компот). Пусть ребенок получает такие блюда хотя бы на завтрак и на обед. Иначе после домашних деликатесов дети нередко просто не едят детсадовскую кашу, суп с крупой и котлеты. Постарайтесь также соблюдать детсадовский режим питания.

Какие продукты не разрешены для питания в детском саду?

Ответ:

1. 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.

2. 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).

3. Консервы: - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. 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.

5. 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»;

6. Яйца: - яйца водоплавающих птиц; - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»; - яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

7. Кондитерские изделия: - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. 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%).

Проверяют ли продукты для детей дошкольного возраста на соответствие требованиям?

Ответ: 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.

Можно ли приносить блюда из дома в детский сад?

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 (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома.