Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с. Кубанка»

Переволоцкого района Оренбургской области

**Форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.**

**Формой обратной связи для родителей обучающихся** являются родительские чаты в каждой возрастной группе, участником которых является заведующий ДОУ, воспитатели данной группы. Также любой интересующий родителей (законных представителей) вопрос они могут задать заведующему по телефону 8(35338)24429 или лично, направить по электронной почте: [grigorjeva.detsad@yandex.ru](mailto:grigorjeva.detsad@yandex.ru)

**Ответы**

**на часто задаваемые вопросы родителей (законных представителей)**

**по организации питания**

**в МДОУ «Детский сад с. Кубанка»**

**Продукция, допускаемая в рацион детей**

   В дошкольной организации предусмотрено ежедневное использование в питании детей следующих продуктов:  молока, кисломолочных напитков, сметаны, мяса, птицы или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

     Остальные продукты  (творог, сметана, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 — 3 раза в неделю.

   Кроме того, в детское меню обязательно включаются соки, фруктовые компоты, кисели.

    Для детей в любое время дня  в свободном доступе имеется кипячёная питьевая вода, которая меняется каждые 3 часа.

     Ежедневный рацион ребенка обязательно должен включать свежие фрукты и овощи – полезный источник клетчатки.  В зимний период рацион детей мы разнообразим сухофруктами: черносливом, курагой, изюмом, яблоками. На полдник или на второй завтрак детям предлагают свежие фрукты в качестве перекуса.

     Нормативными документами  определены с[реднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-7.pdf).

  Существует [Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-11.pdf), которую допускается использовать в питании детских образовательных учреждений.

**Запрещенные продукты**

[Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-6.pdf) в дошкольной организации, был значительно переработан. Теперь этот перечень состоит из 45 позиций (раньше было 36).

    Особый критерий при выборе продуктов для детского меню – это жирность мясных продуктов. Все блюда готовятся на пару или с минимальным количеством растительного масла. Запрещается использовать в детском меню говядину на кости и жирную свинину. В качестве животного белка в рацион добавляется курица, а также может добавляться индейка, нежирная баранина, крольчатина.

   Не допускается включать в рацион детей в дошкольных учреждениях блюда, готовящиеся с большим количеством растительного масла, например, жареная картошка, попкорн и т. д. А растительное масло может использоваться только в качестве заправки к овощным салатам.

     Необходимо, чтобы еда для малыша обеспечивала растущий организм необходимыми витаминами и веществами для здорового развития. Чтобы обеспечить [Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточную)](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-10-1.pdf), следует контролировать основное меню – оно должно состоять из обязательного набора продуктов.

Не рекомендуется давать детям большое количество сладостей.Шоколадные конфеты, зефир лучше заменять на желе, пастилу, мармелад, сдобу. А из напитков запрещены газировки и натуральный кофе. Зато кофейные напитки, такие как цикорий, полезны и зачастую нравятся детям.

    Запрещено кормить детей едой, которая была приготовлена за пределами детского сада.

   Любое нарушение правил и стандартов может нанести вред ребенку, поэтому персонал дошкольной организации старается строго соблюдать все установленные законом нормы.

**Требования к составлению меню**

**Основное меню**

   Основное меню разрабатывается минимум на две недели. Разработкой меню занимается дошкольная организация, т.к. пища готовится работниками детского сада. Меню утверждается руководителем — заведующим.

   Наш детский сад работает по утвержденному  10-дневному  меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

   Рацион питания в детсаду прорабатывается соответственно требованиям развивающегося организма в определенном возрасте.

  Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии (белков, жиров, углеводов) по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

    Детский сад обязан уведомлять родителей о списке пищевых продуктов на каждый день, что подаются при приеме пищи. Уведомление производится путем предоставления меню на текущий день во всех возрастных  группах в уголках для родителей, на стенде по питанию в коридоре детского сада и на официальном сайте ДОУ.

 Ежедневное меню основного питания составляются ответственным за питание (медсестрой) на сутки для всех возрастных групп.

   Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологических картах.

   Медсестра следит за тем, чтобы [Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-9-1.pdf), а также  [Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее)](http://mbdouds6.org.ru/wp-content/uploads/2015/01/приложение-9-3.pdf) были в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соответственно.

   Детские дошкольные группы разделяются на две возрастные категории, исходя из которых и подбирается рацион:

* меню для группы детей раннего возраста ( от 2 до 3 лет) должно включать 1400 Ккал в день;
* меню для младшей, средней и старшей группы в возрасте детей от 3 до 7 лет должно включать 1800 Ккал.

   В целом, правила и нормы приготовления еды для всех возрастных категорий не отличаются. Но для младших групп повара режут овощи более мелко, с возрастом объем порций увеличивается, потому что дети постарше нуждаются в дополнительной энергии для подвижных и активных игр, а также для развития и учебы.

**Индивидуальное меню**

   Для родителей ребенка аллергика тема питания в детском саду достаточно болезненная. От каких-то блюд ребенок вынужден отказаться и поэтому половину дня может остаться голодным.

  Теперь дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

 Согласно новому СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, в детском саду должно быть разработано индивидуальное меню.

   В СанПиН не предусмотрена типовая форма индивидуального меню, поэтому детский сад может разработать её самостоятельно. Если ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему будет осуществляться под контролем ответственного лица – медсестры.

  При этом в меню должны быть прописаны рационы по назначению лечащего врача ребёнка. Назначение должны предоставить родители (законные представители) ребёнка. Необходимо сначала посетить педиатра и сдать анализ на аллергопробы, чтобы выявить продукт, который не рекомендуется употреблять в пищу. После этого с полученной справкой можно уже обратиться к заведующему детским садом с вопросом о составлении индивидуального меню для ребёнка.

**Условия для питания детей домашней пищей**

   Если родители выбрали второй вариант (питание домашней пищей), в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте. Обязательное требование – оно должно иметь условия для мытья рук, а также столы и стулья по количеству питающихся домашней едой детей. Вместе с тем в помещении должны находиться холодильник и микроволновка.

   Если детям, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, родители приносят готовую пищу из дома, индивидуальное меню на них можно в детском саду не составлять.

**В каком объеме  
ребенку должны поступать пищевые вещества?**

 Не правильно составленное питание, являющееся недостаточным, приводит к плохому набору массы тела, понижению физических способностей, понижает иммунную систему, что открывает доступ к патологиям и тяжелым их формам.

  При наличии превышения установленных норм, происходит накопление лишнего веса, прогрессирование ожирения и проявление ряда других патологий, связанных с наращением метаболизма, а также отмечаются нарушения системы сердца и сосудов.

   Именно поэтому, составляя рацион питания нужно относиться ответственно, с повышенным вниманием и контролем, за правильным соотношением пищевых веществ. Оптимальный их баланс позволит поддерживать организм ребенка в здоровой форме.



**Контроль за питанием в детском саду**

     Администрация детского сада относится с особым вниманием к продуктам, которые поступают для питания дошкольников. Питание детей в саду осуществляется только высококачественной продукцией.

    Контроль со стороны дошкольной организации за питанием стартует еще с момента подписания договоренностей с поставщиками пищевых продуктов. Рассматриваются коммерческие предложения, по результатам которого и выбирается компания-поставщик.

      Ежедневно повара готовят свежие и неповторяющиеся блюда. Перед подачей блюд снимает пробу не только повар, но и медсестра.

     Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия и снимает пробу готовых блюд.

     Также ежедневно повара в детском саду из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Столько же время хранятся этикетки и маркировки продуктов.

     В детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готового 3-го блюда.

  Общий контроль за организацией и качеством питания воспитанников, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока и его оснащением, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию ДОУ.

  Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Набор оборудования пищеблока принят в соответствии с нормами СанПиН.