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

**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. 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, каши, 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?**  
Ознакомиться с регламентирующими документами по питанию детей дошкольного возраста, посещающих детский сад, родители могут на официальном сайте учреждения в разделе «Организация горячего питания».  
Питание воспитанников осуществляется на основе Примерного двухнедельного меню. Примерное меню разработано на основе единых подходов к организации питания детей в МБДОУ,  в соответствии с СанПиН При составлении Примерного меню использован сборник технических нормативов «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированныйх учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений.», под ред. профессора А.Я. Перевалова. Данный сборник содержит обязательные и рекомендательные требования к пищевой ценности, безопасности и технологии производства продукции детского питания.

Двухнедельное меню в каждом детском саду утверждается приказом заведующей и на его основе составляется ежедневное меню.

Для обеспечения преемственности питания детские сады информируют родителей об ассортименте питания детей, размещением ежедневного меню с указанием выхода блюд и калорийностью.  
  
**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, цех «тесо». 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 бракеражная комиссия 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 и 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, кладовщик), бракеражная комиссия (состав утверждается приказом заведующего). Кроме того в детском саду есть общественный контроль, в состав которого входят как администрация и работники детского сада, так и представители родительской общественности. Результаты контроля доводятся до сведения родителей через Telegram, сайт учреждения.  
Внешний контроль осуществляет филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске» в рамках реализации программы производственного контроля.