

Продукты, запрещенные для питания детей в детском саду и школе

Запрещено кормить детей пищевой продукцией, которая установлена СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.

К продукции, которой нельзя кормить детей в школе и детском саду, отнесена:

Вид продукции	Нормативный акт
1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества	Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза	
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу	
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца	
5. Непотрошенная птица	
6. Мясо диких животных	
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц	
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам	
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные	
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями	
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.	
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)	
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди	
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.	
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки	
16. Простокваша – «самоквас»	
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные	

18. Квас 19. Соки концентрированные диффузионные 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) 26. Острые соусы, кетчупы, майонез 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические) 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки) 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров 33. Жевательная резинка 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%) 35. Карамель, в том числе леденцовая 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья 37. Окрошки и холодные супы 38. Яичница-глазунья 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты	
1. Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию	Часть 9 статьи 8 ТР ТС 021/2011

Памятка для родителей "Адаптация ребенка к режиму питания в детском саду"

1. При поступлении в детский сад у детей очень часто наблюдается снижение аппетита. Учитывая это, родителям совместно с педагогами необходимо помочь ребенку адаптироваться к новому режиму питания.
2. Напряженное эмоциональное состояние, новые блюда, неумение есть самостоятельно могут спровоцировать отказ ребенка от еды и в детском саду, и дома. Родителям следует заранее подумать об этой проблеме при подготовке ребенка к посещению детского сада.
3. Необходимо узнать режим дня и примерное меню дошкольной образовательной организации, которую будет посещать ребенок.
4. Режим питания дома, если он отличается, следует постепенно приблизить к режиму питания в детском саду.
5. К моменту поступления ребенка в детский сад очень важно научить его есть самостоятельно.
6. Потребление пищи между основными приемами следует постепенно свести на нет.
7. Если в первые дни посещения детского сада у ребенка все-таки наблюдается снижение аппетита, дома следует готовить для него более питательные, обогащенные витаминами и минеральными веществами блюда, включать в рацион кисломолочные напитки, соки, фрукты.
8. Завтрак ребенка может быть организован дома на период адаптации. В этом случае необходимо информировать об этом воспитателей группы.
9. Не рекомендуется приучать ребенка к поощрениям в виде сладостей.
10. Родителям следует всегда интересоваться тем, как ребенок ел в течение дня в детском саду.
11. Важно отслеживать меню в детском саду и не дублировать продукты в тот же день за ужином дома.
12. Необходимо проинформировать медицинскую сестру и воспитателей группы о наличии у ребенка пищевых аллергий.
13. Навыки правильного поведения за столом, культуру питания с учетом возраста ребенка необходимо формировать и закреплять дома ежедневно.