

Питание в детском саду одна из самых волнующих родителей тем. Чем покормят малыша-аллергика? Как на кухне соблюдаются правила санитарной безопасности? Почему ребенок кушает без аппетита? Постараемся ответить на наиболее часто встречающиеся вопросы родителей по питанию в детском саду.

Как для детей с аллергией организуется питание в детском саду?

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 требует составлять меню с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения и состояния здоровья детей. Управлением Роспотребнадзора в 2007 г. выпущены методические указания для детских дошкольных учреждений (ДДУ), обязывающие администрацию при пищевой непереносимости отдельных пищевых продуктов, в том числе при пищевой аллергии, блюда и продукты, вызывающие непереносимость, также в индивидуальном порядке исключаются из рациона питания ребенка с проявлениями непереносимости.

При необходимости, питание таких детей может быть организовано с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

К рациону ребенка с ограничениями в питании, мы стараемся подойти индивидуально. Совместно с родителями, заведующих хозяйством и повар придумывают, как «обойти» запрещенную курицу, молоко или продукты с глютеном.

Есть ли какие-то санитарно-эпидемиологические требования к сотрудникам кухни?

Есть и их много. Главное все сотрудники, так или иначе соприкасающиеся с продуктами должны быть здоровы. Причем не только согласно заключению врача, оформившего медицинскую книжку, но и непосредственно в день работы на кухне. В пищеблок не допускается персонал, заболевший или заболевающий ОРВИ, ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи.

В МБДОУ «Вагановский д/с» работают повара, которые с любовью готовят для детей. Стараются, чтобы было вкусно, полезно и обязательно красиво. Мы гордимся тем, что имеем полное право сказать: «У нас вкусное домашнее питание!» А просьбу ребенка приготовить «омлет, как в садике», «красный суп» - считаем лучшим комплиментом.

Как составляется меню?

В детском саду МБДОУ «Вагановский д/с» качественное домашнее питание приготовлено поварами на пищеблоке. Процесс приготовления питания контролирует администрация МБДОУ «Вагановский д/с» В нашем учреждении работают чудесные повара, которые стараются накормить маленьких приверед и «нехочух».

В МБДОУ «Вагановский д/с» готовят по 10-дневному сбалансированному меню, которое составлено с учетом возрастных норм и калорийности. Полноценное питание способствует гармоничному росту ребенка, физическому и психическому развитию, а также оказывает влияние на иммунитет ребенка.

При составлении меню учитывается сезонность продуктов. Меню составляется на 2 недели. В нем учитываются минимум 10 различных сочетаний вторых блюд и 5 вариантов супов. При составлении меню учитываются не только меняющиеся энергетические потребности детей, но и сезонные фрукты, овощи, ягоды.

Почему ребенок плохо ест в детском саду?

В период адаптации дети почти всегда плохо едят: незнакомая обстановка, незнакомые блюда, новые люди. Еще сложнее тем, кто пока не овладел навыками самостоятельной еды. Но если плохой аппетит остается и по завершению периода адаптации, возможно, проблема в пищевых привычках.

Дело в том, что меню в детском саду составляется по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласно методических рекомендаций 2.4.5.0131-18. В них определяется не только список рекомендованных продуктов, но и способы кулинарной обработки тушение, запекание, варка. К тому же при приготовлении детских блюд используется минимум соли и приправ и малышам, чей домашний рацион включает жареное и жирное мясо, острые блюда, копчения, соленья, майонез и кетчупы, детсадовская еда может казаться пресной. Почти все современные дети любят пельмени, сосиски и пиццу. Большинство малышей категорически отказываются от каши и супа. В МБДОУ «Вагановский д/с» хватает «нехочух». Как ни стараются повара, как ни уговаривают воспитатели, как ни просят младшие воспитатели – ребенок держит «глухую оборону»: «Есть не буду!» Дорогие родители, не волнуйтесь! Голодных детей у нас нет, мы обязательно придумаем что-нибудь (без ущемления детского достоинства).

Учитываются ли вопросы сервировки и застольного этикета в детском саду?

Методические рекомендации и нормативы по санитарии и гигиене в ДДУ напрямую не оговаривают правил сервировки и застольного этикета. Этот вопрос полностью передан под ответственность детского сада и каждое ДДУ самостоятельно определяет порядок сервировки, последовательность подачи, использование салфеток, скатертей. В МБДОУ «Вагановский д/с» культура еды и хорошие манеры за столом обязательная составляющая системы гармоничного развития наших воспитанников.

Не будут ли ребенка заставлять кушать все блюда?

Мы обсуждаем с родителями аппетит ребенка, его личное неприятие того или иного блюда. Настаивать на том, чтобы ребенок непременно съел суп или запеканку – не будем! Наш спокойный ответ: «Не хочешь и не надо! Просто скажи: «Спасибо! Я не хочу!» и никто тебя заставлять не будет», даем понять ребенку, что мы ему предоставляем право решать, что он хочет есть, и сколько.

