**Ответы на вопросы родителей по питанию.**

**Вопрос:** Сколько раз в день питаются дети?

**Ответ:**   В дошкольном учреждении организовано 4-х разовое сбалансированное питание. Завтрак, второй завтрак, обед и усиленный полдник.

**Вопрос:** Где можно познакомиться с перечнем блюд и напитков?

**Ответ:** Перечень блюд и напитков, предоставляемых для питания воспитанников детского сада, представлено в утвержденном 10-дневном меню. Меню носят сезонный характер и составлены в соответствии с требованиями

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

-СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Меню утверждается руководителем-заведующим детским садом. В приемной группы, которую посещают воспитанники, педагог располагает ежедневно утвержденное меню на день с указанием порций пищи в соответствии с возрастом и физиологическими потребностями детей данной возрастной группы.

В меню указывается наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

**Вопрос:** Сколько меню может быть в детском саду?

**Ответ:**Питание детей осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Познакомиться с Меню вы можете на сайте детского сада.

**Вопрос:** Вносятся ли изменения в меню? В каких случаях, и каким образом?

**Ответ:**Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Причины могут носить объективный характер и оформляются служебной запиской на имя руководителя с предложением замены. Замена производится по согласованию с медицинским работником.

**Вопрос:** Как доставляются продукты (сырье) в детский сад? Кто отвечает за качество принимаемых продуктов?

**Ответ:** Продукты в ДОУ  поставляются по графику в соответствии с заключенными договорами. Транспортирует продукты поставщик. В соответствии с заключенными договорами поставщики вместе с товаром предоставляют всю сопроводительную документацию по качеству товара и предъявляют документы для проверки кладовщику. На склад принимается продукция только надлежащего качества в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

**Вопрос:** Как контролируется качество приготовляемых блюд? Кто дает разрешение на выдачу блюд на группы детям?

**Ответ:** Качество приготовленных блюд контролируется администрацией, медицинскими  работниками учреждения (по согласованию).

Контроль за качеством питания разнообразием, наличием витаминизированных блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет заведующий,  медсестра и члены бракеражной комиссии, которая создана и действует в детском саду.

Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии». Членами комиссии ежедневно в контрольный журнал заносятся результаты органолептической оценки приготовленной пищи. Выдача пищи с пищеблока осуществляется только после работы членов бракеражной комиссии по снятию проб с каждого блюда и получения от них разрешения повару.

Положение о Бракеражной комиссии и приказ об утверждении ее состава, а также ответственности членов бракеражной комиссии, расположен на сайте в подразделе «Питание».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

 **Вопрос:**Имеется ли на группах все необходимое для приема пищи воспитанниками?

 **Ответ:** В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Дети со средней группы начинают пользоваться ножом, воспитатели обучают  детей, как правильно нужно держать нож, как правильно намазывать на хлеб масло. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.