**Информация о питании в дошкольных группах.**

В связи с появившимися сообщениями в сети Интернет Департамент образования и науки города Москвы выступил с официальным опровержением.

Информация о том, что питание в дошкольных группах идет по низшим границам рекомендаций, не соответствует действительности.

Существуют нормы, согласно которым определяется качество продукции. Они прописаны в техническом задании при закупке питания. Согласно этим нормам, производители и поставщики продукции обязаны следить за составом и пищевой ценностью продуктов и блюд для учащихся.

Поставщики продукции предлагают в дошкольных группах рационы, которые прошли санитарно-эпидемиологическую экспертизу, а значит, содержат оптимальное количество белков, жиров и углеводов и соответствуют санитарным нормам и правилам.

В меню обязательно присутствуют те продукты, которые необходимы для нормального развития растущего организма. Это мясные изделия – источник животного белка, овощи и фрукты, дающие необходимое количество витаминов и микроэлементов.

При этом в нормативных документах указаны рекомендуемые продукты, состав которых в меню может варьироваться.

Образовательные организации делают выбор меню из предложенных поставщиками питания. Образовательная организация, являясь заказчиком услуги, всегда может направить организатору питания свои пожелания по корректировке меню. Также родители могут ознакомиться с текущим меню на сайте образовательной организации и получить любую информацию у администрации.

В сообщениях в социальных сетях утверждается, что в меню отсутствуют: говядина 1 категории, горбуша, сливки. Однако, это не соответствует действительности. Рацион в школах и детских садах обязательно включает в себя и рыбные, и мясные продукты. В меню в школах и детских садах включены говядина 1 категории, горбуша, сельдь слабосоленая, натуральные рыбные консервы из рыб лососевых пород, а также филе (без кожи и костей) рыбы тресковых пород – диетические породы рыбы. В меню есть не только рыбные котлеты и сосиски, но и разнообразные первые блюда на мясном, рыбном бульоне, бульоне из птицы, основные вторые блюда – отварная говядина, печень по-строгановски, шницель рубленый куриный, гуляш из отварной птицы, азу из мяса отварного, суфле из отварной говядины, котлеты из говядины и птицы, суфле из печени, рыба, запеченная с картофелем, филе рыбы запеченное и многие другие.

В ежедневном рационе воспитанников присутствую фрукты. Предпочтение действительно отдается сезонным региональным фруктам, так как импортные продукты с целью сохранности во время транспортировки собирают до полного созревания, то есть до накопления в плоде максимального количества питательных веществ. Персики, абрикосы не являются сезонными региональными фруктами в Москве. Кроме того, для питания в школах и дошкольных учреждениях предпочтительнее использовать фрукты, которые не являются аллергенными. Манго, киви и ананасы, наоборот, чаще других могут вызвать у детей аллергическую реакцию.