**ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ  В ВЫХОДНЫЕ ДНИ**

Одним из главных решений многих проблем, препятствующих гармоничному развитию организма ребенка, является правильная организация питания.

Важным условием является строгий режим питания, который предусматривает не менее 4 приемов пищи. Причем 3 из них должны обязательно включать горячее блюдо. При этом на долю завтрака приходится приблизительно 25% суточной калорийности, на долю обеда 40%, полдника - 15%, ужина - 20%.

             Чтобы обеспечить разнообразие блюд и правильное их чередование, меню желательно составлять сразу на несколько дней вперед, еще лучше - на целую неделю. Если молоко и молочные продукты должны входить в рацион питания ребенка ежедневно, то на завтрак, обед и ужин первые и вторые блюда желательно повторять не чаще, чем через 2-3 дня. Это также позволяет поддержать у ребёнка хороший аппетит. Следует избегать одностороннего питания - преимущественно мучного и молочного: у ребенка может возникнуть витаминная недостаточность даже в летне-осенний период.

        Полдник и ужин должны быть легкими. Это могут быть овощные, фруктовые, молочные, крупяные блюда. Но если у ребенка снижен аппетит, можно увеличить во время ужина не количество конкретного блюда, а его калорийность: пусть ужин будет более плотным, чем обед. Таким образом, можно помочь развивающемуся организму справиться с возрастающими энергозатратами.

            На завтрак хорош горячий напиток (кипяченое молоко, чай), которому предшествует любое горячее блюдо (например, омлет), не очень объемное и не требующее длительного времени на приготовление.

          Во время обеда обязательно накормить ребенка супом или борщом. Ведь первые блюда на основе овощных или мясных бульонов являются сильными стимуляторами работы рецепторов желудка. Это способствует повышению аппетита и улучшению процесса пищеварения.
        Детям очень полезны свежие овощи, фрукты, ягоды. Ребёнок дошкольного возраста может потреблять их сырыми или в виде приготовленных на их основе блюд. Салаты лучше предложить перед первыми и вторыми блюдами, так как они способствуют интенсивной выработке пищеварительных соков и улучшают аппетит. Если вы дадите салат и на завтрак, и на обед, и на ужин (пусть даже понемногу), будет особенно хорошо. Свежие фрукты идеально подходят для полдника. А вот в промежутках между едой их лучше ребенку не предлагать, особенно сладкие.

            Яйца полезны для дошколят. Ведь в них содержится много витаминов A и D, фосфора, кальция, железа. В сыром виде давать яйца не следует, поскольку существует вероятность заражения сальмонеллезом.

          У   шестилетнего   ребенка   электролитный   обмен  еще  неустойчив, поэтому излишнее поступление воды в его организм может создать дополнительную нагрузку на сердце и почки. Суточная потребность дошкольника в воде составляет в среднем 60 мл на 1 кг веса. Некоторые дети в жаркие летние дни очень много пьют. Но чтобы утолить жажду, не обязательно употреблять много жидкости. Важно научить малыша пить понемногу и маленькими глоточками. Можно просто ограничиться полосканием рта холодной водой.

        Пищу дошкольникам уже не нужно готовить на пару и сильно измельчать. Можно готовить жареные блюда, хотя особенно увлекаться этим не следует, так как есть с опасность возникновения при обжаривании продуктов окисления жиров, которые раздражают слизистые, вызывают изжогу и боль в животе. Поэтому лучше всего тушить и запекать блюда в духовом шкафу.

**Не рекомендуется!**

   Некоторые продукты крайне нежелательны в рационе дошкольника. Не рекомендуются: копченые колбасы, консервы, жирные сорта мяса, некоторые специи: перец, горчица и другие острые приправы. Для улучшения вкусовых качеств лучше положить в пищу петрушку, укроп, сельдерей, зеленый или репчатый лук, чеснок. Последние, кроме того, обладают и способностью сдерживать рост болезнетворных микробов. Вкус пищи можно значительно улучшить, если использовать некоторые кислые соки (лимонный, клюквенный), а также сухофрукты.

**Чтобы разнообразить питание детей в выходные дни**, нужно следить за меню учреждения дошкольного образования на протяжении недели и дома готовить другие блюда.

 Принимая во внимание, то,  что в выходные дети старше трех лет больше бывают  на воздухе, занимаются активными играми, спортом, в меню для них больше включается мясо,  рыба, масло сливочное, сыр и другие продукты.

       Из овощных блюд по картотеке выбирают блюда, которые в течение недели в меню учреждения не  включались. Для выполнения нормы белка дают  творожное блюдо.  Белки из натурального     творога

усваиваются лучше,  однако, если нет уверенности, что творог приготовлен из пастеризованного молока, его используют  только в изделиях после термической обработки (вареники, сырники, и т.д.). Хлеб нужно давать пшеничный и ржаной.

 На завтрак   детям  можно приготовить молочную кашу, яйца,  омлет с тушеным шпинатом. Дополняют  завтрак молоком или кисломолочными продуктами.

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ВЫХОДНОГО ДНЯ**

**Суббота В​оскресенье**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Завтрак***  |  | ***Завтрак*** |
| Салат фруктовый |  | Салат из зелёного горошка |
| Каша вязкая молочная овсяная |  | Каша вязкая молочная гречневая |
| Какао с молоком |  | Кофе  с молоком |
| Бутерброд с маслом |  | Бутерброд с маслом и сыром |
|  |  |  |
| ***Обед*** |  | ***Обед*** |
| Салат «Заря» с растительным маслом |  | Салат из свежих помидоров с луком репчатым |
| Щи со свежей капусты |  | Суп картофельный с фасолью и отварной птицей |
| Котлеты или биточки рыбные с молочным соусом |  | Кнели из птицы с  молочным соусом |
| Картофельное пюре |  | Картофельное пюре |
| Кисель из сока |  | Компот из смеси сухофруктов |
| Хлеб ржаной |  | Хлеб ржаной |
| Хлеб пшеничный |  | Хлеб пшеничный |
|  |  |
| ***Полдник*** |  | ***Полдник*** |
| Сок |  | Кефир жирный |
| Зефир, печенье, вафли |  | Мармелад фруктово-ягодный, пряники |
| Фрукты |  | Фрукты |
|  |  |  |
| ***Ужин*** |  | ***Ужин*** |
| Котлеты, биточки, шницель мясные |  | Сырники из творога с фруктовым соусом |
| Овощи в молочном соусе |  | Рагу овощное |
| Омлет (с сыром, луком) |  | Чай с молоком |
| Молоко кипячёное |  | Хлеб ржаной |
| Хлеб ржаной |  | Хлеб пшеничный |
| Хлеб пшеничный |  |
|  |  |

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ УЖИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Понедельник** | **Понедельник** |
| Салат из квашеной капусты | Зразы рыбные паровые с маслом сливочным |
| Запеканка картофельная с мясом и молочным соусом | Морковь, тушенная с яблоками |
| Яблоко | Яблоко |
| Кефир | Сок |
| Хлеб ржаной | Хлеб ржаной |
| **Вторник** | **Вторник** |
| Сырники, запеченные со сметаной | Салат «Розовый» |
| Капуста, тушенная в молоке | Суфле из творога с молочным соусом |
| Сок | Кефир |
| Печенье | Печенье |
| Яблоко | Яблоко |
| Хлеб ржаной | Хлеб ржаной |
| **Среда** | **Среда** |
| Пудинг из творога с морковью со сметанным соусом | Рыбник |
| Морковь с зелёным горошком в молочном соусе | Запеканка из моркови, яблок и риса с молочным соусом |
| Сок | Морковь с зелёным горошком в молочном соусе |
| Печенье | Сок с мякотью |
| Яблоко | Хлеб ржаной |
| Хлеб ржаной |  |
| **Четверг** | **Четверг** |
| Фрикадельки мясные | Котлеты, биточки, шницель мясные |
| Вареники творожные ленивые с соусом | Рагу овощное |
| Пирожки из теста дрожжевого | Кефир жирный |
| Кефир | Хлеб ржаной |
| Хлеб ржаной |  |
| **Пятница** | **Пятница** |
| Хлебцы рыбные с соусом | Вареники творожные ленивые с соусом фруктовым |
| Запеканка из творога с соусом | Овощи в молочном соусе |
| Сок | Омлет с яблоком |
| Печенье | Сок с мякотью |
| Яблоко | Хлеб ржаной |
| Хлеб ржаной |