

## **Рекомендации для родителей по соблюдению режима полноценного питания.**

**Основные принципы правильного питания детей.** Оно должно быть разнообразным, не избыточным, с достаточным количеством овощей и фруктов. Все используемые пищевые продукты растительного и животного происхождения должны быть свежими и доброкачественными, приготовленными по технологии, сохраняющей их пищевую и биологическую ценность. Рафинированные продукты питания (сладости, копчености, мясные и рыбные консервы и др.) не стоит включать в рацион, особенно детей дошкольного и младшего школьного возраста, а блюда с острыми специями – вплоть до подросткового возраста. Целесообразно придерживаться режима 4-разового питания.

Существенное значение имеет правильное сочетание обеденных блюд. Если первое блюдо овощное, то гарнир второго блюда может быть из круп или макарон.

В весенне-летний период и в начале осени больше блюд следует готовить из свежей зелени, овощей, фруктов, ягод. На завтрак – каши, яйца (лучше сваренные вкрутую), блюда из творога, мяса, рыбы, чай или кофейный напиток с молоком, хлеб с маслом, сыром. Обед: овощной салат, мясной, куриный или рыбный бульон с овощами, крупами, второе блюдо из мяса, птицы или рыбы с гарниром и десерт в виде киселя, компота, свежих фруктов или ягод, фруктового пюре. В полдник ребенок выпивает стакан молока, кефира или простокваши, съедает печенье, ватрушку или булочку, фрукты. На ужин лучше давать овощные или крупяные блюда в зависимости от завтрака; мясные и рыбные блюда, особенно в жаренном виде, вечером давать не следует.