**Консультация для родителей.**

 **Тема «Здоровье и питание».**

 Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывается основы культуры питания.

 Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижения его качества – как в семье, так и в организованных детских коллективах.

 Возникновение болезней эндокринной системы, органов пищеварения, анемией, в значительной мере, обусловлено факторами элементарной природы. Несбалансированное питание приводит к витаминной недостаточности, дефициту различных микроэлементов и только при правильно составленном рационе ребёнок получает необходимые для нормального роста и развития количество незаменимых пищевых веществ.

 Избыточное потребление легкоусвояемых углеводов определяет рост заболеваемости сахарным диабетом, ожирением, значительную распространенность среди детей кариес зубов. Избыточное употребление соли, привычка к которому закладывается фактором, определяющим значительную распространенность среди взрослого населения болезней органов кровообращения, в том числе артериальной гипертензии.

 Правильное организованное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

 Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахаров и кондитерских изделий, хлеба, круп, можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

 Переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе почти всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Чем меньше ребенок, тем тяжелее он переносит этот период.

 Перед поступлением ребенка в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, приучать его к тем блюдам, которые чаще дают в детском учреждении, особенно если дома он не получал.

 ***Ассортимент блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей в ДОУ.***

 Первые блюда «готовят» пищеварительную систему к приему основных белковых блюд. Это достигается за счет стимуляции аппетита, активации выделения «запального» желудочного сока. Супы выполняют также и другую роль, являясь источником пищевых веществ и энергии, так как могут включать от 5 до 20 компонентов: овощи, крупы, мясо, рыбу, фрукты, жиры, пряные травы и т.д. Крупяные супы и супы из макаронных изделий поставляют в организм растительный белок, крахмал, некоторые витамины и минеральные соли.

 Мясные и рыбные блюда относятся к числу блюд с наиболее высокой пищевой ценностью, являясь, основным источником высококачественного белка, легкоусвояемого железа, цинка, витаминаВ12 и других пищевых веществ, необходимых детям. Рыба богаче мяса витаминами РР и В6.

 Блюда из круп обеспечивают детей всеми пищевыми веществами – белками, аминокислотами, жирами и жирными кислотами, углеводами, витаминами, минеральными солями и микроэлементами.

 Блюда из овощей являются абсолютно необходимым компонентом, так как служат основным источником С, провитамина А – бета-каратина и вносят существенный вклад в обеспечении детей пищевыми волокнами, калием, железом, фолиевой кислотой.

 Блюда из макаронных изделий используются в качестве гарнира, а также как самостоятельное блюдо с сыром, молоком, мясом. Пищевая ценность макаронных изделий близка к пищевой ценности крупяных блюд, отличаясь меньшим содержанием пищевых волокон и вследствие этого более высокой доступностью углеводов.

Сладкие блюда. К ним относятся свежие фрукты, пудинги, конфеты, а также сдобные булочки, пироги, печенье и т.д. Эти продукты являются источником сахаров, а мучные изделия – также крахмала и жиров. Избыточный прием сладких блюд может, однако служить одним из факторов развития избыточной массы тела, ожирения, а также кариеса. Овощи и фрукты служат важным источником ряда минеральных солей (калия, железа, сахаров, растительных волокон, органических кислот, витамина С и бета-каритина, витамина Р(рутина)).

 ***Рекомендуем приготовить блюда совместно с детьми.***

**Винегрет.**

Состав:

* Картофель-2-3 шт.
* Свекла-1шт.
* Морковь-1-2 шт.
* Капуста квашенная-100-150гр.
* Лук репчатый-1шт.
* Соленые или маринованные огурцы-2-3шт.
* Растительное масло,
* Зеленый лук (по желанию)
* Соль.

Приготовление:

Картофель, свеклу, морковь хорошо вымыть. Овощи сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и отварить до готовности. Отварные овощи очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук очистить и мелко порезать. Огурцы порезать кубиками. Квашеную капусту немного отжать от рассола. К свекле добавить немного растительного масла и перемешать – тогда свекла не окрасит остальные овощи. Соединить вместе: картофель, морковь, лук, огурцы, капусту, заправить маслом и аккуратно перемешать. Добавить свеклу, посолить по вкусу и все вместе еще раз перемешать. При подачи, на стол, можно посыпать зеленым луком.

* В винегрет можно добавить зеленый горошек, отварную или консервированную фасоль, или другие добавки по ВАШЕМУ желанию.

 **Куриное суфле**

Состав:

* Куриное филе -300гр.
* Сливочное масло-1ст. ложка
* Желтки-1-2 шт.
* Мука-2-3ч. ложки
* Молоко-0,5 стакана
* Соль.

Приготовление:

Курица отварить и пропустить через мясорубку. К получившемуся фаршу добавить сливочное масло, горячее молоко, желтки, муку, соль. Всё хорошо перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Запекать – 20-25 минут при температуре 180 градусов.

 **Цветная капуста, жаренная в яйцах.**

Состав:

* Капуста цветная-500гр.
* Яйца-2-3шт.
* Масло растительное-50-70гр.
* Соль
* Панировочные сухари - пожеланию.

Приготовление

Приготовление:

Цветную капусту промыть, дать стечь воде и разделить на соцветия. Соцветия отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. В отдельной тарелке разболтать вилкой яйца с солью. Каждое соцветие окунуть во взбитые яйца и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.