

Вопрос- ответ:

***** Нужны ли в меню овощные запеканки?**

В детских садах детям часто готовят разнообразные блюда из овощей, ведь овощи содержат витамины, полезные микроэлементы и клетчатку. Их подают в виде салатов, с ними готовят разнообразные блюда, в том числе и запеканки. Такие овощные запеканки являются очень полезными, ведь запекание само по себе является наиболее щадящим способом приготовления любых блюд, что позволяет получить максимум пользы от продуктов, в том числе и овощей. Наша овощная запеканка готовится в детском саду по технологической карте, в которой прописано не только точное количество используемых продуктов, но и четкая технология приготовления. В овощных запеканках сочетаются овощи между собой, а также и добавляются крупы.

***** Сколько раз в неделю готовят творожные блюда?**

В детском саду один раз в неделю готовят блюда из творога.

Творог – это настоящий целебный продукт, который служит человеческому организму источником кальция, белка и витаминов. Зачастую дети не любят творог в первоначальном виде, а вот от творожной запеканки или фруктово-творожного десерта они вряд ли откажутся. Творог богат кальцием и фосфором, которые помогают укрепить нервную систему, иммунитет и сохранить здоровье костей и зубов.

***** Какие фрукты получают дети?**

В меню в детских садах свежие фрукты дети получают раз в день — на второй завтрак. Обычно это груша, яблоко, апельсин, банан: каждый детсадовец съест 80—100 г.

Не существует никакого запрета на свежие фрукты для детей в детских садах в современных нормативных документах. Более того, свежие фрукты в определённом количестве в зависимости от возраста ребёнка прописаны в составе минимальных среднесуточных наборов для детей в ДОУ.