**Для збереження апетиту не рекомендується годувати дитину вдома вранці, перед відвідуванням дошкільного навчального закладу.**

Раціональне харчування в закладі дошкільної освіти передбачає обов'язкове складання меню відповідно до Постанови № 305від 24 березня 2021 р. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку Примірне чотиритижневе меню складається відповідно до сезонного період року та погоджується Управлінням Держпродспоживслужби в м. Ужгород .

 Примірне чотиритижневе меню складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими) овочами, фруктами (сухофруктами), соками. Як приправу та спеції в дошкільному навчальному закладі використовується лавровий лист. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, натуральної кави, напоїв з неї.

Частота та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини до дошкільного закладу залежать від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад. Частота завозу продуктів харчування до дошкільного навчального закладу становить: молоко 2,5% - 3 рази на тиждень, сир кисломолочний 9% - 2 рази на тиждень, сметана 20% - 2 рази на тиждень, , вершкове масло 73% - 1 раз на тиждень, яйця курячі - 1 раз на тиждень, м’ясо - 1 раз на тиждень, кури - 2 рази на тиждень, риба - 2 рази на тиждень, хліб білий та житній -3 разина тиждень. М'ясні страви готуються - 3 рази на тиждень, рибні - 2 рази на тиждень, сирні - 2 рази на тиждень.

Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватись як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після термічної обробки при приготуванні перших та других страв.

Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби сестри медичної.

З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп.