

Наближається день народження Вашої дитини? Ви хочете потішити її і влаштувати найвеселіше свято з частуванням друзів і розвагами? Тоді ці поради — для Вас

Святковий стіл у день народження дитини


Найчастіше дитина не бажає обмежитися кількома гостями на своєму святі. Вона хоче запросити на свято всю групу дитячого садка, бо всі діти без виключення — її найкращі друзі.

Святкування дня народження у дитячому садку — вдале рішення, до якого вдаються більшість батьків. По-перше, тут є багато можливостей і простору для дитячих веселощів. По-друге, не треба домовлятися з батьками гостей — свято відбудеться під час перебування дітей у дошкільному закладі.

А яке ж свято без святкового столу? Не секрет, що у дошкільному закладі не дозволяють частувати дітей тортами з кремом, тістечками та солодкими газованими напоями. Як бути?

Частування дітей у дошкільному закладі

Минули ті часи, коли успіх свята визначали багатством наїдків на столі. Страви мають бути смачними і корисними. Діти не повинні страждати від переїдання та розладу шлунку.



У дошкільному навчальному закладі для харчування дітей **заборонено використовувати:**

- м'ясо та яйця водоплавної птиці
- м'ясні обрізки, субпродукти (за виключенням печінки та язика)
- річкову та копчену рибу
- гриби

- соуси, перець, майонез
- вироби у фритюрі, зокрема чіпси
- газовані напої, квас, натуральну каву
- морозиво, кремкові вироби тощо

У дошкільному закладі на свято для дітей зазвичай готують солодкий стіл. У пункті 1.10 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженій спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 р. № 298/227 (далі — Інструкції) зазначено, що для **частування дітей у дні народження**, інші свята можна використовувати спечені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, печиво промислового виробництва.

З метою запобігання гострим кишковим захворюванням та харчовим отруєнням дітей **суворо забороняється** приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема солодкі газовані тощо. Готуючи святковий стіл для дітей, варто віддавати перевагу печиву чи коржикам без крему, ягодам та фруктам. Утім треба пам'ятати, що продукти промислового виробництва — цукерки, зефір, мармелад, соки тощо — відповідно до пункту 4.4 Інструкції можна використовувати лише тоді, якщо вони мають **супровідні документи, що підтверджують їх походження, безпечність і якість**, відповідність вимогам державних стандартів. Супровідні документи мають засвідчувати гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, які швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).

У дошкільних навчальних закладах **забороняється використовувати** продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.
(Згідно з пунктом 4.7. Інструкції)



Оскільки діти забезпечуються повноцінним харчуванням у дошкільному закладі, **не варто перевантажувати їх солодкими найдками**. Доречними будуть «нейтральні» фрукти, що зазвичай не викликають алергію: яблука, банани, виноград тощо. Їх можна нарізати шматочками, нанизати на «шпажки» і гарно викласти на блюда.

Зазвичай головним пунктом святкового меню до дня народження є торт зі свічками. Проте у дошкільному закладі **торт слід замінити короваєм або пирогом**. А свічки не потрібно встромляти прямо у пиріг — це не гігієнічно. Їх варто розмістити на спеціальних пластмасових підставках у центрі пирога або по краях.

Поєднуємо святкування з вихованням

Сервіруючи стіл для дошкільників, пам'ятайте, що організація дитячого свята має і виховне значення. Відповідно до пункту 1.7. Інструкції, починаючи з раннього віку дітей необхідно приділяти увагу вихованню у них **культурно-гігієнічних навичок** під час вживання їжі. З двохрічного віку дітей привчають користуватися серветкою. На четвертому році вчать користуватися виделкою, на п'ятому — негострим ножем. За накритим столом діти вчать правильно сидіти, вміло користуватися столовими приборами, бути ввічливими зі своїми друзями.

Малюки проводять за святковим столом мінімум часу, надаючи перевагу іграм та розвагам. Тому, окрім святкового столу, варто поміркувати і над розважальною програмою. Взагалі, не проста й копітка це справа — святкування дня народження дитини. Але воно того варте...