

КОНСУЛЬТАЦИЯ

для родителей

*Тема: «Основы рационального питания
детей дошкольного возраста»*



Подготовил: Соколова А.П воспитатель младшей группы

В дошкольном возрасте закладывается основа здоровья детей. Наряду с другими гигиеническими факторами, достаточное по количеству и полноценное по качеству питание обеспечивает нормальное развитие ребёнка. Питание детей раннего возраста должно восполнить потребности быстро растущего организма, то есть не только покрывать энергетические затраты детей, а и обеспечивать их рост.

С учётом недоразвития жевательного аппарата у маленьких детей, небольшого объёма желудка, сниженной секреторной функции желудочно-кишечного тракта по сравнению с взрослым организмом, блюда для малышей должны быть соответствующим образом приготовлены, пройти соответствующую кулинарную обработку (тушение, варение), а также легкоусвояемы.

Питание для детей должно быть полноценным, то есть иметь правильное соотношение пищевых ингредиентов: белков, жиров и углеводов. Как недостаток, так и избыток одного из них (одностороннее вскармливание) ведёт к падению веса, разрыхлению тканей, снижению защитных свойств организма.

Основными продуктами детского питания являются:

- молоко;
- мясо;
- творог;
- сметана
- рыба;
- яйцо;
- сливочное масло;
- растительное масло;
- сахар;
- хлеб;
- крупа.

Молоко является незаменимым в детском питании высококачественным продуктом, легко усвояемым детским организмом. Белки его усваиваются на 95%, жиры на 96%, углеводы — на 98%. Добавление молока к пище способствует повышению её усвояемости.

В молоке, а также кисломолочных продуктах (кефире, твороге, сыре) кальций, потребность в котором растущего организма для костеобразования очень велика, содержится в виде молочнокислого кальция, легко усвояемого детским организмом. Молочнокислые продукты усиливают ферментативную и секреторную деятельность желудочно-кишечного тракта, создают в кишечнике кислую среду, в которой не могут существовать гнилостные микробы.

Молоко детям даётся только кипячёное, не пастеризованное.

Яйца содержат почти все необходимые для детского организма пищевые вещества. Они богаты белком, жиром, витаминами, минеральными солями (в частности, железом), особенно желток (кальций, фосфор, витамины А, В2, D). Яйца обладают высокой усвояемостью, однако избыток их вреден для ребёнка, так как содержащийся в желтке лецитин оказывает возбуждающее действие на нервную систему.

Сливочное масло содержит 78% полноценного жира и незначительное количество белков. Оно является основным источником жиров в детском питании, а также витаминов роста А и D.

Растительное масло улучшает пищевую ценность жиров в детском питании. Лучше всего использовать нерафинированное масло, которое содержит необходимые организму вещества. Добавляется в салаты, винегреты, используется для приготовления рыбы, пончиков, овощей, пирожков. Однако стоит обратить внимание, что повторное длительное пережаривание в одной и той же порции масла многих порций пирожков очень вредно.

Мясо — основной поставщик животного белка, очень полезный продукт, благодаря содержанию в нём большого количества белков и достаточного количества жира. В говядине много минеральных солей фосфора, кальция, магния, кальция, железа, так необходимых растущему организму. Особенно богата солями железа и витаминами печень. Экстрактивные вещества, образующиеся при варке мяса, возбуждают аппетит, стимулируют секрецию пищеварительных желез.

Наиболее пригодными для детского питания являются нежирная говядина, телятина, нежирная свинина (1-2 раза в неделю), куриное мясо (1 раз в неделю). До полутора лет мясо даётся в виде фрикаделек, протёртое, после двух лет можно давать слегка обжаренное, а затем тушенное. После трёх лет даётся отварная говядина кусочком.

К мясным блюдам обязательно нужно давать овощной гарнир и подливу.

Рыба по своим достоинствам не уступает мясу. В рыбных продуктах содержится высококачественный белок, рыбные блюда легче перевариваются и усваиваются, чем мясные. Рыба содержит значительное количество витаминов роста А и D, различные минеральные вещества: фосфор, кальций, калий, железо, йод, цинк.

В детском питании могут быть использованы сельди.

Основная задача крупяных и мучных (зерновых) продуктов — снабжение организма углеводами, а также минеральными веществами, в частности железом и фосфором, а также витаминами группы В, необходимых для нормального обмена веществ и развития нервной системы.

Особенно много витаминов группы В в хлебе из муки грубого помола. В ржаном хлебе содержится также большое количество клетчатки, необходимой для нормального пищеварения.

Из злаковых продуктов вырабатываются крупы. Наиболее питательной является овсяная крупа. Она содержит достаточное количество основных пищевых компонентов: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ (кальций, калий, магний, железо, фосфор) и витаминов группы В. Благодаря содержанию клетчатки в ней, овсяная каша применяется для стимуляции работы кишечника.

Основным источником углеводов является сахар. Детям рекомендуются фрукты и ягоды в засахаренном виде, варенье, мармелад, пастила, повидло.

Пирамида питания



Важная роль в питании детей принадлежит овощам и фруктам. Они — важнейшие поставщики калия, витаминов С и РР. Большое практическое значение имеет способность овощей усиливать секрецию пищеварительных желез, как самостоятельно, так и в сочетании с мясом, рыбой, яйцами, мучными и крупяными продуктами. Из овощей наибольшую ценность представляет собой капуста, как источник витамина С и минеральных веществ: фосфора, кальция, калия, железа. Белокочанная капуста может быть использована в тушеном, варёном, квашеном и сыром виде.

Листовые овощи — салат, зелёный лук, щавель — очень богаты витамином С, вводятся в питание в 3 лет.

Из корнеплодов следует отметить морковь, свеклу, картофель.

Картофель занимает большое место в питании детей. Он содержит много крахмала, и совсем незначительное количество клетчатки, много кальция и фосфора, витамины группы В и С. Хорошо усваивается, особенно в виде пюре. Овощи можно давать 2-3 раза в день в любом виде. Они относятся к тем продуктам, нормы которых должны выполняться ежедневно.

В ягодах и цитрусовых содержится большое количество витамина С: чёрная смородина, шиповник, клубника, крыжовник, яблоки.

Обязательным условием рационального питания является единство в понимании этого вопроса семьи и детского сада.