



ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Питание дошкольников

- * Питание детей 3-7 лет должно быть организовано таким образом, чтобы обеспечить нормальный рост и развитие детского организма, подготовить мышцы, кости и мозг к резкому возрастанию умственных и физических нагрузок и изменению режима, связанному с началом учебы в школе.



Для этого важно соблюдать несколько основных принципов питания:

- Адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам.
- Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
- Оптимальный режим питания.
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- Учет индивидуальных особенностей детей.
- Обеспечение безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

* Энергетическая "емкость" пищи измеряется в калориях. Но ценность детской пищи заключается не только в количестве калорий, необходимо также, чтобы она содержала в себе все те вещества, из которых состоит человеческий организм. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода - вот тот строительный материал, который нужен растущему организму ребенка каждый день

| | 3 года | 4 - 6 лет | 7 лет |
|---------------|--------|-----------|-------|
| Энергия, ккал | 1540 | 1970 | 2350 |
| Белки, г | 53 | 68 | 77 |
| Жиры, г | 53 | 68 | 79 |
| Углеводы, г | 212 | 272 | 335 |

Белки

* Источниками белка являются мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца (животные белки), а также хлеб, крупы, бобовые и овощи (растительные белки). Недостаток в рационе ребенка белков не только замедляет нормальный рост и развитие, но снижает устойчивость к воздействию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому белки должны постоянно включаться в рацион дошкольников и школьников.

* Для того, чтобы белки хорошо усваивались и наиболее полно использовались клетками и тканями организма, необходимо не только достаточное количество белков, но и правильное соотношение их с количеством углеводов и жиров. Наиболее благоприятным сочетанием является 1 г белка на 1 г жира и 4 г углеводов.



Жиры

- * Источники жиров - это масло сливочное и растительное, сливки, молоко, молочные продукты (сметана, творог, сыр), а также мясо, рыба и др. Повышенное потребление продуктов с высоким содержанием жиров нежелательно.



Углеводы

- * Источники углеводов - это сахар, все сладкое, в том числе фрукты, кондитерские изделия, далее - овощи, хлеб, крупы, молочный сахар, содержащийся в молоке. Роль углеводов особенно важна из-за большой подвижности и физической активности детей. Большая работа мышц требует больших энергетических затрат, богатой углеводами пищи.



Минеральные соли и микроэлементы

- * Минеральные соли и микроэлементы являются строительным материалом для органов, тканей, клеток и их компонентов. Обеспечить их поступление в организм особенно важно в период активного роста и развития ребенка.
- * Минеральные соли играют важную роль в обмене воды в организме, регуляции активности многих ферментов. Минеральные вещества делят на две группы в зависимости от содержания в организме: макроэлементы или минеральные соли (натрий, калий, кальций, фосфор, магний, хлориды, сульфаты и др.) и микроэлементы (железо, медь, цинк, хром, марганец, йод, фтор, селен и др.). Содержание макроэлементов в организме может составлять до 1 кг. Микроэлементы не превышают десятков или сотен миллиграммов.
- * В приведенной ниже таблице указаны основные, наиболее важные для детского организма вещества и их суточная норма для детей 3 (первая цифра) и 7 лет (вторая цифра).

Таблица среднесуточной нормы физиологической потребности организма в основных микро- и макроэлементах

| Название | Функция | Источник (продукты, содержащие элемент) | Суточная норма для детей 3-7 лет |
|----------------|--|--|----------------------------------|
| Кальций | Формирование костей и зубов, системы свертывания крови, процессы мышечного сокращения и нервного возбуждения. Нормальная работа сердца. | Молоко, кефир, ряженка, йогурт, сыр, творог. | 800-1100 мг |
| Фосфор | Участвует в построении костной ткани, процессах хранения и передачи наследственной информации, превращения энергии пищевых веществ в энергию химических связей в организме. Поддерживает кислотно-основное равновесие в крови. | Рыба, мясо, сыр, творог, крупы, зернобобовые. | 800-1650 мг |
| Магний | Синтез белка, нуклеиновых кислот, регуляция энергетического и углеводно-фосфорного обмена. | Гречневая, овсяная крупа, пшено, зеленый горошек, морковь, свекла, салат, петрушка. | 150-250 мг |
| Натрий и Калий | Создают условия для возникновения и проведения нервного импульса, мышечных сокращений и других физиологических процессов в клетке. | Поваренная соль - натрий. Мясо, рыба, крупа, картофель, изюм, какао, шоколад - калий. | Точно не установлена |
| Железо | Составная часть гемоглобина, перенос кислорода кровью. | Мясо, рыба, яйца, печень, почки, зернобобовые, пшено, гречка, толокно. Айва, инжир, кизил, персики, черника, шиповник, яблоки. | 10-12 мг |
| Медь | Необходима для нормального кроветворения и метаболизма белков соединительной ткани. | Говяжья печень, морепродукты, бобовые, гречневая и овсяная крупа, макароны. | 1 - 2 мг |
| Йод | Участвует в построении гормона щитовидной железы, обеспечивает физическое и психическое развитие, регулирует состояние центральной нервной системы, сердечно-сосудистой системы и печени. | Морепродукты (морская рыба, морская капуста, морские водоросли), йодированная соль. | 0,06 - 0,10 мг |
| Цинк | Необходим для нормального роста, развития и полового созревания. Поддержание нормального иммунитета, чувства вкуса и обоняния, заживление ран, усвоение витамина А. | Мясо, рыба, яйца, сыр, гречневая и овсяная крупа. | 5-10 мг |

Витамины

- * Для правильного роста и развития ребенку необходима пища, богатая витаминами. Витамины - это органические вещества с высокой биологической активностью. Они не синтезируются организмом человека или синтезируются в недостаточном количестве, поэтому должны поступать в организм с пищей. Витамины относятся к незаменимым факторам питания. Содержание витаминов в продуктах гораздо ниже, чем белков, жиров и углеводов, поэтому постоянный контроль над достаточным содержанием каждого витамина в повседневном рационе ребенка необходим.
- * В отличие от белков, жиров и углеводов, витамины не могут служить строительным материалом для обновления и образования тканей и органов человеческого тела, не могут служить источником энергии. Но они являются эффективными природными регуляторами физиологических и биохимических процессов, обеспечивающих протекание большинства жизненно важных функций организма, работы его органов и систем.
- * В приведенной ниже таблице указаны основные, наиболее важные для детского организма витамины и их суточная норма для детей 3 (первая цифра) и 7 лет (вторая цифра).

Таблица среднесуточной нормы физиологической потребности организма в основных витаминах

| Название | Функция | Продукты, содержащие витамин | Суточная норма для детей 3-7 лет |
|---|---|--|----------------------------------|
| Витамины группы В | | | |
| В1 | Необходим для нормального функционирования нервной системы, сердечной и скелетных мышц, органов желудочно-кишечного тракта. Участвует в углеводном обмене. | Хлеб из муки грубого помола, крупы, зернобобовые (горох, фасоль, соя), печень и другие субпродукты, дрожжи, мясо (свинина, телятина). | 0,8 - 1,0 мг |
| В2 | Поддерживает нормальные свойства кожи, слизистых оболочек, нормальное зрение и кроветворение. | Молоко и молочные продукты (сыр, творог), яйца, мясо (говядина, телятина, птица, печень), крупы, хлеб. | 0,9 - 1,2 мг |
| В6 | Поддерживает нормальные свойства кожи, работу нервной системы, кроветворение. | Пшеничная мука, пшено, печень, мясо, рыба, картофель, морковь, капуста. | 0,9 - 1,3 мг |
| В12 | Поддерживает кроветворение и нормальную работу нервной системы. | Мясо, рыба, субпродукты, яичный желток, продукты моря, сыр. | 1 - 1,5 мкг |
| РР (ниацин) | Функционирование нервной, пищеварительной систем, поддержание нормальных свойств кожи. | Гречневая, рисовая крупа, мука грубого помола, бобовые, мясо, печень, почки, рыба, сушеные грибы. | 10-13 мг |
| Фолиевая кислота | Кроветворение, рост и развитие организма, синтез белка и нуклеиновых кислот, предотвращение ожирения печени. | Мука грубого помола, гречневая и овсяная крупа, пшено, фасоль, цветная капуста, зеленый лук, печень, творог, сыр. | 100-200 мкг |
| С | Регенерация и заживление тканей, поддержание устойчивости к инфекциям и действию ядов. Кроветворение, проницаемость кровеносных сосудов. | Плоды и овощи: шиповник, черная смородина, сладкий перец, укроп, петрушка, картофель, капуста, цветная капуста, рябина, яблоки, цитрусовые. | 45-60 мг |
| А (ретинол, ретиналь, ретиноевая кислота) | Необходим для нормального роста, развития клеток, тканей и органов, нормальной зрительной и половой функции, обеспечение нормальных свойств кожи. | Печень морских животных и рыб, печень, сливочное масло, сливки, сметана, сыр, творог, яйца, морковь, томаты, абрикосы, зеленый лук, салат, шпинат. | 450-500 мкг |
| Д | Участвует в процессах обмена кальция и фосфора, ускоряет процесс всасывания кальция, увеличивает его концентрацию в крови, обеспечивает отложение в костях. | Сливочное масло, куриные яйца, печень, жир из печени рыб и морских животных. | 10-2,5 мкг |
| Е | Антиоксидант, поддерживает работу клеток и субклеточных структур. | Подсолнечное, кукурузное, соевое масло, крупы, яйца. | 5-10 мг |

Рацион

- * В соответствии с перечисленными принципами организации питания, рацион ребенка должен включать все основные группы продуктов.
- * Из мяса предпочтительнее использовать нежирную говядину или телятину, курицу или индейку. Менее полезны колбасы, сосиски и сардельки. Субпродукты служат источником белка, железа, ряда витаминов и могут использоваться в питании детей.
- * Рекомендуемые сорта рыбы: треска, минтай, хек, судак и другие нежирные сорта. Соленые рыбные деликатесы и консервы могут оказать раздражающее действие на слизистую желудка и кишечника, особенно в дошкольном возрасте. Их рекомендуется включать в рацион лишь изредка.
- * Особое место в детском питании занимают молоко и молочные продукты. Это не только источник легкоусвояемого кальция и витамина B2. Именно в молоке необходимые для развития и роста детского организма кальций и фосфор содержатся в идеальной пропорции 2:1, что позволяет этим элементам хорошо усваиваться.
- * Фрукты, овощи, плодовоовощные соки содержат углеводы (сахара), некоторые витамины, микроэлементы, а также такие полезные вещества как пектин, клетчатка, пищевые волокна и другие. Эти продукты улучшают работу органов пищеварения, предотвращают возникновение запоров.
- * Необходимы хлеб, макароны, крупы, растительные и животные жиры, особенно гречневая и овсяная крупы. Растительное масло как приправа к салатам позволяет усваиваться многим полезным веществам, содержащимся в овощах.
- * Однако правильного подбора продуктов недостаточно. Учитывая незрелость пищеварительных органов ребенка, продукты нуждаются в щадящей кулинарной обработке. Кроме того, необходимо стремиться к тому, чтобы готовое блюдо было красивым, вкусным и ароматным.

Организация питания. Режим. Примерное меню

- * Важным условием является строгий режим питания, который предусматривает не менее 4 приемов пищи. Причем 3 из них должны обязательно включать горячее блюдо. При этом на долю завтрака приходится приблизительно 25% суточной калорийности, на долю обеда 40%, полдника - 15%, ужина - 20%.
- * Чтобы обеспечить разнообразие блюд и правильное их чередование, меню желательно составлять сразу на несколько дней вперед, еще лучше - на целую неделю. Если молоко и молочные продукты должны входить в рацион питания ребенка ежедневно, то на завтрак, обед и ужин первые и вторые блюда желательно повторять не чаще, чем через 2-3 дня. Это также позволяет поддержать у дошкольника хороший аппетит. Следует избегать одностороннего питания - преимущественно мучного и молочного: у ребенка может возникнуть витаминная недостаточность даже в летне-осенний период.

- * Ориентировочно в сутки ребенок 4-6 лет должен получать следующие продукты:
- * молоко (с учетом идущего на приготовление блюд) и кисломолочные продукты - 600 мл,
- * творог - 50 г,
- * сметана - 10 г,
- * твердый сыр - 10 г,
- * масло сливочное - 20 - 30 г (в каши и на бутерброды),
- * обязательно растительное масло - 10 г (лучше в салаты, винегреты),
- * мясо - 120-140 г,
- * рыба - 80-100 г,
- * яйцо - 1/2-1 шт.,
- * сахар (с учетом кондитерских изделий) - 60-70 г,
- * пшеничный хлеб - 80-100 г,
- * ржаной хлеб - 40-60 г, крупы, макаронные изделия - 60 г,
- * картофель - 150-200 г,
- * различные овощи - 300 г,
- * фрукты и ягоды - 200 г.

- * Полдник и ужин должны быть легкими. Это могут быть овощные, фруктовые, молочные, крупяные блюда. Но если у ребенка снижен аппетит, можно увеличить во время ужина не количество конкретного блюда, а его калорийность: пусть ужин будет более плотным, чем обед. Таким образом можно помочь развивающемуся организму справиться с возрастающими энергозатратами.
- * На завтрак хорош горячий напиток (кипяченое молоко, чай), которому предшествует любое горячее блюдо (например, омлет), не очень объемное и не требующее длительного времени на приготовление.

- * Во время обеда обязательно накормить ребенка супом или борщом. Ведь первые блюда на основе овощных или мясных бульонов являются сильными стимуляторами работы рецепторов желудка. Это способствует повышению аппетита и улучшению процесса пищеварения.
- * Детям очень полезны свежие овощи, фрукты, ягоды. Дошкольник может потреблять их сырыми или в виде приготовленных на их основе блюд. Салаты лучше предложить перед первыми и вторыми блюдами, так как они способствуют интенсивной выработке пищеварительных соков и улучшают аппетит. Если вы дадите салат и на завтрак, и на обед, и на ужин (пусть даже понемногу), будет особенно хорошо. Свежие фрукты идеально подходят для полдника. А вот в промежутках между едой их лучше ребенку не предлагать, особенно сладкие.
- * Яйца полезны для дошколят. Ведь в них содержится много витаминов А и D, фосфора, кальция, железа. В сыром виде давать яйца не следует, поскольку существует вероятность заражения сальмонеллезом.
- * У шестилетнего ребенка электролитный обмен еще неустойчив, поэтому излишнее поступление воды в его организм может создать дополнительную нагрузку на сердце и почки. Суточная потребность дошкольника в воде составляет в среднем 60 мл на 1 кг веса. Некоторые дети в жаркие летние дни очень много пьют. Но чтобы утолить жажду, не обязательно употреблять много жидкости. Важно научить малыша пить понемногу и маленькими глоточками. Можно просто ограничиться полосканием рта холодной водой.
- * Пищу дошкольникам уже не нужно готовить на пару и сильно измельчать. Можно готовить жареные блюда, хотя особенно увлекаться этим не следует, так как есть с опасностью возникновения при обжаривании продуктов окисления жиров, которые раздражают слизистые, вызывают изжогу и боль в животе. Поэтому лучше всего тушить и запекать блюда в духовом шкафу.

Не рекомендуется!

- * Некоторые продукты крайне нежелательны в рационе дошкольника. Не рекомендуются: копченые колбасы, консервы, жирные сорта мяса, некоторые специи: перец, горчица и другие острые приправы. Для улучшения вкусовых качеств лучше положить в пищу петрушку, укроп, сельдерей, зеленый или репчатый лук, чеснок. Последние, кроме того, обладают и способностью сдерживать рост болезнетворных микробов. Вкус пищи можно значительно улучшить, если использовать некоторые кислые соки (лимонный, клюквенный), а также сухофрукты.

| День недели | Завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
|-------------|--|---|--------------------------------------|--|
| Понедельник | Каша гречневая с молоком Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом и сыром | Салат Ши со сметаной Тефтели с макаронами Компот из сухофруктов Хлеб | Кефир Печенье Яблоко | Морковно-яблочная запеканка Чай с молоком Хлеб |
| Вторник | Сельдь с рубленным яйцом Пюре картофельное Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом | Салат витаминный Суп овощной Жаркое по-домашнему Кисель из яблук Хлеб | Молоко Сухарики Яблоко | Творожная запеканка Чай с молоком Хлеб |
| Среда | Каша рисовая молочная Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом и сыром | Салат свекольно-яблочный Суп крестьянский Котлета мясная Пюре картофельное Кисель молочный | Йогурт Печенье Яблоко | Омлет Капуста тушеная Чай Хлеб |
| Четверг | Макароны с тертым сыром Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом | Салат из зеленого горошка Свекольник Гуляш с гречневой кашей Компот из сухофруктов | Чай Ватрушка с творогом Яблоко | Рагу овощное Яйцо вареное Молоко Хлеб |
| Пятница | Каша геркулесовая молочная Яйцо вареное Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом | Салат морковно-яблочный Борщ со сметаной Биточки рыбные Картофель отварной Кисель | Ряженка Печенье Фрукты | Сырники творожные со сметаной Чай с молоком Хлеб |
| Суббота | Вареники ленивые со сметаной Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом | Салат капустно-яблочный Рассольник Плов Кисель из фруктов | Кефир Сухарики Фрукты | Оладьи (блинчики) с вареньем Молоко |
| Воскресенье | Рыба по-польски Картофель отварной Кофейный напиток с молоком Хлеб с маслом | Салат из моркови Куриный бульон с гренками Курица отварная с рисом и тушеной свеклой Отвар шиповника Хлеб | Молоко Булочка домашняя Яблоко | Запеканка овощная Чай с молоком Хлеб |

Здоровое питание и детский сад

- * Большинство дошкольников посещают детский сад, где получают четыре раза в день необходимое по возрасту питание. Поэтому домашний рацион должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. С этой целью в каждой группе воспитатели вывешивают ежедневное меню, чтобы родители могли с ним ознакомиться. Поэтому дома важно дать малышу дома именно те продукты и блюда, которые он недополучил днем.
- * Завтрак до детского сада лучше исключить, иначе ребенок будет плохо завтракать в группе. В крайнем случае можно напоить его кефиром или дать яблоко. В выходные и праздничные дни лучше придерживаться меню детского сада, используя наши рекомендации.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!