

**Сборник материалов по теме:  
«Здоровое питание – здоровый ребенок»**



## Консультация для родителей «Здоровое питание — здоровый ребенок»

В нашем государстве очень строгий подход к **питанию** в детских учреждениях. Для него установлены соответствующие нормы. Приходя в детский сад, каждый **родитель** может увидеть меню и нормы **питания**, а о вкусовых качествах лучше спросить у детей. Про кашу, кисель (*и мало ли что еще*) **ребенок**, может сказать «фу». Это понятно, невозможно удовлетворить все пристрастия детей. Много зависит, как **питается ребенок в семье**. Кормят ли его с ложки или балуют любимыми шоколадками вместо полноценной пищи. Все реже увидишь маму, купившую кефир, ряженку для своего **ребенка** – **зачем**, когда есть йогурт. И тем более мам, которые сварили бы компот из сухофруктов – **зачем**, когда есть соки, фанты и кока – колы. А детские сады, в свою очередь, хотят обеспечить **ребенка полноценным питанием – натуральным**, правильным. Поэтому в рационе у детей есть и творог, и рыба, и мясо, и капуста, и печень, и просто кефир с ряженкой. Подавая детям блюда на стол, мы стараемся рассказать о пользе этого продукта. Чаще всего дети, глядя друг на друга, с удовольствием едят суп, запеканки и омлеты. Ребенок должен получать достаточное количество **питательных веществ**, которые обеспечат его потребности в энергии и основных компонентах (*белки, жиры, углеводы, минералы, микроэлементы, витамины*). Пища должна быть разнообразной, сбалансированной и содержать необходимое соотношение компонентов **питания**. Меню детского сада по установленным нормам имеет тщательно просчитанную энергетическую ценность. Например, дневная норма для **ребенка** младше трех лет составляет 1540 ккал, а старше трех лет – 1900 ккал. Именно, исходя из этих цифр, и подбирается меню в детском саду. Обед – самая важная трапеза, которая состоит из полноценного первого, второго с гарниром, салата из овощей, ну и, конечно, сок или компот в качестве третьего. После сна детки обычно полдничают – чаще



всего на полдник в саду дают блюда из творога, вкусные булочки или пирожки, чай. Организация **питания** в детском саду должна сочетаться с правильным **питанием ребенка в семье**. Нужно стремиться, чтобы домашнее **питание** дополняло рацион детского сада. Поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздники его рацион лучше приблизить к садовскому. Помните! Дети очень внимательны, они все видят и слышат. Следите за своими репликами о пище. О пище можно говорить только хорошо!

## Питание ребёнка в адаптационный период

Поступление в дошкольное учреждение для каждого ребёнка сопровождается определёнными психологическими трудностями, связанными с переходом из привычной домашней обстановки в специфические условия детского коллектива. Этот переход требует от ребёнка значительной перестройки сложившихся стереотипов, приспособления к новым условиям жизни, выработки соответствующих норм поведения, что вызывает в его организме ряд более или менее выраженных изменений.

В связи с тем, что во время адаптации у детей часто отмечается повышенная восприимчивость к заболеваниям, дома следует в этот период с целью повышения защитных сил организма давать более лёгкую, но полноценную и обогащённую витаминами и минеральными веществами пищу: кисломолочные напитки, овощи и фрукты.

Очень важно в этот период обеспечить постоянную тесную связь между воспитателями и родителями для выработки совместной тактики обращения с ребёнком, направленную на ускорение его адаптации в коллективе. Ежедневно во время утреннего приёма, сообщайте воспитателям о состоянии здоровья ребёнка, о его аппетите, появлении аллергических реакций и т.д. Если ребёнок плохо ел в детском саду и в связи с этим недополучил богатых белком продуктов, родителям следует дать ему на ужин блюдо из яиц, творога, рыбное или мясное блюдо. В этом случае ужин желательно организовать пораньше, как только ребёнок придёт домой, чтобы после получения высокобелкового и высококалорийного питания до отхода ко сну оставалось несколько часов. Хорошо, если после такого ужина родители смогут выйти с ребёнком на прогулку, а потом почитать ему книжку или поиграть в спокойные игры.

Некоторые родители, забирая ребёнка из группы, тут же дают ему сладости. Такая практика недопустима, особенно в отношении детей с плохим аппетитом. Это приводит к ещё большему его снижению: ребёнок будет плохо ужинать дома. Если ребёнок ест в дошкольном учреждении хорошо, то для домашних ужинов можно порекомендовать преимущественно молочные и овощные блюда, а также свежие фрукты.



## Консультация для родителей

### Правильное питание дошкольника дома в выходные дни

Детям как никогда требуется полноценное питание и разнообразие, регулярность в приеме пищи, соблюдение режима дня. Первый прием пищи шестилетки должны получать уже через 30-40 минут после подъема, да неспеша и сам даст вам знать, что не мешало бы подкрепиться. Завтрак должен составлять примерно 25% суточного рациона, в сумме по объему это около 400г, включая напитки. Завтрак может состоять из омлета с зеленью (аминокислоты + фолиевая кислота, бутерброда с красной рыбой (жирорастворимые витамины, травяного чая или настойки шиповника (*витамин С*)). Между завтраком и обедом (*прием пищи, который что англичане называют "ланч"*) **ребенок** должен получать свежие фрукты или натуральный йогурт. Обед составляет 35% дневного рациона. Салат из свежих овощей с растительным маслом, картофельный суп с фрикадельками, зерновой хлебец (витамины группы В, компот из сухофруктов неплохо утолят голод активного дошколенка на несколько ближайших часов. Следует обратить внимание на то, чтобы **ребенок не передал**, и не компенсировал объем пищи за счет одного блюда. Порция первого блюда должна быть небольшой, суп - обязательно горячим, а порция компота не должна быть больше 150 мл.



На полдник предложите на выбор: горсть сухофруктов и орешков, салат из свежих фруктов, стакан кефира, творожную запеканку с чаем. Желательно исключить из обязательного детского питания **сладкие вафли**, печенье, конфеты - эти продукты не несут никакой пищевой ценности, кроме калорий.

Ужин подайте **ребенку желательно не позже**, чем за 1,5 часа до сна. Картофельное пюре или гречневая каша, несколько ломтиков твердого сыра или яйцо, сваренное вкрутую, соленый огурчик или салат из квашеной капусты с льняным маслом (омега-3 жиры, сладкий чай. Не забывайте о соблюдении питьевого режима. **Ребенок** дошкольного возраста должен получать достаточное количество жидкости, желательно утром натощак, между приемами пищи и незадолго до сна, если нет проблем с ночным мочеиспусканием.

Если ваш дошкольник страдает сниженным аппетитом, стоит обследоваться: общий анализ мочи и крови, анализы на наличие паразитов. Повышенная утомляемость, раздражительность, появление нервных тиков, боли в мышцах, анемия иногда прекрасно корректируются диетой и приемом профилактических средств.

## Рекомендации для родителей по питанию

Правильно организованное **питание** формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры **питания**. Роль **питания** в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния **здоровья** детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры **питания** и снижение его качества, как в семье, так и в организованных детских коллективах. Несбалансированное **питание** приводит к витаминной недостаточности, дефициту различных микроэлементов и только при правильно составленном рационе **ребенок** получает необходимое для нормального роста и развития количество незаменимых пищевых веществ. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии **здоровья** детей.

Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но еще недостаточное для рационального **питания** дошкольников.

Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом индивидуальных вкусов детей. Другим условием является

строгий режим **питания**, который должен предусматривать не менее

4 приемов пищи: завтрак, обед, полдник, ужин, причем три из них обязательно должны включать горячее блюдо. Если интервал между приемами пищи слишком велик (больше 4 часов, у **ребенка** снижаются работоспособность, память). Чрезмерно же частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ.

Организация **питания** детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным **питанием** **ребенка** в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Нужно стремиться к тому, чтобы **питание** вне ДОО дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. С этой целью в детском саду ежедневно вывешивается меню. В выходные и праздничные дни рацион **питания** **ребенка** по набору продуктов и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону в ДОО.



## Консультация для родителей

### Полезные продукты дошкольника

Рацион **питания ребенка** 5 лет или 6 лет должен состоять из легко усваиваемых компонентов.

Часы приема пищи должны быть строго постоянными, не менее 4 раз в сутки.

Все пищевые факторы должны быть сбалансированы; немного расширяется меню.

Также под запретом острые приправы и грибы. Можно делать блюда чуть острее за счет лука, чеснок и совсем небольшого количества перца в различных соусах к мясу или рыбе.

Из круп отдайте предпочтение перловой, пшенной - в них есть клетчатка. Основа - мясо, рыба, молочные продукты, макароны, крупы, хлеб, овощи и фрукты.

Белок является строительным материалом. Источником легко усваиваемого белка является мясо, лучше, если это будет телятина, мясо кур и индейки. Рыбу предпочтительно взять нежирную: треску, судака, хек, минтай, горбушу.

Не угощайте **ребенка** деликатесами - икрой, копченостями. Можно получить раздражение нежной слизистой оболочки желудка, а пользы 0%. Лучше готовьте на пару котлетки и тефтельки или в соусе.

Не забывайте, что каждый день рацион **питания ребенка** должен состоять из молочных продуктов. Это могут быть кисломолочные - кефир, йогурт, ряженка, творог не более 5% жирности, молоко. Добавляйте молочные продукты в десерты, запеканки, каши, на бутерброды.



Ежедневно кормим **ребенка овощами**, фруктами и соками. В сутки дошкольник должен получать 250 г овощей, до 200 г картофеля, фруктов и ягод по сезону до 250 г. Витамины Ваш **ребенок** может получить только из свежих овощей-фруктов. Какие овощи? Пусть это будет капуста, огурцы, помидоры, редиска, салат, зелень укропа и петрушки. Соки и нектары тоже давайте каждый день. Если не получается давать свежий сок, покупайте соки, предназначенные для детского **питания**.

Хлеб выбирайте из цельных зерен, ржаной.

## Что должен знать родитель о питании дошкольника?

Уважаемые родители! Утром, до отправления ребенка в детский сад, не кормите его, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в ДООУ очень рано, за 1-2 часа до завтрака, то ему можно дома дать сока и (или) какие-либо фрукты.

Не давайте жирную пищу ребенку вечером. К ночи активность работы желудка сильно снижается у ребенка, и если пища не успеет перевариться до сна, то получите не только проблемы с пищеварением, но и с крепким сном!

Если Вы кормите ребенка дома после детсада, взгляните на меню дня перед уходом. Не готовьте те продукты или блюда, которые он уже ел.

Основные продукты для ежедневного питания были перечислены, а вот такие, как твердый сыр, сметана, яйца, рыба - не для ежедневного приема, 1 раз в 2 дня. Пищу готовьте безопасную, например, мясо не целым куском, а рубленое, чтобы ребенок не подавился. То же относится и к рыбе: вынимайте все до одной кости, или делайте фарш.

Так бывает, что ребенок отказывается, есть ту или иную пищу. Не уговаривайте, не заставляйте. Поинтересуйтесь, почему не хочет, попробуйте сами. Вы же тоже не все едите. Измените рецепт. Или этот же продукт добавьте в другое блюдо.

Чистую питьевую воду ребенок может пить, сколько хочет, а вот сладкие напитки нужно контролировать и ограничивать, а особенно это касается магазинных напитков. В этом возрасте норма сахара - 50 г в день. В сладкой газированной воде это превышение в 7 раз! Задумайтесь, прежде чем покупать такой напиток.



Общая калорийность пищи примерно 1800 ккал, а по весу в день ребенок должен съесть около 1,5 кг пищи.

Да, хлопотно это готовить отдельно здоровое питание дошкольников, но ведь можно и для себя, взрослого готовить правильную здоровую еду без острого, жирного, сладкого. А предпочтение - овощам, фруктам. Это еще будет отличным примером для ребенка и залогом семейного здоровья!