

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.

Правильное питание – важнейший залог формирования здорового организма. Казалось бы, это известно всем, во всяком случае спорить с этим никто не станет. А вот позаботиться о том, чтобы иметь хотя бы минимально необходимые представления о рационе и режиме питания, многие родители не считают обязательным.

И если недокормленных детей при всех наших сложностях с продуктами немного, то уж перекормленные дети есть в каждом классе любой школы, почти в каждой группе детского сада.

Специалистам хорошо известно, что дети с излишней массой тела с младенческого возраста подвержены частым респираторным и аллергическим заболеваниям. Они обычно поздно начинают ходить. Зачастую у них кривые ноги и так называемая круглая спина. Добавим, что возникающие в дошкольном периоде обменные и другие нарушения, связанные с ожирением, способствуют развитию атеросклероза в среднем возрасте и даже в молодости.

Флегматичные дети из-за недостаточной двигательной активности расходуют энергии меньше, чем получают с пищей, и поэтому полнеют. Возникает порочный круг. Чем толще ребенок, тем меньше у него потребность в движениях, а гиподинамия – прямая дорога к полноте. Исследователи считают, что таких детей надо заинтересовать прогулками или физическими упражнениями. Наш опыт показывает, что сделать это непросто, родители должны приложить много стараний и набраться терпения, чтобы привить любовь к систематическим движениям. Очень важен здесь и личный пример взрослых.

В дошкольном возрасте в связи с усилением энергетического обмена потребность в пищевых веществах увеличивается; это, в свою очередь обуславливает необходимость увеличения количества таких продуктов, как мясо, рыба и крупы, и постепенного снижения потребления молока. Изменяется и кулинарная обработка продуктов: приготовление блюд для старших дошкольников и младших школьников приближается к «взрослой» кулинарии. Но лишь приближается, а не совпадает. Так, закуски, приправы и соусы не должны быть слишком острыми; овощи для салатов нарезаются мелко, заправляются растительным маслом или сметаной и посыпаются зеленью петрушки (укропа) с добавлением измельченного чеснока; мясные и рыбные блюда, а также овощи лишь слегка поджариваются (а в основном тушатся) и подаются на стол 3-4 раза в неделю. Ни в коем случае нельзя давать много сладостей и сладких напитков, особенно в промежутках между едой. Вместо них ребенок может выпить полстакана яблочного или морковного сока. Важно соблюдать питьевой режим, так как детский организм в большом количестве выделяет влагу. Суточная потребность дошкольников в воде – 1- 1,3 л, школьников – 1,5 л. Существенное значение имеет правильное сочетание обеденных блюд. Если первое блюдо овощное, то гарнир второго блюда может быть из круп или макарон.

В весенне-летний период и в начале осени больше блюд следует готовить из свежей зелени, овощей, фруктов, ягод. Но при этом помнить: рацион ребенка должен включать определенное количество белков, жиров и углеводов, а также минеральных веществ. Примерные их суточные показатели для дошкольников:

белков и жиров около 70 г , углеводов около 280 г , кальция 1200 мг, фосфора около 1500 мг, витамина С 50 мг.

На завтрак – каши, яйца (лучше сваренные вкрутую), блюда из творога, мяса, рыбы, чай или кофейный напиток с молоком, хлеб с маслом, сыром. Обед: овощной салат, мясной, куриный или рыбный бульон с овощами, крупами, второе блюдо из мяса, птицы или рыбы с гарниром и десерт в виде киселя, компота, свежих фруктов или ягод, фруктового пюре. В полдник ребенок выпивает стакан молока, кефира или простокваши, съедает печенье, ватрушку или булочку, фрукты. На ужин лучше давать овощные или крупяные блюда в зависимости от завтрака; мясные и рыбные блюда, особенно в жаренном виде, вечером давать не следует.

Если оценить питание в большинстве наших семей, можно констатировать, что оно нуждается в улучшении. В первую очередь, за счет увеличения потребления овощей и фруктов и снижения доли рафинированных продуктов. Сама технология приготовления блюд для детей должна быть изменена.

Подводя итог, напомним основные принципы правильного питания детей:

- Оно должно быть разнообразным, не избыточным, с достаточным количеством овощей и фруктов.
- Все используемые пищевые продукты растительного и животного происхождения должны быть свежими и доброкачественными, приготовленными по технологии, сохраняющей их пищевую и биологическую ценность.
- Рафинированные продукты питания (сладости, копчености, мясные и рыбные консервы и др.) не стоит включать в рацион, особенно детей дошкольного и младшего школьного возраста, а блюда с острыми специями – вплоть до подросткового возраста.
- Целесообразно придерживаться режима 4-разового питания.