



РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТОВ, НЕОБХОДИМЫЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ БАЛАНС ВЕЩЕСТВ

Важнейшим фактором, лежащим в основе здоровья и нормального развития ребенка, является полноценное в количественном и качественном отношении питание.

1. Пища является единственным усвояемым источником энергии, необходимых ребенку для:

- поддержания структуры и целостности органов и тканей;
- обеспечения постоянного функционирования внутренних органов (головного мозга, почек, сердца и др.);
- осуществления физической и умственной деятельности;
- обеспечения роста и развития детей.

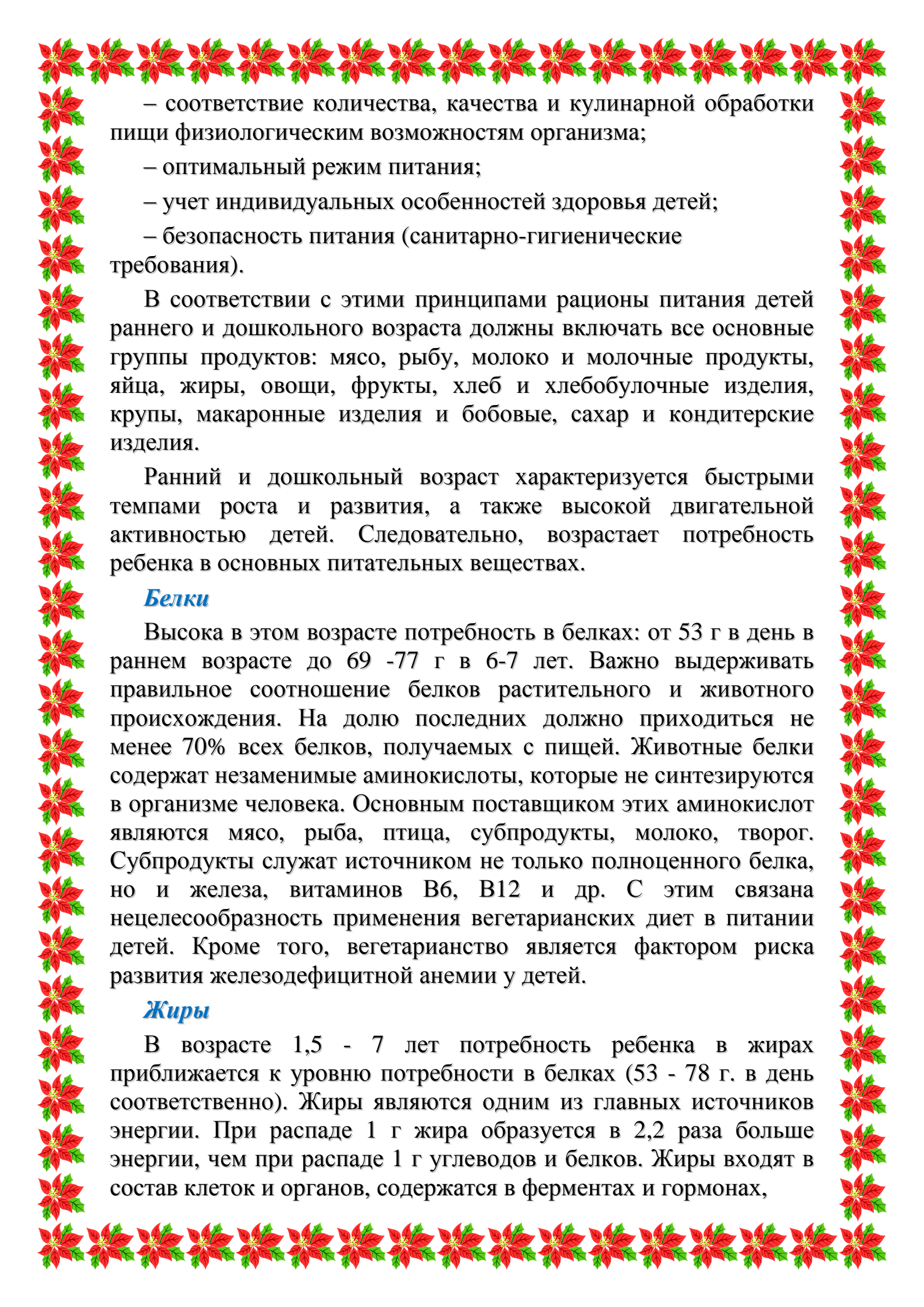
2. Пища является единственным источником пластического материала (заменяемые и незаменимые пищевые вещества), из которого строится организм ребенка.

3. Пища – источник регуляторов обмена веществ в организме (витамины, минеральные соли и микроэлементы и др.).

4. Пища служит одним из главных защитных факторов в отношении инфекций и других влияний внешней среды, так как обеспечивает адекватное функционирование защитных систем организма (кожи, слизистых оболочек, иммунной системы, антиоксидантной системы и др.).

Для обеспечения наибольшей эффективности алиментарного фактора в поддержании здоровья детей необходимо соблюдать следующие принципы рационального сбалансированного питания:

- энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергозатратам ребенка;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, которое достигается поступлением достаточного количества и в правильном соотношении нутриентов (белков, жиров, углеводов, минералов, микроэлементов, витаминов);
- максимальное разнообразие рациона;

- 
- соответствие количества, качества и кулинарной обработки пищи физиологическим возможностям организма;
 - оптимальный режим питания;
 - учет индивидуальных особенностей здоровья детей;
 - безопасность питания (санитарно-гигиенические требования).

В соответствии с этими принципами рационы питания детей раннего и дошкольного возраста должны включать все основные группы продуктов: мясо, рыбу, молоко и молочные продукты, яйца, жиры, овощи, фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.

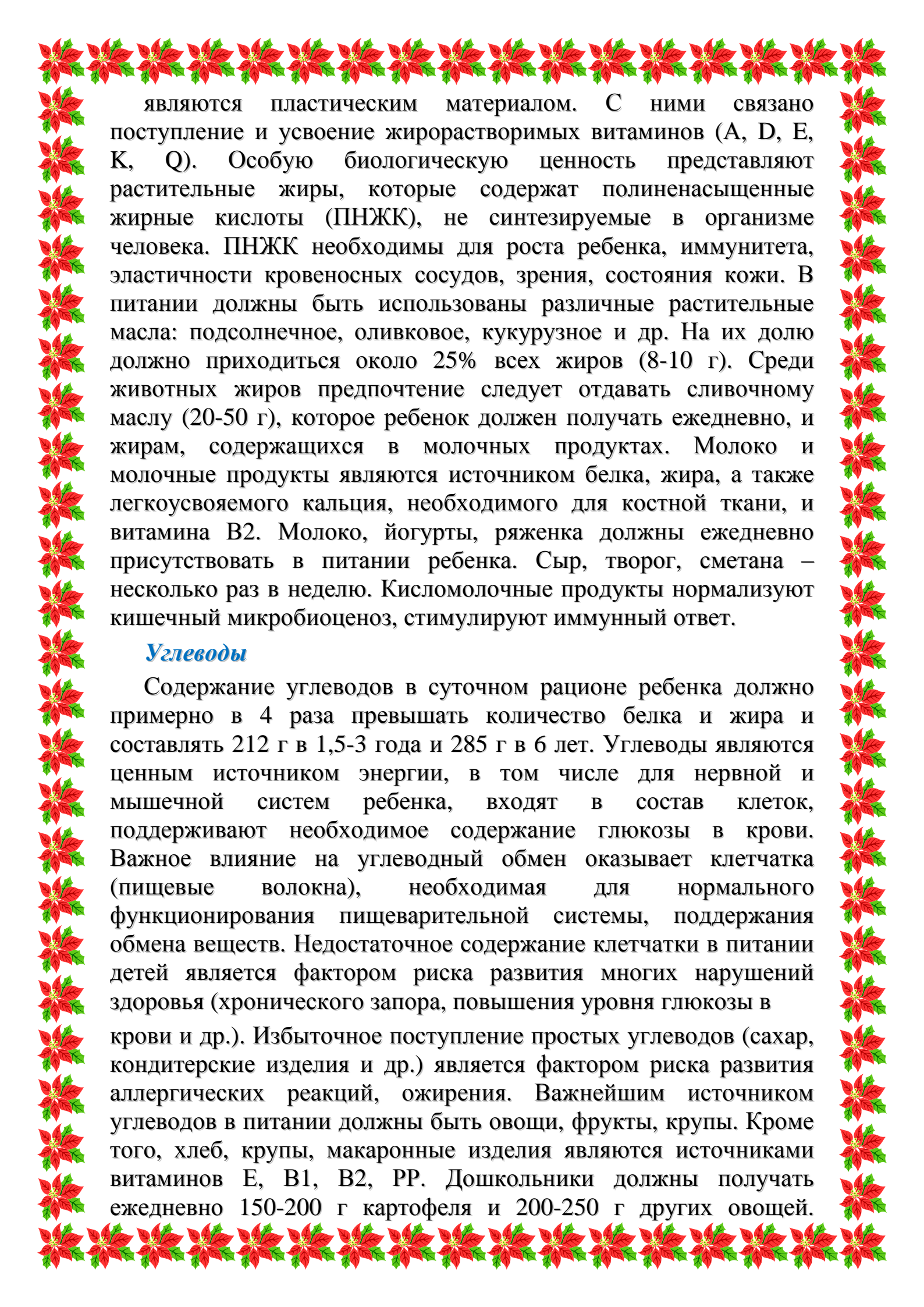
Ранний и дошкольный возраст характеризуется быстрыми темпами роста и развития, а также высокой двигательной активностью детей. Следовательно, возрастает потребность ребенка в основных питательных веществах.

Белки

Высока в этом возрасте потребность в белках: от 53 г в день в раннем возрасте до 69 -77 г в 6-7 лет. Важно выдерживать правильное соотношение белков растительного и животного происхождения. На долю последних должно приходиться не менее 70% всех белков, получаемых с пищей. Животные белки содержат незаменимые аминокислоты, которые не синтезируются в организме человека. Основным поставщиком этих аминокислот являются мясо, рыба, птица, субпродукты, молоко, творог. Субпродукты служат источником не только полноценного белка, но и железа, витаминов В6, В12 и др. С этим связана нецелесообразность применения вегетарианских диет в питании детей. Кроме того, вегетарианство является фактором риска развития железодефицитной анемии у детей.

Жиры

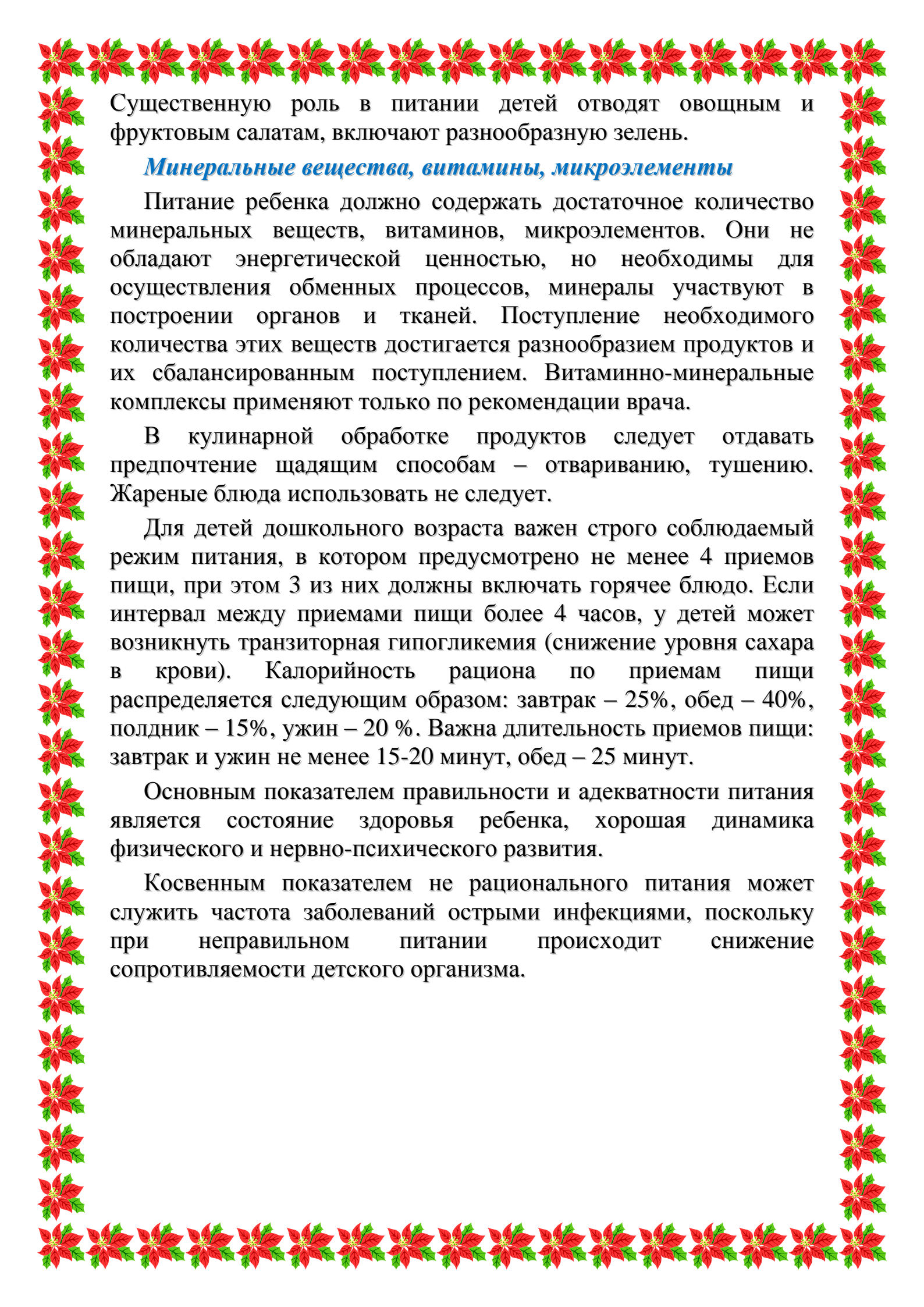
В возрасте 1,5 - 7 лет потребность ребенка в жирах приближается к уровню потребности в белках (53 - 78 г. в день соответственно). Жиры являются одним из главных источников энергии. При распаде 1 г жира образуется в 2,2 раза больше энергии, чем при распаде 1 г углеводов и белков. Жиры входят в состав клеток и органов, содержатся в ферментах и гормонах,



являются пластическим материалом. С ними связано поступление и усвоение жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К, Q). Особую биологическую ценность представляют растительные жиры, которые содержат полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), не синтезируемые в организме человека. ПНЖК необходимы для роста ребенка, иммунитета, эластичности кровеносных сосудов, зрения, состояния кожи. В питании должны быть использованы различные растительные масла: подсолнечное, оливковое, кукурузное и др. На их долю должно приходиться около 25% всех жиров (8-10 г). Среди животных жиров предпочтение следует отдавать сливочному маслу (20-50 г), которое ребенок должен получать ежедневно, и жирам, содержащимся в молочных продуктах. Молоко и молочные продукты являются источником белка, жира, а также легкоусвояемого кальция, необходимого для костной ткани, и витамина В2. Молоко, йогурты, ряженка должны ежедневно присутствовать в питании ребенка. Сыр, творог, сметана – несколько раз в неделю. Кисломолочные продукты нормализуют кишечный микробиоценоз, стимулируют иммунный ответ.

Углеводы

Содержание углеводов в суточном рационе ребенка должно примерно в 4 раза превышать количество белка и жира и составлять 212 г в 1,5-3 года и 285 г в 6 лет. Углеводы являются ценным источником энергии, в том числе для нервной и мышечной систем ребенка, входят в состав клеток, поддерживают необходимое содержание глюкозы в крови. Важное влияние на углеводный обмен оказывает клетчатка (пищевые волокна), необходимая для нормального функционирования пищеварительной системы, поддержания обмена веществ. Недостаточное содержание клетчатки в питании детей является фактором риска развития многих нарушений здоровья (хронического запора, повышения уровня глюкозы в крови и др.). Избыточное поступление простых углеводов (сахар, кондитерские изделия и др.) является фактором риска развития аллергических реакций, ожирения. Важнейшим источником углеводов в питании должны быть овощи, фрукты, крупы. Кроме того, хлеб, крупы, макаронные изделия являются источниками витаминов Е, В1, В2, РР. Дошкольники должны получать ежедневно 150-200 г картофеля и 200-250 г других овощей.



Существенную роль в питании детей отводят овощным и фруктовым салатам, включают разнообразную зелень.

Минеральные вещества, витамины, микроэлементы

Питание ребенка должно содержать достаточное количество минеральных веществ, витаминов, микроэлементов. Они не обладают энергетической ценностью, но необходимы для осуществления обменных процессов, минералы участвуют в построении органов и тканей. Поступление необходимого количества этих веществ достигается разнообразием продуктов и их сбалансированным поступлением. Витаминно-минеральные комплексы применяют только по рекомендации врача.

В кулинарной обработке продуктов следует отдавать предпочтение щадящим способам – отвариванию, тушению. Жареные блюда использовать не следует.

Для детей дошкольного возраста важен строго соблюдаемый режим питания, в котором предусмотрено не менее 4 приемов пищи, при этом 3 из них должны включать горячее блюдо. Если интервал между приемами пищи более 4 часов, у детей может возникнуть транзиторная гипогликемия (снижение уровня сахара в крови). Калорийность рациона по приемам пищи распределяется следующим образом: завтрак – 25%, обед – 40%, полдник – 15%, ужин – 20%. Важна длительность приемов пищи: завтрак и ужин не менее 15-20 минут, обед – 25 минут.

Основным показателем правильности и адекватности питания является состояние здоровья ребенка, хорошая динамика физического и нервно-психического развития.

Косвенным показателем не рационального питания может служить частота заболеваний острыми инфекциями, поскольку при неправильном питании происходит снижение сопротивляемости детского организма.



Рекомендованные действия родителей детей дошкольного возраста для формирования системы рационального питания ребенка

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЕЛАЕМ / НЕ ДЕЛАЕМ

- Мы вместе с ребёнком обсуждаем меню и готовим ужин. Совместное приготовление пищи – это познавательно и весело.
- Перед выходными днями мы всей семьей обсуждаем меню, сочетание продуктов, оформление блюд.
- Мы учим ребёнка сервировать стол, накрывать его для обычного приема пищи и для праздника.
- Мы берем ребёнка с собой в продуктовые магазины, учим его выбирать полезные и свежие продукты.
- В игре учим ребёнка разделять полезные и вредные продукты, правильно вести себя за столом, пользоваться столовыми приборами.
- Мы вместе читаем интересные книги, изучаем, как функционирует пищеварительная система, как надо питаться, чтобы быть здоровым.