

Рекомендации по организации здорового питания детей



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, необходимым 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 энерготратам ребенка;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам 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. Потребность в белках очень высока: 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. Основными поставщиками 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 E, B1, B2, PP. Дошкольники должны получать ежедневно 150-200 г картофеля и 200-250 г других овощей.



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.

Существенную роль в питании детей отводят овощным и фруктовым салатам, включают разнообразную зелень. 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 нерационального питания может служить частота заболеваний острыми инфекциями, поскольку при неправильном питании происходит снижение сопротивляемости детского организма.