

ПИТАНИЕ РЕБЕНКА И ЕГО ЗДОРОВЬЕ

Питание ребенка надо организовать так, чтобы он с едой получал все вещества, необходимые для восполнения энергетических затрат растущего организма. При этом необходимо помнить, что чрезмерно обильное и дорогое питание не всегда самое полезное. Приготовление пищи для малыша – дело гораздо более ответственное, чем для взрослых людей. Для детского питания требуется безукоризненно свежие продукты. В пищевом рационе ребенка должен соблюдаться баланс белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов и воды. В детском саду каждую 10-дневку старшая медсестра подсчитывает в меню питания наличие: белков, жиров, углеводов, калорийность. По норме их соответствие должно быть таким: 1 : 1 : 4 (1 – белки, 1 – жиры, 4 – углеводы). Белки – основа живой клетки, в их состав входит азот. Белки являются главным строительным материалом развивающегося организма ребенка. Недостаток белка, как и его избыток, замедляет его рост и развитие. Ребенку необходимо получать пищу, состоящую из 65 % белков животного происхождения: мясо, рыба, молоко, творог, сыр (белки молочных продуктов особенно ценны для ребенка) – и 35 % белков растительного происхождения (картофель, капуста, гречневая, рисовая, овсяная крупы). Белки растительного происхождения хуже усваиваются, чем белки животные. Чтобы повысить их усвояемость, детям необходимо давать не только крупяные и мучные блюда, но и овощные. Жиры – один из источников энергии, которые, сгорая в организме, выделяют большое количество тепла. По калорийности жиры в 2 раза превосходят белки и углеводы. Недостаток жиров в организме ребенка не только неблагоприятно сказывается на весе, но понижает иммунитет к инфекционным заболеваниям. Но чрезмерное употребление жиров отрицательно влияет на рост и развитие организма, у ребенка может наступить ожирение, ведущее к нарушению обмена веществ. Для ребенка необходимо: 75 % жиров животного происхождения: молочные продукты (сливки, сметана, сливочное масло), а также жиры, входящие в состав яичного желтка, в нем содержатся важные витамины А и Д; 25 % жиров растительного происхождения (растительное масло, которое, почти не имея витаминов, хорошо усваивается). Углеводы находятся в продуктах в виде сахара, крахмала или клетчатки. Сахар содержится во фруктах, ягодах, овощах, конфетах, варенье, меде. Крахмал – в хлебе, мучных изделиях, крупах, бобовых, картофеле. В меню в детском саду содержание углеводов обычно выше, чем белков и жиров. Чтобы ребенок был здоров и правильно развивался, он должен получать все вещества в правильном сочетании.