Как организовать питание детей дома

    При организации работы по формированию у дошкольников представлений о здоровом образе жизни, в дошкольном учреждении уделяется большое внимание взаимодействию с родителями по повышению их компетентности в вопросах здорового питания. Вопрос организации детского питания является актуальным в настоящее время. Перед дошкольным учреждением встает немало вопросов при решении данной проблемы. В 20 столетии в семьях готовили пищу из продуктов, которые произрастают у нас в большом количестве: картофель, капуста, морковь, свекла и т.д. Из одного только картофеля можно приготовить более 60 наименований блюд! Однако времена изменились, сейчас родители чаще всего готовят из полуфабрикатов или вместе с детьми употребляют «фастфуды».

Детский сад посещают более 200 дошкольников. Накормить всех сытно, калорийно – наша каждодневная забота. Мы очень ревностно относимся к высказываниям сотрудников, детей и родителей о качестве питания. Бываем в группах, опрашиваем детей о любимых блюдах, изучаем спрос сотрудников и родителей. Дети чаще всего называют любимыми блюда – картофельное пюре, котлеты, рисовую кашу, выпечку. Родители удивлены, что можно приготовить морковные котлеты, капустные запеканки.  Дети привыкают есть блюда, которые им были неизвестны и мало готовятся дома – творожные запеканки, рыбные запеканки, овощное рагу.

Конечно, есть определенные проблемы, о которых, возможно, и не догадываются родители. Хотелось бы более расширить ассортимент детского питания, чтобы больше было фруктов, ягод. Мясо для приготовления пищи должно быть в виде филе. Необходимо, чтобы не было ограничений в стоимости меню. Хотелось бы улучшения условий труда для работников пищеблока: посудомоечная машина, современные кухонные комбайны и т.д. А контроль со стороны надзорных органов настолько жесткий… Но все- таки мы работаем, стараемся, наш вклад в воспитание дошкольников очень весомый. Работу повара, кладовщицы, кухонного работника необходимо рекламировать, чтобы не только дети, но и родители знали их и ценили очень нелегкий труд.

**РЕКОМЕНДАЦИИ РОДИТЕЛЯМ**

**ПО ПИТАНИЮ ДЕТЕЙ В ВЫХОДНЫЕ ДНИ**

Одним из главных решений многих проблем, препятствующих гармоничному развитию организма ребенка, является правильная организация питания.

Важным условием является строгий режим питания, который предусматривает не менее 4 приемов пищи. Причем 3 из них должны обязательно включать горячее блюдо. При этом на долю завтрака приходится приблизительно 25% суточной калорийности, на долю обеда 40%, полдника - 15%, ужина - 20%.

             Чтобы обеспечить разнообразие блюд и правильное их чередование, меню желательно составлять сразу на несколько дней вперед, еще лучше - на целую неделю. Если молоко и молочные продукты должны входить в рацион питания ребенка ежедневно, то на завтрак, обед и ужин первые и вторые блюда желательно повторять не чаще, чем через 2-3 дня. Это также позволяет поддержать у ребёнка хороший аппетит. Следует избегать одностороннего питания - преимущественно мучного и молочного: у ребенка может возникнуть витаминная недостаточность даже в летне-осенний период.

        Полдник и ужин должны быть легкими. Это могут быть овощные, фруктовые, молочные блюда. Но если у ребенка снижен аппетит, можно увеличить во время ужина не и количество конкретного блюда, а его калорийность: пусть ужин будет более плотным, чем обед. Таким образом, можно помочь развивающемуся организму справиться с возрастающими энергозатратами.

            На завтрак хорош горячий напиток (кипяченое молоко, чай), которому предшествует любое горячее блюдо (например, омлет), не очень объемное и не требующее длительного времени на приготовление.

          Во время обеда обязательно накормить ребенка супом или борщом. Ведь первые блюда на основе овощных или мясных бульонов являются сильными стимуляторами работы рецепторов желудка. Это способствует повышению аппетита и улучшению процесса пищеварения.

        Детям очень полезны свежие овощи, фрукты, ягоды. Ребёнок дошкольного возраста может потреблять их сырыми или в виде приготовленных на их основе блюд. Салаты лучше предложить перед первыми и вторыми блюдами, так как они способствуют интенсивной выработке пищеварительных соков и улучшают аппетит. Если вы дадите салат и на завтрак, и на обед, и на ужин (пусть даже понемногу), будет особенно хорошо. Свежие фрукты идеально подходят для полдника. А вот в промежутках между едой их лучше ребенку не предлагать, особенно сладкие.

            Яйца полезны для дошколят. Ведь в них содержится много витаминов A и D, фосфора, кальция, железа. В сыром виде давать яйца не следует, поскольку существует вероятность заражения сальмонеллезом.

          У   шестилетнего   ребенка   электролитный   обмен еще неустойчив, поэтому излишнее поступление воды в его организм может создать дополнительную нагрузку на сердце и почки. Суточная потребность дошкольника в воде составляет в среднем 60 мл на 1 кг веса. Некоторые дети в жаркие летние дни очень много пьют. Но чтобы утолить жажду, не обязательно употреблять много жидкости. Важно научить малыша пить понемногу и маленькими глоточками. Можно просто ограничиться полосканием рта холодной водой.

        Пищу дошкольникам уже не нужно готовить на пару и сильно измельчать. Можно готовить жареные блюда, хотя особенно увлекаться этим не следует, так как есть с опасность возникновения при обжаривании продуктов окисления жиров, которые раздражают слизистые, вызывают изжогу и боль в животе. Поэтому лучше всего тушить и запекать блюда в духовом шкафу.

**Не рекомендуется!**

   Некоторые продукты крайне нежелательны в рационе дошкольника. Не рекомендуются: копченые колбасы, консервы, жирные сорта мяса, некоторые специи: перец, горчица и другие острые приправы. Для улучшения вкусовых качеств лучше положить в пищу петрушку, укроп, сельдерей, зеленый или репчатый лук, чеснок. Последние, кроме того, обладают и способностью сдерживать рост болезнетворных микробов. Вкус пищи можно значительно улучшить, если использовать некоторые кислые соки (лимонный, клюквенный), а также сухофрукты.

**Чтобы разнообразить питание детей в выходные дни**, нужно следить за меню учреждения дошкольного образования на протяжении недели и дома готовить другие блюда.

 Принимая во внимание, то, что в выходные дети старше трех лет больше бывают на воздухе, занимаются активными играми, спортом, в меню для них больше включается мясо, рыба, масло сливочное, сыр и другие продукты.

       Из овощных блюд по картотеке выбирают блюда, которые в течение недели в меню учреждения не включались. Для выполнения нормы белка дают творожное блюдо.  Белки из натурального творога усваиваются лучше, однако, если нет уверенности, что творог приготовлен из пастеризованного молока, его используют только в изделиях после термической обработки (вареники, сырники, и т.д.). Хлеб нужно давать пшеничный и ржаной.

 На завтрак   детям можно приготовить молочную кашу, яйца, омлет с тушеным шпинатом. Дополняют завтрак молоком или кисломолочными продуктами.

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ВЫХОДНОГО ДНЯ**

**Суббота**

|  |  |
| --- | --- |
| **Завтрак** |  |
| Салат фруктовый | 55 |
| Каша вязкая молочная овсяная | 150 |
| Какао с молоком | 200 |
| Бутерброд с маслом | 26/4 |
|  |  |
| **Обед** |  |
| Салат «Заря» с растительным маслом | 60 |
| Щи со свежей капусты | 200 |
| Котлеты или биточки рыбные с молочным соусом | 70/50 |
| Картофельное пюре | 180 |
| Кисель из сока | 200 |
| Хлеб ржаной | 60 |
| Хлеб пшеничный | 20 |
|  |  |
| **Полдник** |  |
| Сок | 200 |
| Зефир, печенье, вафли | 20 |
| Фрукты | 180-200 |
|  |  |
| **Ужин** |  |
| Котлеты, биточки, шницель мясные | 40 |
| Овощи в молочном соусе | 150 |
| Омлет (с сыром, луком) | 90 |
| Молоко кипячёное | 200 |
| Хлеб ржаной | 30 |
| Хлеб пшеничный | 30 |

В​оскресенье

|  |  |
| --- | --- |
| **Завтрак** |  |
| Салат из зелёного горошка | 50 |
| Каша вязкая молочная гречневая | 150 |
| Кофе  с молоком | 200 |
| Бутерброд с маслом и сыром | 40 |
|  |  |
| **Обед** |  |
| Салат из свежих помидоров с луком репчатым | 60 |
| Суп картофельный с фасолью и отварной птицей | 200 |
| Кнели из птицы с  молочным соусом | 75/25 |
| Картофельное пюре | 180 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржаной | 60 |
| Хлеб пшеничный | 20 |
|  |  |
| **Полдник** |  |
| Кефир жирный | 200 |
| Мармелад фруктово-ягодный, пряники | 30 |
| Фрукты | 180-200 |
|  |  |
| **Ужин** |  |
| Сырники из творога с фруктовым соусом | 50/50 |
| Рагу овощное | 150 |
| Чай с молоком | 200 |
| Хлеб ржаной | 30 |
| Хлеб пшеничный | 30 |