

Консультация для родителей
старшей группы «Пчелки» на
тему:

**«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ –
ЗДОРОВЫЙ РЕБЕНОК»**



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ

БЕЛКИ



Икра, мясо, рыба, сыр, орехи, яйца, молоко, молочные продукты, бобовые

ЖИРЫ



Сало, мясо, рыба, икра, подсолнечное и сливочное масло, молоко, молочные продукты, сыр

УГЛЕВОДЫ



Крахмал, сахар, крупы, макаронные изделия, картофель, овощи и фрукты

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Кальций - молоко и молочные продукты, яичные желтки и ржаной хлеб

Железо - мясные продукты, курага, тыква, свекла, груши

Калий - овощи и фрукты, грецкие и лесные орехи, изюм

Фосфор - рыба, сыр, творог, крупы, мясо кролика

Йод - морепродукты, фейхоа

Натрий - поваренная соль



С - ягоды черной смородины, плоды шиповника, лимоны, апельсины, мандарины, грейпфруты, шпинат, зелень укропа, помидоры, картофель



провитамин А (каротин) - морковь, красный перец, абрикосы, хурма, ягоды рябины, плоды шиповника, облепиха



В1, В2 - молоко, сыр, творог, яйца, мясо, дрожжи, бобовые, хлеб из муки грубого помола



Д - печень трески, желток куриного яйца, сливки, сливочное масло, рыбий жир



СОВЕТЫ РОДИТЕЛЯМ

Особенности питания детей в зимний период



Зимний период имеет свои особенности в организации правильного питания ребенка. Низкая температура воздуха оказывает определенное влияние на организм ребенка. Прежде всего, это повышенная отдача тепла, т.е. высокие энергетические затраты организма, что влечет за собой

напряженность всех видов обмена веществ. В целях компенсации растущих энергетических потерь в первую очередь необходимо увеличить белковый компонент пищи. Ребенок ежедневно должен получать мясные и рыбные блюда и молочные продукты, в том числе творог. Особенно полезны кисломолочные продукты, белок которых легче усваивается, а главное – они положительно влияют на состав микрофлоры кишечника и тем самым поддерживают оптимальное состояние здоровья ребенка.

В зимний период ребенок чаще болеет простудными заболеваниями, острыми респираторными и другими инфекциями в результате не только контактов с уже заболевшими, но и охлаждения организма, что резко снижает его сопротивляемость.

Устойчивость ребенка к заболеваниям во многом определяется достаточной обеспеченностью его организма витаминами. Особенно высока роль таких витаминов, как аскорбиновая кислота, витамины группы В, витамин А, а также каротин, из которого вырабатывается витамин А. Поэтому в рацион ребенка целесообразно ежедневно включать продукты, наиболее богатые витаминами: свежие овощи, фрукты, зелень.

Известно, что зимой за время долгого хранения содержание витаминов в овощах и фруктах резко снижается. Поэтому наряду со свежими овощами и фруктами детям целесообразно давать соки, фруктовые и ягодные пюре промышленного производства, обогащенные витаминами. Можно использовать и быстрозамороженные продукты, в которых, благодаря современным технологиям, гарантирована сохранность витаминов.

Азбука здорового питания

ВИТАМИН

А

Расскажу Вам не тая,
Как полезен я, друзья!
Я морковке и томате,
В тыкве, в персике, в салате.
Съешь меня – и подрастешь,
Будешь ты во всем хорош!
Полини истину простую:
Лучше видит только тот,
Кто жует морковь сырую
Или пьет морковный сок!



питания

ВИТАМИН

С

Земляничку ты сорвешь –
В яголке меня найдешь.
Я в смородине, в капусте,
В яблоке живу и в луке,
Я в фасоли и картошке,
В помидоре и горошке!
От простуды и ангины
Помогают апельсины.
Ну а лучше съесть лимон,
Хоть и очень кислый он.



D

ВИТАМИН

Я – полезный витамин.
Вам, друзья, необходим!
Кто морскую рыбу ест,
Тот силен как Геркулес!
Если рыбий жир полюбишь,
Силачом тогда ты будешь!
Есть в икре я и в яйце,
В масле, в сыре, в молоке.



В

ВИТАМИН

Рыба, хлеб, яйцо и сыр,
Мясо, птица и кефир,
Дрожжи, курага, орехи –
Вот для Вас секрет успеха!
И в горохе тоже я.
Много пользы от меня!
Очень важно спозаранку
Съесть завтраком овсянку,
Черный хлеб полезен нам –
И не только по утрам.



Правила здорового питания детей

1. В рационе ребенка должны быть все группы продуктов ежедневно
2. Промежутки между приемами пищи должны составлять 3-3,5 часа
3. Исключите из рациона ребенка все полуфабрикаты и жирные продукты



4. Ежедневно в рационе ребенка должны быть свежие овощи и фрукты
5. Ограничьте потребление сладостей и газировки
6. Правильные способы кулинарной обработки пищи для ребенка

Если ребенок плохо ест



- Не заставляйте ребенка есть насильно!!! Это негативно скажется на психологическом и физическом здоровье.
- Проконсультируйтесь у терапевта и психолога, чтобы исключить заболевания и эмоциональный стресс
- Соблюдайте принцип «три единства»:



места - у ребенка должно быть свое место за столом
времени - приучите к режиму
действия - прием пищи в спокойной обстановке

• Сократите порцию, но увеличьте число приемов пищи (вместо 4-х - 5 или 6 раз)

• Не разрешайте перекусы перед едой

• Ограничьте сладости и жирную пищу

• Готовьте разнообразные блюда и проявляйте фантазию -

Красиво оформленное блюдо в виде рожницы, мухомора или вулкана съесть намного интересней !!!

