

Памятка для родителей по организации здорового питания ребенка дошкольного возраста

Три простых правила организации здорового питания ребенка:

- Промежутки между приемами пищи не должны превышать 3,5 часов;
- Ужинать рекомендуется за 1,5-2 часа до сна;
- Завтрак должен обеспечивать 20-25% суточной потребности в пищевых веществах, обед — 35-40%, полдник — 15%, ужин — 20-25%.

При организации питания ребенка дошкольного возраста следует учитывать следующее:

- Не допускайте, чтобы ребенок переел или же испытывал чувство голода;
- Научитесь правильно дозировать количество каждого блюда;
- Можно предлагать ребенку пить натощак воду комнатной температуры (несколько маленьких глотков);
- Если ребенок проголодается между завтраком и обедом, желательно предлагать ему сухофрукты, сырые овощи, фрукты, сухарики, галетное печенье, сок с мякотью, фруктовое пюре, кефир, **НО НЕ : СЛАДКИЙ ЧАЙ, БУЛОЧКИ, СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ, БУТЕРБРОДЫ, КОНФЕТЫ, ВАРЕНЬЕ;**
- Если ребенок хочет пить, лучше всего утоляет жажду минеральная вода, отвар шиповника, настои из листьев смородины, земляники, хлебный квас, **НО НЕ: КОМПОТЫ, КИСЕЛИ, СЛАДКИЕ НАПИТКИ;**
- Не заставляйте малыша есть через силу. Если вашим детям объяснения не помогают, наблюдайте за ними, поищите причину (плохое настроение, плохое самочувствие, озабоченность своими проблемами, незнакомое блюдо, нелюбимый продукт, высказанное кем-то отрицательное мнение о еде и т.д.)
- Не следует наказывать ребенка, лишая его любимой пищи.

Помните! Дети очень внимательны, они все видят и слышат. Следите за своими репликами о пище. О пище можно говорить только хорошо. Во время еды все должно быть сосредоточено на этом процессе, для ребенка это довольно - таки сложное дело.

НЕ ЗАБЫВАЙТЕ хвалить детей за аккуратность, неторопливость, культурные навыки.

НЕ ФИКСИРУЙТЕ во время еды внимание ребенка на неудачах (только в крайних случаях, когда это опасно для здоровья). **ОЧЕНЬ ВАЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО:**

- каждое блюдо должно быть красиво оформлено и подано ребенку с акцентом на том, что это именно для него;
- каждый прием пищи должен начинаться с овощей, лучше сырых, крупно нарезанных, если салатов, то свежеприготовленных;
- почти в каждом блюде можно найти любимый малышом продукт. Необходимо обратить на него внимание ребенка, это поможет развить аппетит;
- лучший способ приготовления еды - на пару, в духовом шкафу; в собственном соку, с небольшим количеством жира. Это поможет максимально сохранить биологическую ценность продукта, принесет больше пользы организму, предохранит от кариеса, парадонтоза, колита, дисбактериоза и др.;
- пища для ребенка дошкольника должна быть не протертая, а в натуральном виде;
- внешний вид помещения, свежесть воздуха, красивая сервировка стола, спокойная атмосфера – все это помощники хорошего аппетита.

