



Организация питания детей

В дошкольном детстве ВСЕ важно! Каждый родитель хочет, чтобы его ребенок был здоров и счастлив, был по-детски любознателен, успешно учился в школе. А ведь именно в этом возрасте закладывается фундамент физического и психического благополучия ребенка.

Растущий и быстро развивающийся организм ребенка требует достаточного количества полноценной пищи. Нормальное развитие ребенка возможно только при рациональном питании. Как недостаточное, так и избыточное питание плохо сказывается на развитии детского организма.

В состав пищи детей в детском саду входят: белки (их содержат мясо, рыба, творог, яйца, бобовые), жиры (сливочное масло, сметана), углеводы (сахар, хлеб, крупа, мука), минеральные соли (молоко, сыр, яйца, ржаной хлеб), витамины (сырые фрукты, овощи, зелень) и вода (суп, какао, сок, чай, компот).



Пища в детском саду разнообразная — что обеспечивает включение в рацион всех основных питательных веществ. Поэтому мы заботимся о разнообразном меню, о правильной кулинарной обработке пищи.

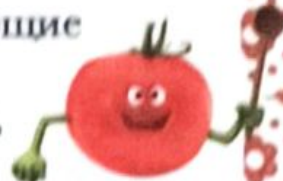
В меню включены 4 приема пищи:

- завтрак;
- 2 завтрак;
- обед;
- полдник.

В 10 часов предусмотрен второй завтрак, включающий в себя свежие фрукты в зависимости от сезона, разнообразные соки.



витамин С (аскорбиновая кислота) содержится в цветной капусте, цитрусовых, манго, землянике и других фруктах и овощах. Он необходим для биохимических процессов, создающих связующие элементы для скрепления отдельных клеток; эти элементы укрепляют кровеносные сосуды, способствуют заживлению ран и усиливают сопротивляемость инфекциям, также помогает усвоению железа.



витамин В1 (тиамин) содержится в постном мясе, орехах, злаках, он помогает усвоению углеводов и обеспечивает нормальную работу нервной системы, способствует хорошему аппетиту.

витамин В2 (рибофлавин) содержится в печени, молоке, йогурте и твороге, помогает организму усваивать калории, а также вырабатывать калории самими клетками организма, помогает сохранить здоровыми кожу и ткани глаз, а также полноценное зрение.

ниацин (никотиновая кислота) содержится в печени, мясе, птице, рыбе, арахисе и злаках, помогает организму усваивать калории и углеводы, а также способствует возникновению жировых клеток, способствует пищеварению и аппетиту.

кальций содержится в молоке и молочных продуктах (включая сыры и йогурт), рыбе, зелени, способствует росту и укреплению костей и зубов стимулирует свертываемость крови и нормальную работу мышц нервной системы.

железо содержится в печени, свежем мясе, сушеных бобах и горохе, черносливе. Железо важная составная часть гемоглобина, красных кровяных телец, которые снабжают клетки кислородом и выводят из них углекислый газ, необходимо для профилактики малокровия и вызываемой им утомляемости.



Помидоры усиливают внимание и клеточный обмен, омолаживают клетки, самое лучшее природное средство от рака.



Чеснок увеличивает работоспособность, способствует очищению от шлаков и снижает давление.



Йогурт повышает настроение и делает крепкими кости и зубы.



Морковь усиливает концентрацию внимания.



Хлеб из муки грубого помола увеличивает активность ума, уменьшает последствия стресса.

Тыква способствует выведению шлаков и укрепляет иммунную систему.



Авокадо способствует мозговому кровообращению.



Растительное масло (оливковое, рапсовое, ореховое) имеет в своем составе ненасыщенные жирные кислоты, оздоравливающие весь организм.



Огурцы источник энергии.

Морская рыба способствует усилению обмена веществ и умственной деятельности.



Зеленый горошек укрепляет нервы и расширяет возможности интеллекта.



Нежирные сорта сыра это антидепрессант и источник энергии.



Бананы помогают выработке организмом серотонина (гормона счастья) повышают настроение, способствуют быстрому восстановлению сил.



Орехи стимулируют интеллект, дают внутренне спокойствие и расслабление перенапряженным мышцам.



ПИРАМИДА ПИТАНИЯ

ОГРАНИЧИТЬ:

- красное мясо
- сливочное масло
- хлебобулочные изделия
- сахаросодержащие напитки
- конфеты
- соль



ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНОВ



- молоко
- кефир
- творог
- йогурты
- сыр



- орехи
- зерновые
- бобовые
- рыба
- птица
- яйца



- овощи и фрукты
- растительные масла
- цельнозерновые (хлеб зерновой, овёс)
- неочищенный рис
- макаронные изделия (грубого помола)

