**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение № 114**

**г. Рыбинск**

**Родительское собрание на тему:**

**«Здоровое питание в каждый дом»**

****

 **Подготовила: воспитатель Смирнова О. В.**

**2019 г. Рыбинск**

Здравствуйте, уважаемые родители! Спасибо вам за то, что вы пришли на эту встречу. Это значит, что нас всех объединяет интерес к теме собрания. Тема нашей беседы, действительно, заслуживает внимания, так как здоровье ребенка всегда на первом месте. Правильное питание ребенка - важнейшее условие его нормального роста и развития, залог здоровья. Снижение уровня показателей здоровья детей и подростков - актуальная проблема современного общества, поэтому необходимо начинать разговор с детьми о правильном и здоровом питании уже в дошкольном возрасте.

Питание детей 3-7 лет должно быть организовано таким образом, чтобы обеспечить нормальный рост и развитие детского организма, подготовить мышцы, кости и мозг к резкому возрастанию умственных и физических нагрузок и изменению режима, связанному с началом учебы в школе.

Для этого важно соблюдать несколько **основных принципов** питания:

* Питание должно снабжать организм ребенка необходимым количеством энергии для двигательной, психической и прочей активности.
* Питание должно быть сбалансированным, содержать пищевые вещества всех типов (так называемые нутриенты).
* Важно, чтобы питание было разнообразным, только это является условием его сбалансированности. Необходимо учитывать индивидуальные особенности детей, возможную непереносимость каких-либо продуктов.
* Необходимо соблюдать технологию обработки продуктов и приготовления пищи, соблюдать санитарные требования к помещениям, где производится приготовление пищи, сроки и условия хранения и т.д.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 3 года | 4 - 6 лет | 7 лет |
| Энергия, ккал | 1540 | 1970 | 2350 |
| Белки, г | 53 | 68 | 77 |
| Жиры, г | 53 | 68 | 79 |
| Углеводы, г | 212 | 272 | 335 |

**Энергетическая "емкость"** пищи измеряется в калориях. Но ценность детской пищи заключается не только в количестве калорий, необходимо также, чтобы она содержала в себе все те вещества, из которых состоит человеческий организм. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода - вот тот строительный материал, который нужен растущему организму ребенка каждый день.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Источниками белка являются мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца (животные белки), а также хлеб, крупы, бобовые и овощи (растительные белки). Недостаток в рационе ребенка белков не только замедляет нормальный рост и развитие, но снижает устойчивость к воздействию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому белки должны постоянно включаться в рацион дошкольников и школьников.Для того, чтобы белки хорошо усваивались и наиболее полно использовались клетками и тканями организма, необходимо не только достаточное количество белков, но и правильное соотношение их с количеством углеводов и жиров. Наиболее благоприятным сочетанием является 1 г белка на 1 г жира и 4 г углеводов.**Жиры**Источники жиров - это масло сливочное и растительное, сливки, молоко, молочные продукты (сметана, творог, сыр), а также мясо, рыба и др. Повышенное потребление продуктов с высоким содержанием жиров нежелательно.**Углеводы**Источники углеводов - это сахар, все сладкое, в том числе фрукты, кондитерские изделия, далее - овощи, хлеб, крупы, молочный сахар, содержащийся в молоке. Роль углеводов особенно важна из-за большой подвижности и физической активности детей. Большая работа мышц требует больших энергетических затрат, богатой углеводами пищи.**Минеральные соли и микроэлементы**Минеральные соли и микроэлементы являются строительным материалом для органов, тканей, клеток и их компонентов. Обеспечить их поступление в организм особенно важно в период активного роста и развития ребенка.Минеральные соли играют важную роль в обмене воды в организме, регуляции активности многих ферментов. Минеральные вещества делят на две группы в зависимости от содержания в организме: макроэлементы или минеральные соли (натрий, калий, кальций, фосфор, магний, хлориды, сульфаты и др.) и микроэлементы (железо, медь, цинк, хром, марганец, йод, фтор, селен и др.). Содержание макроэлементов в организме может составлять до 1 кг. Микроэлементы не превышают десятков или сотен миллиграммов.В приведенной ниже таблице указаны основные, наиболее важные для детского организма вещества и их суточная норма для детей 3 (первая цифра) и 7 лет (вторая цифра).**Таблица среднесуточной нормы физиологической потребности организма****в основных микро- и макроэлементах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название** | **Функция** | **Источник (продукты, содержащие элемент)** | **Суточная норма для детей 3-7 лет** |
| Кальций | Формирование костей и зубов, системы свертывания крови, процессы мышечного сокращения и нервного возбуждения. Нормальная работа сердца. | Молоко, кефир, ряженка, йогурт, сыр, творог. | 800-1100 мг |
| Фосфор | Участвует в построении костной ткани, процессах хранения и передачи наследственной информации, превращения энергии пищевых веществ в энергию химических связей в организме. Поддерживает кислотно-основное равновесие в крови. | Рыба, мясо, сыр, творог, крупы, зернобобовые. | 800-1650 мг |
| Магний | Синтез белка, нуклеиновых кислот, регуляция энергетического и углеводно-фосфорного обмена. | Гречневая, овсяная крупа, пшено, зеленый горошек, морковь, свекла, салат, петрушка. | 150-250 мг |
| Натрий и Калий | Создают условия для возникновения и проведения нервного импульса, мышечных сокращений и других физиологических процессов в клетке. | Поваренная соль - натрий. Мясо, рыба, крупа, картофель, изюм, какао, шоколад - калий. | Точно не установлена |
| Железо | Составная часть гемоглобина, перенос кислорода кровью. | Мясо, рыба, яйца, печень, почки, зернобобовые, пшено, гречка, толокно. Айва, инжир, кизил, персики, черника, шиповник, яблоки. | 10-12 мг |
| Медь | Необходима для нормального кроветворения и метаболизма белков соединительной ткани. | Говяжья печень, морепродукты, бобовые, гречневая и овсяная крупа, макароны. | 1 - 2 мг |
| Йод | Участвует в построении гормона щитовидной железы, обеспечивает физическое и психическое развитие, регулирует состояние центральной нервной системы, сердечно-сосудистой системы и печени. | Морепродукты (морская рыба, морская капуста, морские водоросли), йодированная соль. | 0,06 - 0,10 мг |
| Цинк | Необходим для нормального роста, развития и полового созревания. Поддержание нормального иммунитета, чувства вкуса и обоняния, заживление ран, усвоение витамина А. | Мясо, ряба, яйца, сыр, гречневая и овсяная крупа. | 5-10 мг |

**Витамины**Для правильного роста и развития ребенку необходима пища, богатая **витаминами**. Витамины - это органические вещества с высокой биологической активностью Они не синтезируются организмом человека или синтезируются в недостаточном количестве, поэтому должны поступать в организм с пищей. Витамины относятся к незаменимым факторам питания. Содержание витаминов в продуктах гораздо ниже, чем белков, жиров и углеводов, потому постоянный контроль над достаточным содержанием каждого витамина в повседневном рационе ребенка необходим.В отличие от белков, жиров и углеводов, витамины не могут служить строительным материалом для обновления и образования тканей и органов человеческого тела, не могут служить источником энергии. Но они являются эффективными природными регуляторами физиологических и биохимических процессов, обеспечивающих протекание большинства жизненно важных функций организма, работы его органов и систем.В приведенной ниже таблице указаны основные, наиболее важные для детского организма витамины и их суточная норма для детей 3 (первая цифра) и 7 лет (вторая цифра).**Таблица среднесуточной нормы физиологической потребности организма в основных витаминах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название** | **Функция** | **Продукты, содержащие витамин** | **Суточная норма для детей 3-7 лет** |
| Витамины группы В |
| В1 | Необходим для нормального функционирования нервной системы, сердечной и скелетных мышц, органов желудочно-кишечного тракта. Участвует в углеводном обмене. | Хлеб из муки грубого помола, крупы, зернобобовые (горох, фасоль, соя), печень и другие субпродукты, дрожжи, мясо (свинина, телятина). | 0,8 - 1,0 мг |
| В2 | Поддерживает нормальные свойства кожи, слизистых оболочек, нормальное зрение и кроветворение. | Молоко и молочные продукты (сыр, творог), яйца, мясо (говядина, телятина, птица, печень), крупы, хлеб. | 0,9 - 1,2 мг |
| В6 | Поддерживает нормальные свойства кожи, работу нервной системы, кроветворение. | Пшеничная мука, пшено, печень, мясо, рыба, картофель, морковь, капуста. | 0,9 - 1,3 мг |
| В12 | Поддерживает кроветворение и нормальную работу нервной системы. | Мясо, рыба, субпродукты, яичный желток, продукты моря, сыр. | 1 - 1,5 мкг |
|  |
| РР (ниацин) | Функционирование нервной, пищеварительной систем, поддержание нормальных свойств кожи. | Гречневая, рисовая крупа, мука грубого помола, бобовые, мясо, печень, почки, рыба, сушеные грибы. | 10-13 мг |
| Фолиевая кислота | Кроветворение, рост и развитие организма, синтез белка и нуклеиновых кислот, предотвращение ожирения печени. | Мука грубого помола, гречневая и овсяная крупа, пшено, фасоль, цветная капуста, зеленый лук, печень, творог, сыр. | 100-200 мкг |
| С | Регенерация и заживление тканей, поддержание устойчивости к инфекциям и действию ядов. Кроветворение, проницаемость кровеносных сосудов. | Плоды и овощи: шиповник, черная смородина, сладкий перец, укроп, петрушка, картофель, капуста, цветная капуста, рябина, яблоки, цитрусовые. | 45-60 мг |
| А (ретинол, ретиналь, ретиное-вая кислота) | Необходим для нормального роста, развития клеток, тканей и органов, нормальной зрительной и половой функции, обеспечение нормальных свойств кожи. | Печень морских животных и рыб, печень, сливочное масло, сливки, сметана, сыр, творог, яйца, морковь, томаты, абрикосы, зеленый лук, салат, шпинат. | 450-500 мкг |
| D | Участвует в процессах обмена кальция и фосфора, ускоряет процесс всасывания кальция, увеличивает его концентрацию в крови, обеспечивает отложение в костях. | Сливочное масло, куриные яйца, печень, жир из печени рыб и морских животных. | 10-2,5 мкг |
| Е | Антиоксидант, поддерживает работу клеток и субклеточных структур. | Подсолнечное, кукурузное, соевое масло, крупы, яйца. | 5-10 мг |

 |
|  |

**Некоторые правила здорового питания для детей и подростков, а так же их родителей.**

1. Питаниедолжно быть максимально разнообразным.

2. Есть следует 4-5 раз в течение дня, желательно в одно и тоже время.

3. При каждом приеме пищи следует употреблять продукты, содержащие клетчатку, такие как хлеб, крупяные и макаронные изделия, рис, картофель, овощи, фрукты.

4. Хлеб и хлебобулочные изделия должны быть из муки грубого помола и муки, обогащенной  микронутриентами.

5. Ежедневно в рационе должны быть молоко и молочнокислые продукты, отдавать предпочтение стоит продуктам с малым содержанием  жира, с наличием добавок, таких как бифидобактерии (бифидокефир, биопростокваша   и др.) витаминов и микроэлементов. Минимум 2 раза в неделю необходимо есть натуральный творог.

6. Рекомендуется заменять мясо и мясные продукты с высоким содержанием жира, в т.ч. высококалорийные колбасные изделия, на тощие сорта мяса, рыбу, птицу, яйцо и   бобовые.

7. Каждый день необходимо есть большое количество овощей, фруктов, соков, желательно  3-5 разных цветов. Каждому цвету соответствует определенный набор полезных компонентов.

8. Рекомендуется ограничить количество употребляемой соли. Следует употреблять только йодированную соль, досаливая ею пищу после приготовления.

9. Исключить из питания жгучие и острые специи, уксус, майонез, кетчуп.

10. Ограничить употребления сахара, кондитерских изделий, сладких, особенно газированных напитков.

11. Следует отдавать предпочтение блюдам, приготовленных на  пару, отваренных, запеченным кулинарным изделиям.

**Итог собрания:**

1. Решение.
2. Вручение памяток о здоровом питании.