Рекомендации по организации здорового питания детей

Популяризация здорового питания

Здоровое питание - не краткосрочные ограничительные изменения в рационе, а часть здорового образа жизни!

Здоровое питание — это правильное питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность любого человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Здоровье детей невозможно обеспечить без правильного, рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и психического развития.

Питаться разнообразно, сбалансированно и с пользой для здоровья по силам каждому.

Соблюдайте простые правила планирования здорового питания:

Натуральность - только свежие или свежезамороженные продукты.

Полноценность - наличие всех жизненно необходимых макро- и микроэлементов.

Сбалансированность - адекватное соотношение белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов и клетчатки.

Своевременность - приём пищи в определенное время, 5-6 раз в день.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3CF52B5A8D6102B6C95DAFA8DE9790C4
Владелец: Токашева Луиза Салмановна
Действителен: с 14.08.2026 до 07.11.2027

Чтобы правильно накормить школьника, требуется:

Рационально распределить калорийность блюд по приемам пищи, из расчета, что завтрак должен составлять 20-25% от суточной калорийности; обед - 30-35%.

Включить в меню блюда с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов, необходимых для гармоничного роста и развития детей (блюда с добавлением микрозелени, ягод), а также продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, лакто-и бифидобактериями.

Не включайте в меню основного питания и ассортимент дополнительного питания детей продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы, манная каша, манники); продукты, являющихся источником скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья), а также продукты с усилителями вкуса и красителями.

Для включения в меню выбирайте технологические карты из сборников блюд для детского питания. Обратите внимание, что технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах, соответствует технологической оснащенности пищеблока. Просматривайте в отобранных для включения в меню технологических картах технологию приготовления блюд, она должна предусматривать использование исключительно щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варку, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание). Уделяйте особое внимание содержанию соли и сахара в отобранных блюдах, оно должно быть приведено в соответствие с рекомендациями ВОЗ (соль – не более 5 г/сутки, сахара 20 г/сутки, на один прием пищи соответственно, как минимум в 4 раза меньше). Формируйте у ребенка здоровые пищевые привычки - низко солевого рациона, употребления умеренно сладких блюд. Количество отобранных для включения в меню технологических карт должно обеспечивать разнообразие рациона, не допускающего повторения блюд в течение дня и двух смежных с ним дней.

Правильно формируйте меню горячих завтраков. В меню в обязательном порядке включайте горячее блюдо (кашу, запеканку, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополняйте завтрак продуктами - источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды). В меню обедов включайте овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель). Обращайте внимание на структуру блюд, рационально объединяйте в меню овощные и крупяные блюда.

Проводите оценку разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций, калорийности блюд, распределение белков, жиров и углеводов, содержание витаминов и микроэлементов, сравните их с показателями, регламентированными действующими нормативными документами. В случае необходимости, проводите корректировку меню.

Когда меню разработано, определите необходимое количество продуктов (в брутто) для выполнения меню по дням цикла в пересчете на одного питающегося и всех питающихся.

