**Рекомендации по организации питания детей в летний период**

***Л.Ю. Волкова,*** *канд.**мед.**наук,**ассистент кафедры питания детей и**подростков ГБО УДПО РМАПО, гл. специалист медицинского управления ООО «ЛЕОВИТ нутрио»*



Летом большинство дошкольников не посещают детский сад, и организация их питания ложится на плечи родителей.

**Режим питания**

Детям необходимо 5-6-разовое питание:

* завтрак (из расчета 20% суточной калорийности рациона);
* второй завтрак (5%);
* обед (35%);
* полдник (15%);
* ужин (20%);
* второй ужин в виде дополнительного приема пищи перед сном (до 5%).
  + особо жаркие дни допускается менять местами обед и полдник. Это обусловлено тем, что аппетит у ребенка в жаркие дневные часы снижен. На обед можно предложить более легкое питание, например, кисломолочные напитки или фрукты. Отдохнувший и проголодавшийся после дневного сна и некалорийного обеда ребенок с удовольствием съест больший объем пищи на полдник.

**Свежие фрукты и овощи**

* летние месяцы рекомендуется включать в рацион питания детей сезонные фрукты, ягоды и овощи, а также приготовленные из них соки и морсы.
* рацион питания ребенка включают летние овощи: редис, раннюю капусту, репу, морковь, свеклу, свекольную ботву, свежие огурцы; позднее - помидоры, молодой картофель, а также свежую зелень: укроп, петрушку, кинзу, салат, зеленый лук, чеснок, ревень, щавель и др.

Желательно обеспечить разнообразие блюд, приготовленных с использованием овощей и фруктов. Это могут быть салаты из свежих

овощей, супы, рагу, широкий ассортимент десертных блюд из ягод и овощей

– муссы, желе, пюре и т. д.

**Источники кальция и магния**

Для обеспечения нормального процесса роста ребенка и формирования костной ткани рекомендуется включать в рацион питания достаточное количество продуктов - источников кальция и магния. Вырабатываемый под воздействием солнечного света витамин D (кальциферол) необходим для усвоения организмом кальция и формирования костной ткани.

Одна из причин активного роста скелета ребенка летом - яркий солнечный свет и достаточное количество кальция, поступающего в организм с продуктами питания.

**Питьевой режим**

* летнее время важно соблюдать питьевой режим. Примерная потребность ребенка в питьевой воде составляет 80 мл/кг веса в сутки, а в жаркие дни и при физической нагрузке она значительно увеличивается. Ребенку можно предложить свежую кипяченую или бутилированную воду, отвар шиповника, ягодный морс, несладкий компот или свежевыжатый сок, разбавленный водой.

Фруктовые и овощные соки – богатый источник необходимых ребенку углеводов, витаминов и микроэлементов. Соки обладают рядом полезных свойств: способствуют нормальной работе пищеварительного тракта и повышают устойчивость организма к простудным заболеваниям.

Необходимо следить за тем, чтобы ребенок не пил сырую воду – она может вызвать отравление, расстройство пищеварения.

**Экзотические фрукты**

* + последнее время родители все чаще выезжают с детьми в страны Европы, Юго-Восточной Азии и Африки. По данным статистики, количество поездок граждан России с целью туризма превышает 9 млн. в год. В результате все больше детей и взрослых сталкивается с проблемой «диареи путешественников».

Расстройство функции желудочно-кишечного тракта наблюдается чаще

* первые две недели после приезда. «Диарея путешественников» особенно неблагоприятна для детей младшего дошкольного возраста, поскольку может приводить к быстрому обезвоживанию организма на фоне повышенного потоотделения при высокой температуре воздуха.

Нарушения пищеварения могут быть обусловлены следующими факторами:

 другой солевой состав воды;  сезонная пища;

* непривычные сорта мяса;
* резкая смена климата и высоты;
* стрессы, присущие переездам;
* покупка еды или воды у «уличных» торговцев.
* Все случаи заболевания вызываются микроорганизмами, которые попадают в организм человека при употреблении загрязненных пищи и воды. Основными факторами передачи инфекции являются пищевые продукты, вода и лед, а также напитки. Наибольшую опасность представляют салаты, овощи, фрукты с поврежденной кожурой, холодные закуски, мясные продукты, недостаточно термически обработанные или сырые, сырая или плохо прожаренная рыба, продукты моря, непастеризованное молоко,

мороженое, молочные продукты.

Во время поездок, особенно в страны с жарким климатом, следует кормить дошкольника продуктами, наиболее похожим по составу и способу приготовления на блюда, которыми он питается дома. Рассмотрим наиболее распространенные фрукты, которые могут внимание оказаться в рационе детей за границей.

Включать в рацион питания ребенка экзотические плоды необходимо небольшими порциями желательно не более одного продукта в день. Это поможет избежать возможных проблем с пищеварением и самочувствием ребенка.

Выбирая плоды, следует обращать внимание на целостность кожицы, запах плода и его внешний вид. Нельзя использовать в питании ребенка неизвестные плоды, плоды с признаками порчи. Обязательно нужно удалять кожицу с экзотических овощей и фруктов, если это возможно.

*Материал из журнала «Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ»№ 5, 2013*