



ПРАВИЛА ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКА

Почему детям необходимо здоровое питание? Ребенок заслуживает быть здоровым, жизнерадостным и успешным. Чтобы дети росли сильными, активными и приносили «пятерки» - необходимо чаще обращать внимание на то, что они едят. Ведь пища - единственный источник пищевых веществ и энергии, обеспечивающий непрерывный рост и развитие молодого организма. Основы здоровья закладываются в школьные годы. Правильное питание ребенка в этот период - залог его хорошего физического и психического здоровья на всю жизнь. Уверенность в себе, успехи в учебе, концентрация внимания и способность к запоминанию, напрямую зависят от рациона питания.

Учебный день по энергозатратам можно сравнить с многочасовым спортивным соревнованием. Ритм жизни школьника очень динамичен: он зубрит стихи, извлекает корень из числа, пишет диктант, а в следующий момент уже бежит кросс на лыжах. И так всю неделю. Очень важно, чтобы здоровый рацион питания каждый день полностью восстанавливал силы и энергию ребенка. Школьник испытывает огромную потребность в пищевых веществах, витаминах и минералах, особенно в белке, железе, кальции, йоде.

«Должен он скакать и прыгать, всех хватать, ногами дрыгать...».

КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЯМ?

1. Разнообразить рацион питания школьника

Все продукты делятся на пять основных групп:

1. Хлеб, крупяные и макаронные изделия
2. Овощи, фрукты, ягоды
3. Мясо, птица, рыба, бобовые, яйца и орехи
4. Молочные продукты, сыры
5. Жиры, масла, сладости

В ежедневное меню ребенка и подростка должны входить продукты из всех 5 основных групп. Только тогда питание растущего организма школьника получит полный набор необходимых пищевых веществ в достаточном количестве.

2. Сбалансировать питание ребенка

Необходимо составлять сбалансированное меню на каждый день. Ежедневно включать в него продукты, богатые необходимыми питательными веществами. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть 1:1:4

Основной источник белков:

Мясо, рыба, яйца, молочные и кисломолочные продукты (кефир, творог, сыры), крупы.

Основной источник животных жиров:

Мясные и молочные продукты.

Основной источник растительных жиров:

Подсолнечное, кукурузное и рыжиковое масло, орехи (фундук, грецкий, кедровый и т.д.), семена подсолнечника.

Основной источник легкоусвояемых углеводов:

Свежие плоды (фрукты) и ягоды, молочные продукты.

Основной источник пищевых волокон (клетчатки):

Фрукты, ягоды и овощи, бобовые (фасоль, соя, чечевица), крупы (гречневая, овсяная, перловая и т.д.) и продукты, созданные на их основе (хлеб, зерновые хлопья, макароны и т.д.)

Почему организму необходимы пищевые вещества?

Белки - «кирпичики», из которых строятся клетки организма и все необходимые для жизни вещества: гормоны, ферменты, витамины.

Жиры - источник энергии, минеральных веществ, жирорастворимых витаминов.

Углеводы - основной поставщик энергии для жизни.

Пищевые волокна - способствуют хорошему пищеварению, защищают организм от пищевых канцерогенов, помогают в профилактике многих заболеваний.

3. Продумать режим питания ребенка

Для этого необходимо определить:

- время и количество приемов пищи
- интервалы между приемами пищи
- меню по энергетической ценности и продуктовому набору

Ежедневно, как в школе, так и дома, ребенок должен питаться в одно и то же время с интервалами 3,5 - 4 часа.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Важно, чтобы еда была вкусной, и ребенок ел с удовольствием!