



О пользе горячего питания

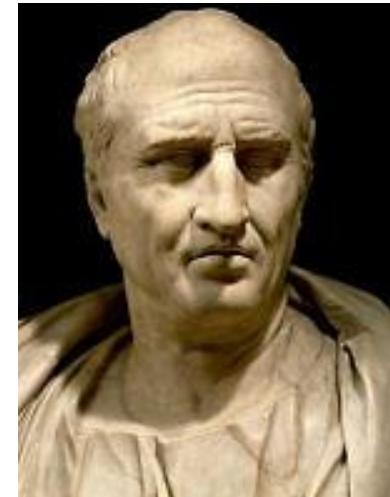




Марк Тулий Цицерон



- Есть и пить нужно столько, чтобы наши силы этим восстанавливались, а не подавлялись.



- Организация питания школьников имеет свои особенности, заключающиеся в том, чтобы учесть все изменения, которые происходят в детском организме в этом возрасте. В этот период следует обратить особое внимание на **следующие моменты:**



- Происходит интенсивный рост всего организма, сопоставимый с темпами развития человека первого года жизни.



- Развиваются все основные системы: опорно-двигательная (особенно скелет),
- идет увеличение мышечной массы,
- сердечно-сосудистая и нервная системы,
- а также идет радикальная гормональная перестройка организма.



- На фоне всей физической перестройки повышаются нагрузки на психоэмоциональную сферу.

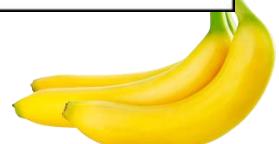


- Возрастают не только школьные нагрузки, но и напряжение, вызванное социальной адаптацией.



- При составлении рациона для школьников учитываются изменения физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста и пола ребенка.







Среднесуточные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков школьного возраста

| Вещества | 7-10 лет | 11-13, мальчики | 11-13, девочки | 14-17, юноши | 14-17, девушки |
|--------------------------------|----------|-----------------|----------------|--------------|----------------|
| Энергия, ккал | 2350 | 2750 | 2500 | 3000 | 2600 |
| Белки, г, в том числе животные | 46 -77 | 54-90 | 49-82 | 82- 98 | 54-90 |
| Жиры, г | 79 | 92 | 84 | 100 | 90 |
| Углеводы, г | 335 | 390 | 355 | 425 | 360 |





Минеральные вещества, мг



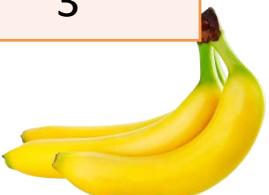
| Вещества | 7-10 лет | 11-13, мальчики | 11-13, девочки | 14-17, юноши | 14-17, девушки |
|----------|----------|-----------------|----------------|--------------|----------------|
| Кальций | 1100 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Фосфор | 1650 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 |
| Магний | 250 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Железо | 12 | 15 | 18 | 15 | 18 |
| Цинк | 10 | 15 | 12 | 15 | 12 |
| Йод | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,13 | 0,13 |





Витамины

| Вещества | 7-10 лет | 11-13, мальчики | 11-13, девочки | 14-17, юноши | 14-17, девушки |
|------------|----------|-----------------|----------------|--------------|----------------|
| С, мг | 60 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| А, мкг | 700 | 1000 | 800 | 1000 | 800 |
| Е, мг | 10 | 12 | 10 | 15 | 12 |
| D, мкг | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| B1, мг | 1,2 | 1,4 | 1,3 | 1,5 | 1,3 |
| B2, мг | 1,4 | 1,7 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| B6, мг | 1,6 | 1,8 | 1,6 | 2 | 1,6 |
| РР, мг | 15 | 18 | 17 | 20 | 17 |
| Фолат, мкг | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| B12, мкг | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |





Режим питания школьников

- Режим питания школьника напрямую связан с распорядком его дня. **Большую часть времени подростки проводят в школе.**
- Школьник должен получать **четыре-пять** приемов пищи в день, из них **три** – с горячим блюдом.
- Соблюдение режима помогает профилактике заболеваний, а планирование питания надо делать с учетом смены, в которую учится ребенок.



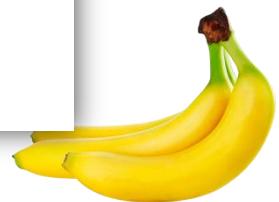
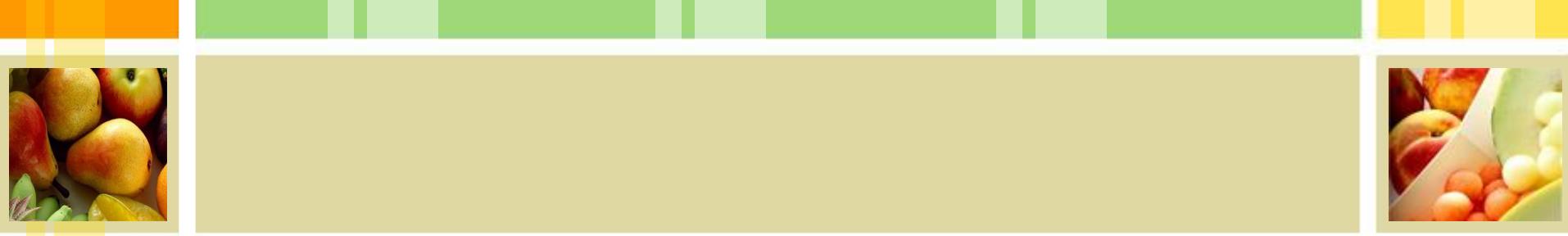


О пользе горячего питания

- Горячее питание в школьной столовой призвано решать задачу соблюдения режима питания.

С тем, чтобы у школьника не было бы перерывов между приёмами пищи более 4 часов, что очень вредно для пищеварительной системы ребёнка.







О пользе горячего питания



- Многолетний опыт наблюдений врачей и педагогов показал, что учащиеся, **не потребляющие** во время учебного дня горячую пищу, *быстрее утомляются, чаще жалуются на головные боли, на усталость, на боли в желудке, плохой привкус во рту, плохое настроение и пониженную работоспособность.*
- К тому же, согласно статистике, болезни желудка среди детей школьного возраста занимают **второе место** после заболеваний опорно–двигательного аппарата.







О пользе горячего питания

- Детям нужно сбалансированное питание, **маложирные, нежареные, желательно тушеные и отварные блюда.**
- На завтрак – каша или творог. Причем не перетертый с сахаром и ароматизаторами, а нормальный, со сметаной.





О пользе горячего питания

- Немаловажно, чтобы именно в этот период взросления ребенок научился **самостоятельно соблюдать режим питания, рационально питаться независимо от присмотра взрослых.**
- Во-первых, чтобы уже сейчас помочь своему организму в нелегкой работе.
- Во-вторых, чтобы выработать привычку, которая пригодится в самостоятельной жизни.

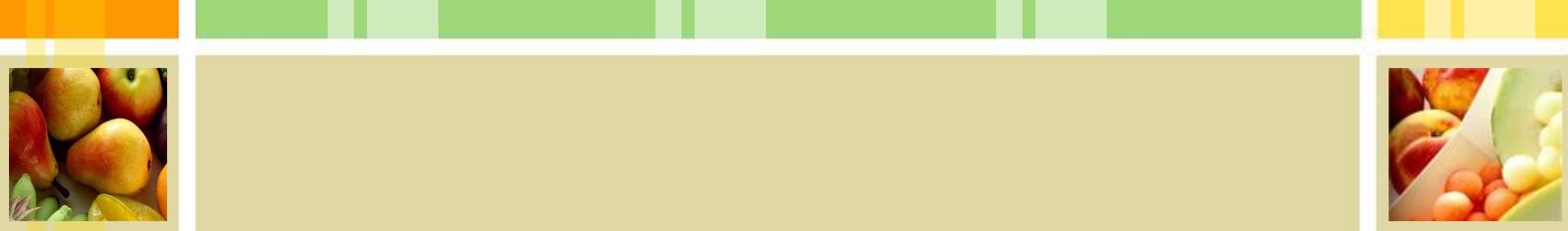




Пример родителей

- **Чтобы дети любили полезную пищу, нужно, чтобы ее ели и любили родители.**
- Никогда ребенок не будет есть отварную свеклу, если мама дает ему отварную свеклу, а для взрослых подает оливье.
- **Родители должны приучать себя к правильному питанию и быть примером для своих детей.**
- Стоит лишь перестать экономить на своем здоровье и здоровье малыша, хотя бы частично **отказаться от «западной модели питания»** и вспомнить, чем вас кормили в детстве.







Пример родителей

- *Фаст-фуд, пицца, жирное мясо, бутерброды, полуфабрикаты, майонез и кетчуп, сосиски и салаты из магазина* – если ребенка дома кормят только этим, то о существовании какой-либо другой еды он никогда и не узнает, и даже самый правильный, вкусный и здоровый борщ покажется ему невкусным.
- Что уж говорить о кашах, овощных салатах, домашних котлетах? Они явно бледнеют и проигрывают на фоне магазинных и ресторанных покупных «вкусняшек», к которым быстро и легко привыкают дети.
- **В результате формируются неправильные пищевые привычки, с которых и начинаются гастриты, язвы, ожирение, ослабление иммунитета и другие «прелести» жизни.**



- **Неправильное питание** влечёт за собой развитие таких серьёзных болезней, **сахарный диабет, язва и гастрит, сердечно – сосудистые заболевания, почечная недостаточность, и др.**



Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

| Название блюд | Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп | |
|--|--|-------------------|
| | 7-11 лет | С 11 лет и старше |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 200-250 |
| Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.) | 200 | 200 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Суп | 200-250 | 250-300 |
| Мясо, котлета, рыба | 80-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 200-250 |
| Фрукты | 100 | 100 |





**Здоровое питание -
путь к отличным знаниям!**

school98kemer.ucoz.ru





Памятка родителям

Не стоит давать детям в школу :

Сладкую газированную воду, шоколадные батончики, колбасу, чипсы, соус; любые скоропортящиеся продукты.

Школьник должен знать:

Бутерброд не может заменить полноценный горячий обед;

Замена горячей пищи буфетной продукцией ведёт к резкому снижению поступления в организм важных питательных веществ (белков, витаминов и микроэлементов).



