

**«ГЛАВНОЕ –
ВОВРЕМЯ ПОДКРЕПИТЬСЯ!»**

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

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 ребёнка. Школьник испытывает огромную потребность в пищевых веществах, витаминах и минералах, особенно в белке, железе, кальции, йоде.

**Основы здоровья закладываются
в школьные годы!**

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Важно, чтобы еда была вкусной, и ребёнок ел с удовольствием! «Нелюбимые» блюда можно заменить на равноценные, схожие по составу, но «любимые».

Попробуйте добавить «изюминку» в привычные блюда (например, орешки, сухофрукты, горсть ягод - в кашу или сухарики и свежую зелень в суп).

Трапеза должна проходить в спокойной обстановке. Выделите на каждый приём пищи достаточно времени, чтобы детям не приходилось торопиться. **Важно**, чтобы ребёнок тщательно пережевывал пищу. От этого зависит, насколько хорошо она переварится и усвоится.

Уважаемые родители!

Надеемся, что наши советы помогут вам организовать правильное питание ваших детей. Сбалансированный рацион питания, богатый всеми необходимыми веществами, непременно обеспечит детям заряд энергии и крепкое здоровье. При правильном питании Вы очень скоро заметите, что ребенок стал чаще радовать вас хорошим настроением, здоровым цветом лица и успехами в школе.



Наш адрес:

г. Кольчугино, ул. Ленина, д. 4

Телефоны: 2-38-57, 8 904 6540295

E-mail: biblioskolch@rambler.ru

Сайт: <http://libkolch.ru>

Часы работы библиотеки:

с 10⁰⁰ до 18⁰⁰

Перерыв – с 13⁰⁰ до 14⁰⁰

Выходной – воскресенье

Санитарный день –

последний день месяца

МБУК «Межпоселенческая центральная
библиотека»

12+

**Центр правовой
и муниципальной информации**

Памятка для родителей о правильном питании



**Почему детям необходимо
здоровое питание?**

Кольчугино, 2017

Ваш ребёнок - самый лучший!

Он заслуживает быть здоровым, жизне-радостным и успешным. Если вы хотите, чтобы ваши дети росли сильными, активными и приносили «пятерки» - чаще обращайтесь внимание на то, что они едят. Ведь пища - единственный источник пищевых веществ и энергии, обеспечивающий непрерывный рост и развитие молодого организма.

КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ СВОИМ ДЕТЯМ?

1. РАЗНООБРАЗЬТЕ РАЦИОН ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКА ВСЕ ПРОДУКТЫ ДЕЛЯТСЯ НА 5 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 ребёнка и подростка должны входить продукты из всех 5 основных групп. Только тогда питание растущий организм школьника получит полный набор необходимых пищевых веществ в достаточном количестве.

2. СБАЛАНСИРУЙТЕ ПИТАНИЕ РЕБЁНКА

Составляйте сбалансированное меню на каждый день. Ежедневно включайте 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 ЖИ-

РОВ: Мясные и молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК РАСТИТЕЛЬНЫХ

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

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ЛЕГКОУСВОЯЕ-

МЫХ УГЛЕВОДОВ: Свежие плоды (фрукты) и ягоды, молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛО-

КОН (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.)



ЗАВТРАК

должен состоять из **закусок:** бутерброда с сыром и сливочным маслом, салатов **горячего блюда:** творожного, яичного или каши (овсяной, гречневой, пшенной, ячневой, перловой, рисовой) **горячего напитка:** чая (можно с молоком), кофейного напитка, горячего витаминизированного киселя, молока, какао с молоком.

ОБЕД

В обед ребёнок должен получать не менее 35 % дневной нормы калорий. Обед должен состоять из...

Закуски: Салаты из свежих, отварных овощей, зелени;

Горячего первого блюда: супа

Второго блюда: мясное или рыбное с гарниром

(крупяной, овощной или комбинированной).



Напитки: Сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов.

ПОЛДНИК

На полдник ребёнок должен получать 15 % от дневной нормы калорий. Полдник должен состоять из: **напитка** (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с **булочными** или **мучными кондитерскими изделиями** (сухари, сушки, нежирное печенье) либо из **фруктов**

УЖИН

На ужин ребёнок должен получать до 25 % от дневной нормы калорий. Ужин должен состоять из **горячего блюда** (овощные, смешанные крупяно - овощные, рыбные блюда) и **напитка** (чай, сок, кисель)



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.