

ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО



3

Питание – важнейшее условие

ЖИ

ЗСТИ



Правильная организация
питания-
поддерживает и укрепляет



Рациональное питание – это физиологически полноценное питание здоровых людей.

Четыре принципа рационального питания.



- *Первый принцип: энергетическая ценность должна соответствовать энергетическим затратам организма.*
- *Второй принцип: соответствие химического состава пищевых веществ с физиологическими потребностями организма.*
- *Третий принцип: максимальное разнообразие питания.*
- *Четвертый принцип: соблюдение оптимального режима питания.*





регулярность

;

разнообрази

е;

удовольстви

е;

адекватность

Питание школьника должно быть сбалансированным

Для здоровья детей важнейшее значение имеет правильное соотношение питательных веществ.



Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4.

Белки

Ежедневно школьник должен получать 75-90 г белка, из них 40-55 г животного происхождения.

В рационе ребенка школьного возраста обязательно должны присутствовать следующие продукты:

- молоко или кисломолочные напитки
- творог
- сыр
- рыба
- мясные продукты
- яйца



Жиры

Норма потребления жиров для школьников - 80-90 г в сутки, 30% суточного рациона.

Ежедневно ребенок школьного возраста должен получать:



- сливочное масло
- растительное масло
- сметану

Углеводы

Суточная норма углеводов в рационе школьника - 300-400 г, из них на долю простых должно приходиться не более 100 г.

Необходимые продукты в меню школьника:



- хлеб
- крупы
- картофель
- мед
- сухофрукты
- сахар



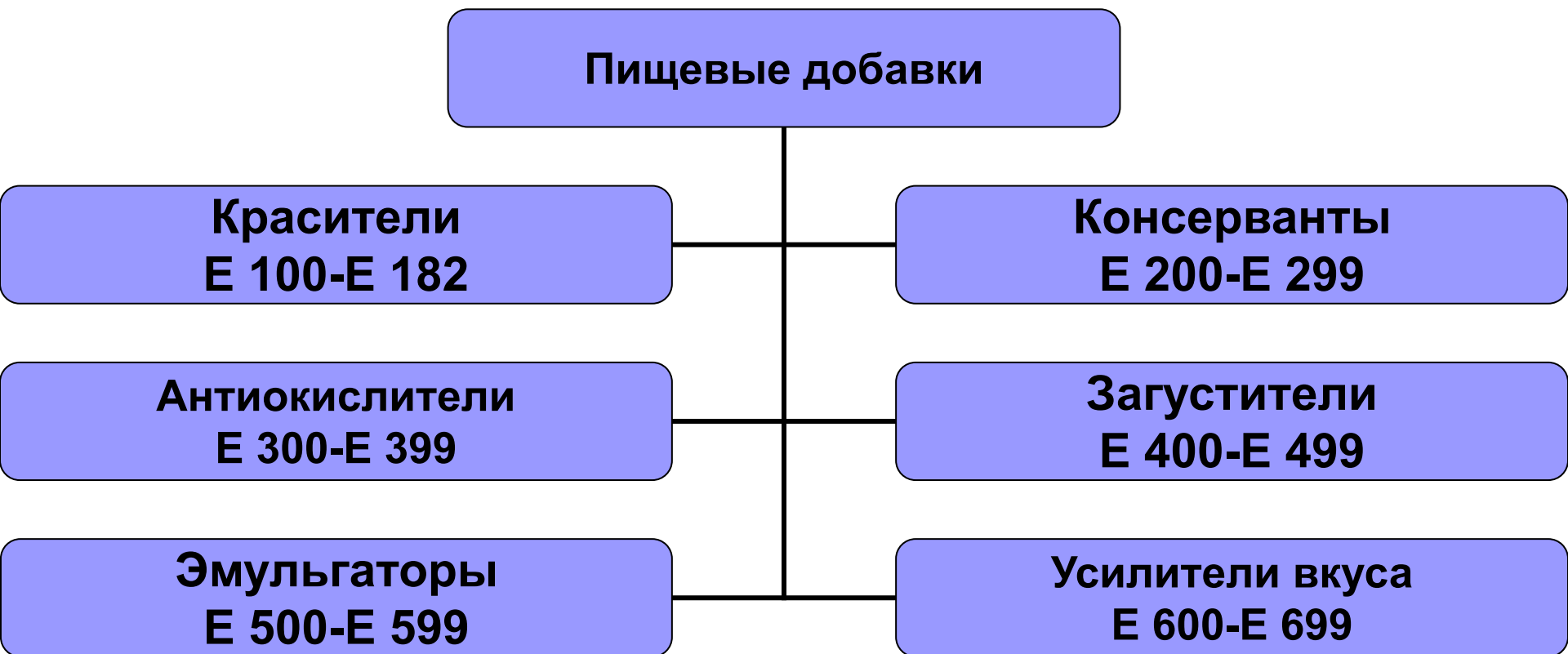
Витамины и минералы



Питание школьника должно быть безопасным



Классификация пищевых добавок



Исследовав упаковки различных продуктов, мы установили, что в составе газированных напитков, майонезах содержатся E211, E330, являющиеся канцерогенами.



ованный

Истмок

ГРЕНАДИН

*Напиток безалкогольный
сильногазированный*

ПРОИЗВЕДЕНО НА ОСНОВЕ
ПРИРОДНОЙ ВОДЫ С
ПРИМЕНЕНИЕМ
ЕВРОПЕЙСКИХ СИСТЕМ
ВОДОЧИСТКИ

Состав: вода питьевая
умягченная, консервант E 211,
кислота лимонная E 330,
диоксид углерода,
подсластитель.

Содержит фенилаланин.
Противопоказан больным
фенилкетонурией.

Энергетическая ценность:
0,7 ккал/100 см³

Пищевая ценность:
не содержит углеводов.
Хранить при температуре
от +5 до +20°C.

В леденцах «БОН ПАРИ» находятся E102, E110, E124.
Все они опасны для здоровья.

В мороженом и шоколадной плитке содержится E407,
который нарушает пищеварение.

В жевательной резинке содержится E320, повышающий
холестерин



РЕЖИМ ПИТАНИЯ – ВАЖНЕЙШИЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



Режим питания школьников

■ *Первая смена*

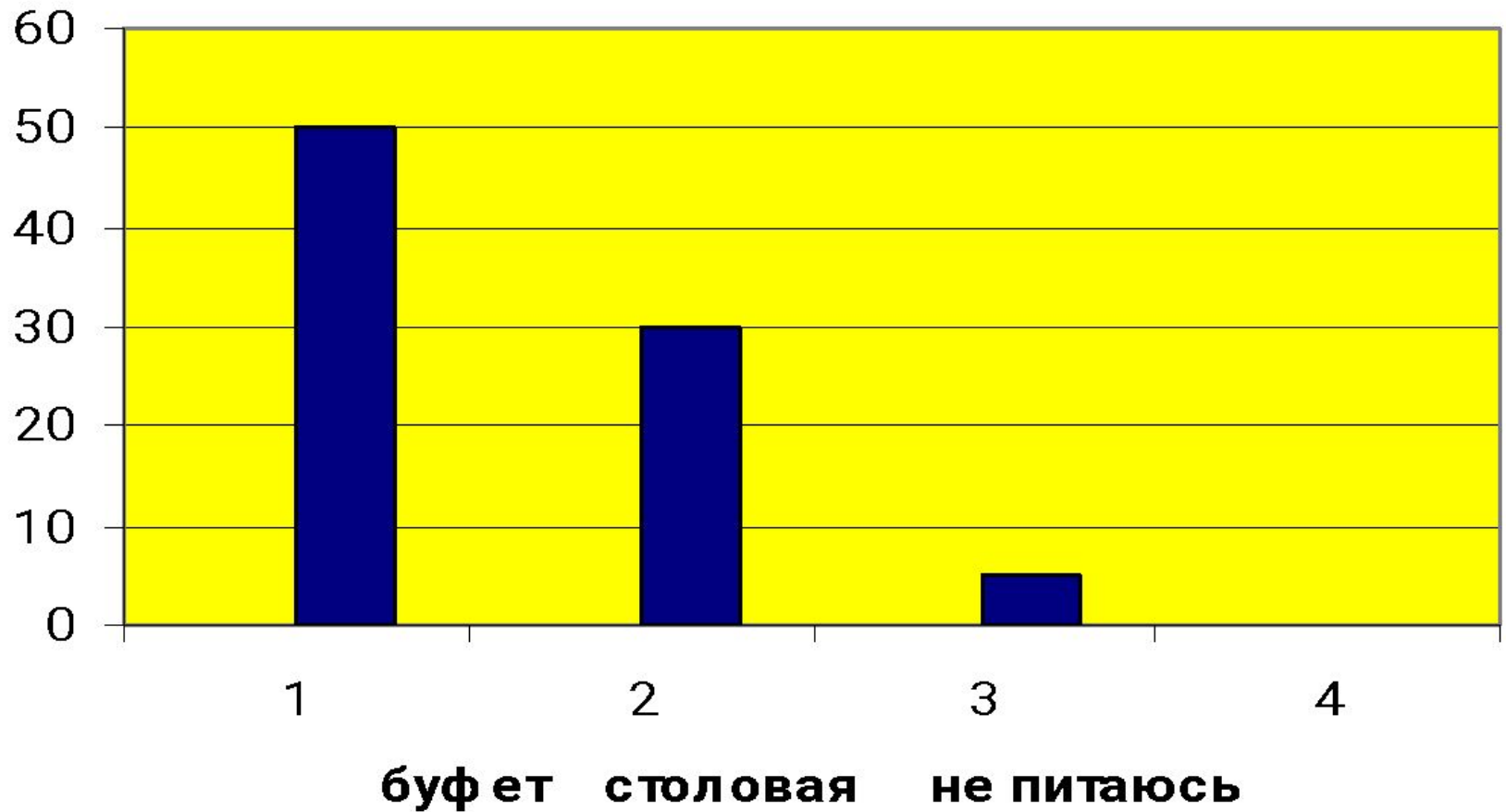
- 7.30 - 8.00 Завтрак дома
- 10.00 - 11.00 Горячий завтрак в школе
- 12.00 - 13.00 Обед дома или в школе
- 19.00 - 19.30 Ужин дома

■ *Вторая смена*

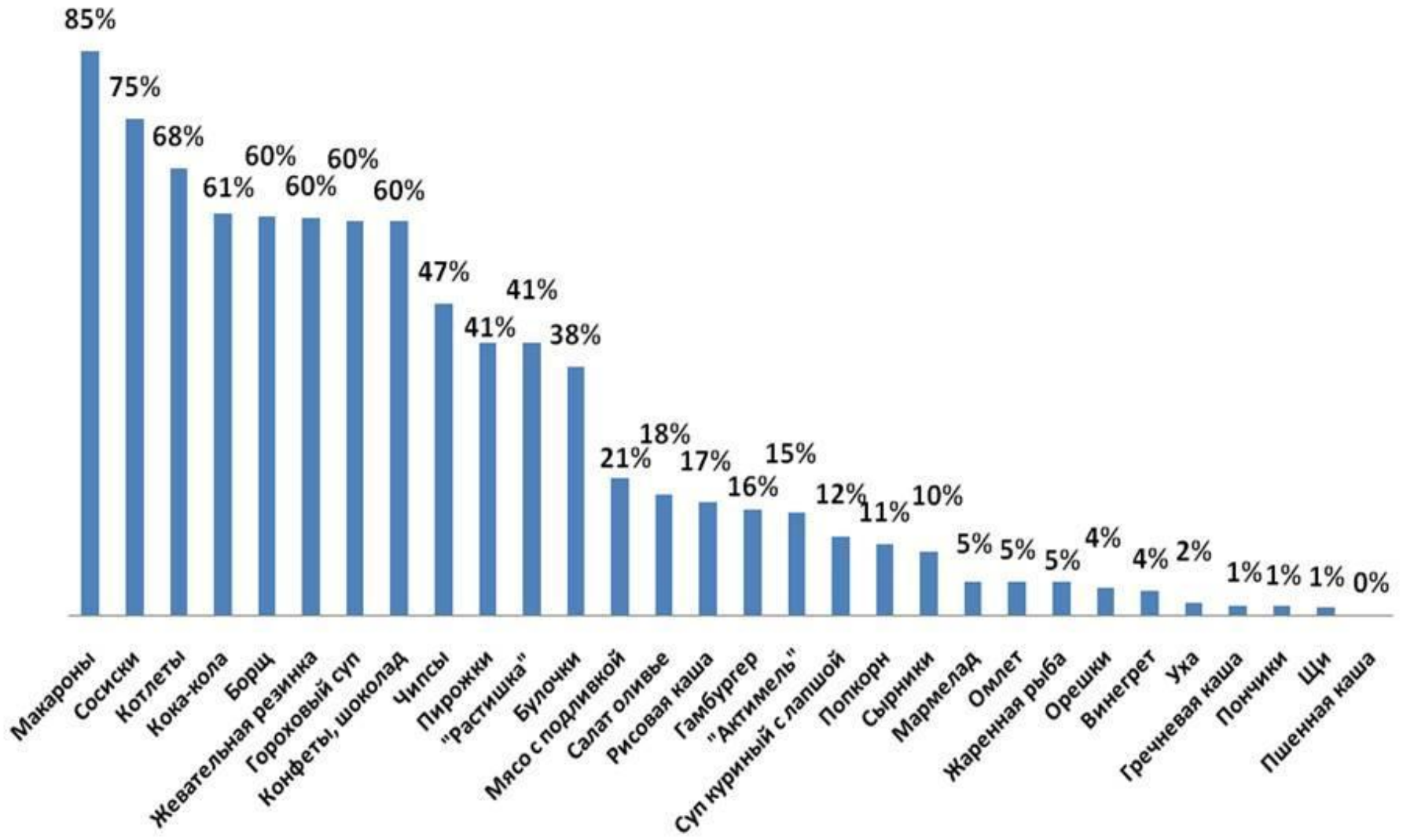
- 8.00 - 8.30 Завтрак дома
- 12.30 - 13.00 Обед дома
- 16.00 - 16.30 Горячее питание
- 19.30 - 20.00 Ужин дома



Как питаешься в школе?



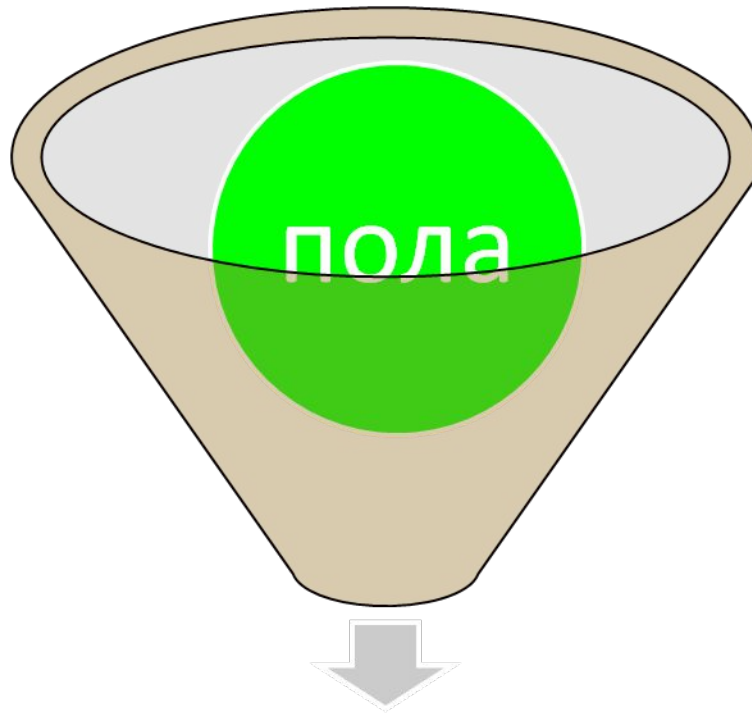
Оценка кулинарных пристрастий учащихся



Первый принцип: энергетическая ценность должна соответствовать энергетическим затратам организма.



Потребность человека в энергии зависит от:



Мальчик

Девочка

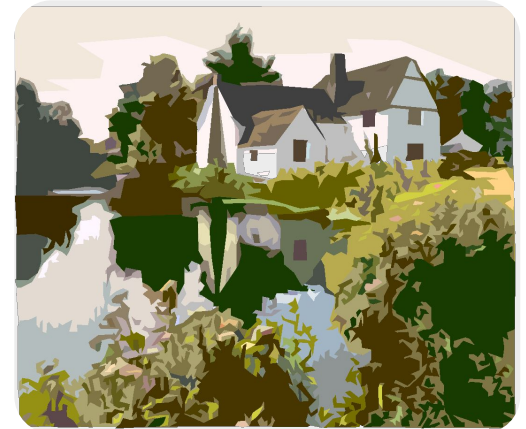
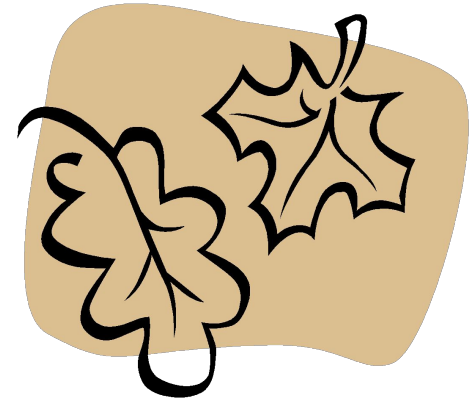
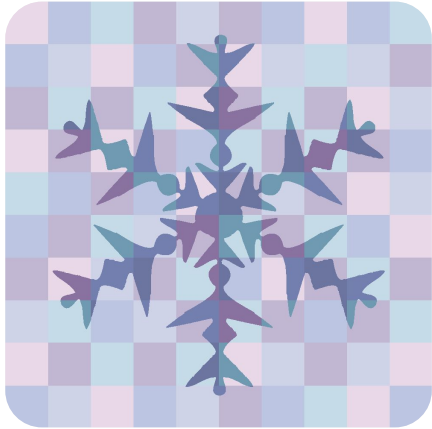


Потребность человека в энергии зависит от:

Возраста



Потребность человека в энергии зависит от:



**Климатических
условий**

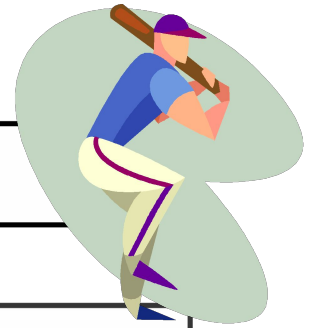
Потребность человека в энергии

зависит от:

Характера трудовой деятельности



Лица преимущественно умственного труда



Работники, занятые легким физическим трудом



Работники, выполняющие труд средней тяжести

Люди тяжелого физического труда



Люди особо тяжелого физического труда



Калорийность рациона школьника

- 7-10 лет – **2400 ккал**
- 14-17 лет – **2600 - 3000 ккал**
- Если ребёнок занимается спортом, он должен получать на **300-500 ккал** больше



Калорийность

- энергетическая ценность пищевых продуктов или рационов питания: количество энергии, аккумулированное в пищевых веществах; выражается в ккал/100 г
- (в единицах СИ — в кДж/100 г).

Метод Дебра Уэйна

$$Q = M \times K$$

где Q – это калории

M – масса тела × на 2,19

K – коэффициент уровня активности

Уровень активности	легкий	умеренный	тяжелый
Юноши	17	19	23
Девушки	16	17	20

На примере школьника,
массой 45 кг с легкой активностью

- $Q = M \times K$
- $M = 45 \times 2,19$
- $K = 17$
- $Q = 98,55 \times 17$

$$Q = 1675,35 \text{ ккал/100г}$$

МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Понедельник

- Каша рисовая
- Компот
- Булка, апельсин

Вторник

- Пюре с жареной рыбой
- салат из свежей моркови
- чай
- Бутерброд с сыром

Среда

- Тефтели с подливой
- салат из св. капусты
- какао
- плюшка, яблоко

Четверг

- Винегрет с котлетой
- Сок

Пятница

- Пюре с фрикадельками
- бутерброд с сыром



Калорийность обеда:

День недели	калории
Понедельник	795
Вторник	550
Среда	677
Четверг	753
Пятница	645

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ – ВОПРОС ЗДОРОВЬЯ БУДУЩЕГО



