

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.



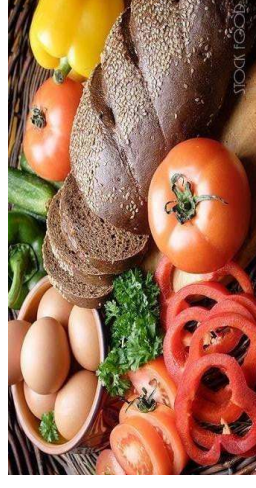
«Прежде чем за стол мне сесть,
Я подумаю, что съесть».



Памятка Родителям – о здоровом питании ребёнка

«Чем проще пища, тем она приятнее – не приедается, тем здоровее и тем всегда и везде доступнее.»

А.Н. ПЛОЯСНОЙ



Ваш ребёнок - самый лучший!

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

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. Пары правильном питании Вы скоро заметите, что ребёнок стал чаще радовать вас хорошим настроением, здоровым цветом лица и успехами в школе.

Здоровое питание - здоровый ребенок. А здоровый ребенок в семье это самое важное для родителей.



Сколько раз в день необходимо питаться?



Питание подростков должно быть четырёхразовым, со следующим распределением пищи:

- завтрак – 30%,
- обед – 40% - 50% ,
- полдник – 10%,
- ужин – 15% – 20%.

Последний приём пищи должен быть за 1,5 – 2 часа до сна

ЗАВТРАК

Вкусный завтрак должен быть здоровым и разносторонним, но ни в коем случае однообразным.

1. Каша.
2. Хлеб с маслом.
3. Чай сладкий.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

Хороший завтрак - сочетание продуктов, содержащих белки, углеводы, жиры, витамины и другие полезные вещества, нужные организму.

1. Котлета (рыбная, мясная), гуляш и т.д.
2. Пюре.
3. Сок, компот, напиток, чай.
4. Хлеб.

ОБЕД

Обед — как правило, второй или третий приём пищи в день (обычно после первого либо второго завтрака). Как правило на обед подается горячая пища

1. Суп, борщ, щи.
2. Биточки, котлеты, гуляш и т.д.
3. Пюре.
4. Компот из сухофруктов.
5. Хлеб.

ПОЛДНИК

Можно на полдник есть булочки, вафли, печенье с чаем, соком или молоком.



Пора ужинать.

Ужин – последняя еда перед сном. Чтобы хорошо спать и отдыхать ночью, на ужин можно есть только легкую пищу:

- ❖ запеканки;
- ❖ творог;
- ❖ омлет;
- ❖ кефир;
- ❖ простоквашу.

Обрати внимания!

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

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