



# Питаемся правильно

В школьный период у ребенка все еще продолжаются процесс роста и созревания, наблюдается сложная перестройка обмена веществ, деятельности эндокринной системы, головного мозга.

К особенностям этого возраста относятся и значительное умственное напряжение учащихся, которое за последние годы возросло в связи с увеличением потока информации, усложненным школьными программами, сочетанием школьных программ с производственным обучением. Увеличивается также физическая нагрузка школьников.

В связи с этим организм ребенка испытывает повышенные нагрузки, связанные с большим расходом энергии и со значительным потреблением пищевых веществ.

Нарушения в питании в этом возрасте могут привести к серьезным расстройствам жизнедеятельности организма, в том числе к заболеваниям органов пищеварения, костной системы, сердечно-сосудистой системы, отклонениям со стороны нервной деятельности. Поэтому обеспечение детей рациональным полноценным питанием является одним из ведущих условий их правильного гармоничного развития и сохранения здоровья.

## 1. Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир сыр, творог.

Употребление этих продуктов способствует нормальному росту и развитию детей, укреплению костно-мышечной системы и их устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

**Рекомендуется:** нежирная говядина, курица, кролик, печень (источник не только белка, но и железа, витаминов В6, В12), треска, минтай, хек, судак.

Мясо и рыба могут использоваться в виде самых разнообразных блюд: котлет, тефтелей, фрикаделек, гуляша. Лучше использовать отваривание, тушение и запекание.

Молоко и молочные продукты - источники кальция, нормализуют кишечную флору, стимулируют иммунный ответ организма.

**2. Овощи и фрукты** - источники растительного белка, клетчатки и микроэлементов. Важно в питании использовать самые разнообразные овощи и фрукты.

**3. Хлеб (ржаной и пшеничный), макаронные изделия, крупы, обеспечивают детей углеводами, растительными жирами и пищевыми волокнами, витаминами Е1, В1, В2, РР, магнием.**

**4. Жиры: сливочное масло, сметана, растительное масло, необходимо включать в рацион детей. Растительное масло (оливковое, подсолнечное, кукурузное, льняное) - в салаты, сливочное - для приготовления бутербродов, заправки блюд.**

**На сегодняшний день в детском возрасте актуальна проблема йодо-дефицита. Йод является основой гормонов щитовидной железы, которые стимулируют обмен веществ и регулируют практически каждый процесс в организме - дыхание, прием пищи, сон, движение, умственное и физическое развитие, рост и развитие костей скелета. Недостаток йода выражается в плохой успеваемости в школе, неусидчивости, потере интереса к познавательным играм, и может привести к задержке в физическом развитии. Поэтому в пищу для ребенка, лучше всего добавлять в нее не обычную, а йодированную соль. В рационе ежедневно должны присутствовать препараты йода, морепродукты (если нет противопоказаний).**

**Режим питания: не менее 4-5ти приемов пищи, причем три из них обязательно должны включать горячее блюдо.**

**Каждый ребенок обязательно должен завтракать дома и получать горячее питание в школе. Ведь растущий организм не переносит длительных перерывов между едой. У многих детей при этом резко падает уровень сахара в крови. Они чувствуют слабость, головную боль, головокружение. Никакие учебные премудрости до ребенка в таком состоянии не доходят.**

### **В ЧЕМ НУЖДАЕТСЯ ЮНЫЙ МОЗГ.**

<b>Вещества</b>	<b>Действие</b>	<b>Источники</b>
Аминокислоты	Повышают работоспособность	Молочные продукты, мясо, рыба
Сложные углеводы	Дают «быструю» энергию	Цельнозерновой хлеб, макароны, картофель, крупы, фрукты, овощи
Витамины (особенно А.С.В.Е.)	Укрепляют нервную систему, улучшают кровообращение, улучшают сопротивляемость организма к инфекциям	Фрукты, овощи, растительные масла, сливочное масло
Минеральные вещества, микроэлементы (кальций, магний, калий, железо, бор)	Управляют обменными процессами, участвуют в кроветворении	Молочные продукты, мясо, овощи, фрукты.