



КАК ПРАВИЛЬНО ОРГАНИЗОВАТЬ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА

Чтобы обеспечить рациональное питание школьника вне дома, в школу ему можно дать с собой:



Объясните ребенку, что:

- школьный бутерброд не может заменить полноценный горячий обед,
- не надо съедать на одной перемене всю ссбойку,
- сладости лучше съесть в начале школьного дня,
- кисломолочные продукты, сладости и фрукты едят отдельно друг от друга.

© Инфографика



Формирование культуры здорового питания школьников

Ни для кого не секрет, что современные дети растут менее здоровыми, чем их ровесники 20-30 лет тому назад. Только за последние годы общая заболеваемость детей до 14 лет возросла на 14, 5%, а в возрастной группе с 15 до 18 лет – на 27, 9%. И причин у этого печального обстоятельства множество: плохая экология, стрессы в жизни, ухудшение эпидемиологической обстановки, некачественное питание. Среди множества заболеваний особое место занимают болезни желудочно-кишечного тракта. Основная причина этого заболевания кроется в неполноценном горячем питании детей и подростков. Дети должны научиться выбирать не только то, что они хотят есть, но и то, что полезно для их здоровья. А это невозможно без знания основ культуры питания. На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное **питание**, являющееся залогом его здоровья. Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода. Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы помогает создать в школе и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Здоровье - сложный, многомерный феномен, отражающий различные аспекты человеческого бытия, его взаимосвязи и взаимодействие с окружающим миром. Формирование ценностного отношения к здоровью оказывается важнейшей социокультурной задачей для общества, определяющей его дальнейшее развитие. Эта задача объективно важна для всех групп общества, однако особую значимость она приобретает в воспитании подрастающего поколения. Одной из важных составляющих культуры здоровья является формирование культуры питания.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью или попустительством со стороны родителей.

Пропаганда здорового питания важна потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются до старости. Школе принадлежит ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития. Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого школьники должны узнать, и главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьёзной кропотливой работы педагогов, родителей и самого ребёнка.

Работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, учреждениями здравоохранения, другими заинтересованными организациями.

Содержание программ учебных предметов, входящих в учебный план школы включают в себя отдельные разделы по формированию культуры здорового питания:

- о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах (окружающий мир, биология, химия);
- о свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов (биология, химия, ОБЖ);
- о способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания (Технология);
- о необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи (окружающий мир, биология, технология);
- о негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);
- о ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- о национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

С первых дней обучения детей в школе учителя готовят их к ответу на вопрос «Почему надо беречь здоровье с детства». Так на уроках технологии учащиеся не только теоретически изучают рацион питания и правила столового этикета, но и на практике правильно сервируют стол, включаются в ролевые игры, где учатся, как вести себя за столом в той или иной ситуации.

Воспитательная работа по формированию культуры здорового питания

строится с применением максимально широкого набора форм работы: беседы, предметные декады, экскурсии на предприятия (в пекарню), конференции, дни здоровья. «Методические копилки» для учителей и классных руководителей пополняются наработанными педагогами материалами по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Мы ведём пропаганду здорового питания на основе развития практических навыков у учащихся и родителей. Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам организации школьного питания. Проводятся беседы с учащимися на темы:

- «Режим дня и основы здорового питания школьников»

- «Питание и здоровье»

- «Витамины – источник здоровья»,

Конечно, работа по воспитанию культуры питания среди школьников, формированию навыков правильного здорового питания трудная и долгая, требует ежедневного внимания, контроля.



Рекомендации для родителей:

Первый кирпич пищевой пирамиды – зерновой.

Основание пирамиды образуют цельнозерновые продукты, значение которых часто не дооценивается и содержание которых в нашем меню, как правило, недостаточное.

Именно употребление каши является полезным для растущего организма. На 1 месте по полезности – овсяная каша, на 2- гречневая, на 3 месте – рисовая, и на 4 и 5 месте – гороховая и манная каши.

Кирпичи 2 и 3 - овощной и фруктовый.

Следующий уровень пирамиды - овощи и фрукты. Как источник витамина С рекомендуется отвар из сухих плодов шиповника, листовая зелень, красный перец, замороженная черная смородина, цитрусовые и квашеная капуста. Когда

иммунная система ослаблена, это вызывает обострение различных хронических заболеваний. Так что поддержание иммунитета - это первоочередная задача. Очень важно включать в рацион ярко-желтые, оранжевые и красные овощи и фрукты (помидоры, тыкву, сладкий перец). Они содержат водорастворимый бета-каротин, предшественник витамина А, в организме превращающийся в жирорастворимый витамин А.

Кирпич 4 пищевой пирамиды – мясной.

В рационе обязательно должны присутствовать высоко протеиновые продукты, содержащие незаменимые аминокислоты: нежирное мясо, птица, рыба. Кстати, к этой же группе диетологами отнесен творог. Таких продуктов следует потреблять от 4 до 8 порций (1 порция: 30 г приготовленного мяса, птицы или рыбы, 1 чашка бобов, гороха или чечевицы, 1 яйцо или 2 белка, 30-60 г обезжиренного сыра, 1 чашка обезжиренного творога). В мясе содержится железо, которое является иммуномодулятором, витамины группы В (в основном в свинине). А вот сосиски, сардельки, вареные колбасы сюда не входят - мясо в них не так много, а вот жира и калорий - предостаточно! Чтобы получать в достаточном количестве микроэлемент селен, необходимо употреблять в пищу морепродукты (источник кислот омега-3 и омега-6).

Кирпич 5 пищевой пирамиды – молочный.

Каждый день на столе должны быть и молочные продукты - источник витаминов А и Е. Поддержать иммунитет помогут кисломолочные продукты, содержащие живые бифидо- и лактобактерии, необходимые для профилактики дисбактериоза кишечника. Молочных продуктов в ежедневном рационе должно быть 2 порции (1 порция - 1 чашка обезжиренного молока или обезжиренного йогурта, кефира). Обратите внимание: ограничивайте поступление продуктов, содержащих много животных жиров, как источника скрытого жира (сыры, мороженое, сметану, жирные соусы, майонез).

Кирпич 6 пищевой пирамиды - жиросодержащий, но не жирный.

И на самом верху пирамиды - группа жиросодержащих продуктов, куда входят орехи, животные и растительные масла. Последние - источник полезных для сердца полиненасыщенных жирных кислот. Включено в эту группу сливочное масло, но его потребление должно быть ограничено.

10 способов воспитать у детей правильное отношение к питанию

1. Не используйте еду в виде наказания. Это может оказать отрицательное влияние на личностное развитие ребенка.

2. Всегда имейте наготове здоровую еду. Дети любят, есть то, что под рукой. Поставьте на кухне на виду вазу с фруктами. И сами перекусывайте яблоком. Никакие слова не убедят лучше, чем ваш собственный пример.

3. Не делите еду на «хорошую» и «плохую». Вместо этого, «привяжите» еду к тому, что волнует вашего ребенка, например, к спорту или внешнему виду. Пусть ребенок знает, что постный белок, такой, как индейка, или кальций в молочных продуктах, улучшает спортивные показатели. Антиоксиданты в овощах и фруктах придают блеск коже и волосам.

4. Хвалите за выбор здоровой пищи. Говорите вашим детям, что вы гордитесь их выбором здоровой пищи.

5. Не докучайте детям по поводу нездоровой пищи. Не обращайтесь на это внимание или направьте их выбор в другое русло.

6. Никогда не используйте еду в качестве поощрения. Это может вызвать проблемы с весом в более позднем возрасте.

7. Вечером собирайтесь на семейный ужин. Сделайте это традицией - дети, которые ужинают за семейным столом, лучше питаются и имеют меньший риск серьезных проблем в подростковом возрасте.

8. Накладывайте еду в кухне. Тогда вы сможете накладывать нормальные порции, а ваши дети научатся понимать, что такое правильный размер порции

Типичные стереотипы, которым следуют родители. Толстый ребенок- здоровый ребенок, худой- больной.

9. Советуйтесь с детьми. Попросите их оценить приготовленную Вами еду.

10. Консультируйтесь с детским врачом. Прежде чем «посадить ребенка на диету», помочь ему набрать вес или внести какие-то радикальные изменения в его питание, проконсультируйтесь с врачом.

Типичные стереотипы, которым следуют родители

Традиционно считается, что толстый ребенок – здоровый ребенок. Это опасное заблуждение, способное нанести вред здоровью вашего чада. Диагностировать нарушения в физическом развитии может только врач. Специалисты различают худобу патологическую и здоровую. Патологическая худоба – следствие заболевания, при котором у ребенка наблюдается нарушение термобаланса ("мерзлявость"), вялость, сонный взгляд, отсутствие интереса к активной жизни. Если заболевание не выявлено, значит, у ребенка генетическая предрасположенность к стройности, которая не является проблемой. ☐

Все, что полезно для взрослого – полезно и для ребенка.

Это одно из самых вредных заблуждений. Органы пищеварения, печень и почки ребенка еще недостаточно развиты. Взрослому человеку, питающемуся в течение дня не очень правильно, обязательно нужно пить кефир, чаще есть фрукты. Его микрофлора УЖЕ подпорчена несбалансированным питанием. Органы ребенка развиваются по программе, заданной природой. Ей не нужно мешать. Не нужно давать «кефирчик» пораньше и побольше «для пользы» - микрофлора ребенка не нуждается в таком количестве молочнокислых бактерий. Не надо перекармливать фруктами - витамины не откладываются про запас, кроме одного-двух.

Весь день ничего не ел – пусть хоть что-нибудь съест. Это самый опасный стереотип. Кидать в пустой желудок горсть печенья категорически нельзя, эта неожиданная для желудка пища вызовет раздражение слизистых. Нужно четко определить для себя: кормите ли вы ребенка полезной пищей, или вы рисуете для себя картинку: «ребенок – ест», «мне так спокойнее!». Родители большей частью руководствуются стереотипами, мамам нравится насильно закармливать ребенка, думая, что так они вкладывают все силы в борьбу за здоровье.

Самые вредные продукты питания

- **кока-кола**, так в одном литре Кока-колы содержится 25 ложек сахара. При употреблении Кока-колы имеется риск возникновения таких заболеваний как сахарный диабет и ожирении.
- **сладкая газировка**, она содержит бензоат натрия (E211). Большие количества бензоата натрия повреждают ДНК, что может привести к циррозу печени, болезни Паркинсона, и ряду болезней.
- **картофельные чипсы**. Их делают вовсе не из картофеля, а из восстановленного концентрата порошковой сублимированной картошки. В сочетании с огромным количеством жира, ароматизаторами и вкусовыми добавками чипсы становятся настоящей угрозой для желудка.
- **сосиски и дешевая колбаса**. В их составе практически нет мяса, зато много жиров (до 40% веса), соевого белка и нитрита натрия, вещества, придающего сосискам и колбасам приятный розоватый цвет и запах. Нитрит натрия в организме превращается в нитрозамины – потенциальный канцероген, который вызывает рак кишечника.
- **сладкие жевательные конфеты, «чупа-чупсы», «мэйбоны», пастила в красивой упаковке** содержат сахар в большом количестве, а также химические добавки (ароматизаторы, красители, заменители).
- **шоколадные батончики** содержат огромное количество калорий. Зачастую при приготовлении таких сладостей используются ГМО, ароматизаторы, красители и другая химия.
- **майонез** содержит жиры и углеводы в большом количестве. А, что самое неприятное, в майонез, приготовленный фабрично, добавлены вредные химические вещества.
- **продукты быстрого приготовления**. Супы, лапша, фаст-фуд и растворимые напитки натуральными назвать сложно. Они крайне вредны для здоровья.
- **соль, употребляемая в большом количестве** повышает давление, способствует скоплению токсинов в организме.

- **алкоголь.** Негативно влияет на все внутренние органы, нарушает обмен веществ, препятствует усвоению витаминов. Даже незначительные дозы спиртного разрушают организм. Алкоголь – это яд. И детям он строго противопоказан.

Часто можно увидеть в составе продуктов питания опасные красители , которые вызывают различные заболевания.

Опасные красители

E-102 Тартразин. Вызывает приступы астмы. Запрещен в ряде стран.

E-104 Желтый хинолиновый. Вызывает дерматиты. Запрещен в ряде стран.

E-110 Желтый «солнечный закат» FCF, оранжево-желтый S. Может вызывать аллергические реакции, тошноту.

E-121 Цитрусовый красный 2. Запрещен в России! Запрещен в ряде стран.

E-124 Понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный А. Запрещен в ряде стран. Канцероген. Провоцирует приступы астмы

E-129 Красный очаровательный AC. Канцероген. Запрещен в ряде стран.

E-133 Синий блестящий FCF. Запрещен в ряде стран.

E102, E110, E120, E124.

Канцерогены: E103, E105, E110, E121, E123, E125, E126, E130, E131, E142, E152, E153, E210, E211, E213 - E217, E231, E232, E240, E251, E252, E321, E330, E431, E447, E900, E905, E907, E952, Аспартам.

Мутагенные и генотоксичные: E104, E124, E128, E230 - E233, Аспартам.

Аллергены: E131, E132, E160B, E210, E214, E217, E230, E231, E232, E239, E311-E313, Аспартам.

Нежелательно астматикам: E102, E107, E122 - E124, E155, E211 - E214, E217.E221-E227.

Нежелательно людям, чувствительным к аспирину: E107, E110, E122 -E124, E155, E214, E217.

Влияют на печень и почки: E171-E173, E220, E302, E320-E322, E510, E518.

Нарушение функции щитовидной железы: E127.

Приводят к заболеваниям кожи: E230 - E233.

Раздражение кишечника: E220 - E224.

Расстройство пищеварения: E338 - E341, E407, E450, E461, E463, E465, E466.

Неправильное развитие плода: E233.

Запрещено грудным, нежелательно маленьким детям: E249, E262, E310-E312, E320, E514, E623, E626 - E635.

Влияет на уровень холестерина в крови: E320.

Разрушают витамины в организме: B1 - E220, B12 - E222 - E227, D -E320.E-E925

Запрещенные Е-добавки

E103, E107, E125, E127, E128, E213-219, E140, E153-155, E166, E173–175, E180, E182, E209, E213–219, E225–228, E230–233, E237, E238, E240, E241, E252, E253, E264, E281–283, E302, E303, E305, E308–314, E317, E318, E323–325, E328, E329, E343–345, E349, E350–352, E355–357, E359, E365–368, E370, E375, E381, E384, E387–390, E399, E403, E408, E409, E418, E419, E429–436, E441–444, E446, E462, E463, E465, E467, E474, E476–480, E482–489, E491–496, E505, E512, E519–523, E535, E537, E538, E541, E542, E550, E552, E554–557, E559, E560, E574, E576, E577, E579, E580, E622–625, E628, E629, E632–635, E640, E641, E906, E908–911, E913, E916–919, E922–926, E929, E942–946, E957, E959, E1000, E1001, E1105, E1503, E1521.

Примером содержания вредных пищевых добавок может служить следующая таблица:

Уважаемые родители, помните, главное - это здоровье вашего ребёнка и улыбка на его лице.

Здоровья Вам и Вашей семье!