

# Принципы здорового питания детей и подростков

По материалам, предоставленным специалистом Центра здоровья для детей ГБУЗ ДГБ № 3



# Здоровье начинается с правильного питания

- Здоровое Питание это питание, которое обеспечивает рост, нормальное развитие человека, способствующее укреплению и сохранению его здоровья и профилактике заболеваний.
- Питание должно быть разнообразным
- □ Питание должно быть регулярным
- □ Питание должно восполнять ежедневные траты энергии



# Питьевой режим. Вода.

Соблюдение водного баланса является важным условием сохранения здоровья. Вода доставляет в клетки организма витамины, минеральные соли, выводит шлаки.

Без воды не возможна регуляция теплообмена организма с окружающей средой и поддержание температуры тела.

Вода является составной частью клеток и тканей, на ее долю приходится около 65% массы тела человека.

Вода необходима и для выведения из организма конечных продуктов обмена.

Дети теряют в сутки около 1,5–2 л воды.

Дети старше 7-и лет в виде питья и с пищевыми продуктами должны употреблять около 50 мл воды на 1 кг массы тела.





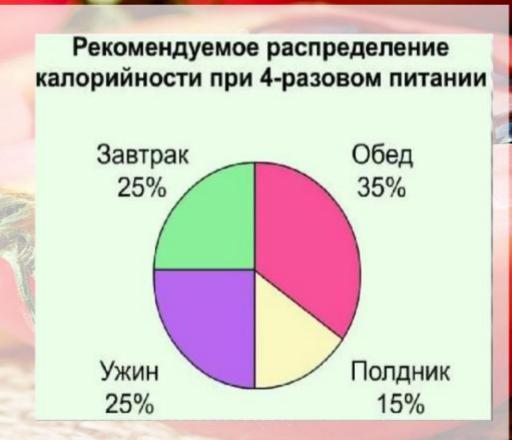
## Режим питания

- Режим питания предусматривает 4-5 приемов пищи в сутки каждые 4 часа.
- Утром организм усиленно расходует энергию, так как в утренние часы дети наиболее активны. В первую половину дня предпочтительны продукты, богатые животным белком, а на ужин молочно-растительные блюда.
- Есть нужно не торопясь, хорошо пережевывая/пищуtion-creation.ru/



Распределение калорийности питания детей/подростков в течение суток должно быть следующим:

за<mark>втрак — 25%</mark>, обед — 35-40%, полдник — 10-15%, ужин — 25%.





# Энергетическое равновесие - равновесие

между энергией, поступающей с пищей, и энергией, расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности.

Калорийность рациона школьника (количество				
поступающей энергии с пищей) должно быть				
□ 7-10 лет — 2400 ккал/сутки				
□ 14-17 лет — 2600-3000 ккал/сутки				
При физических нагрузках затраты энергии увеличиваются				
па 300-500 ккал				
http://presentation-creation.ru/				



# для полноценного питания школьников продукты должны содержать

### Белки

Строительные блоки всех живых организмов

Растительного происхождения



Животного происхождения



Ежедневная норма потребления белка 75 — 90 грамм белка

### Жиры

дают энергию, стимулируют мозговую деятельность, служат строительным материалом для клеток и тканей, участвуют в усвоении витаминов A, D, E, K, помогают регулировать обмен веществ

Растительного происхождения



Животного происхождения

Норма потребления 80-90 грамм в сутки

## Углеводы

Основной источник энергии для мышечных клеток и клеток головного мозга

быстрые

медленные





Суточная норма потребления 300-400 грамм



# Углеводы

- Большую часть ежедневного количества углеводов желательно съедать в первой половине дня (на завтрак и обед). Углеводы это энергия, необходимая для выполнения нашим организмом ежедневных задач.
- Однако не все углеводы одинаково полезны. Медленные углеводы (например, в кашах), дают вам длительное чувство насыщения, так как медленно перевариваются и усваиваются, а вот быстрые (например, в тортах и пирожных), наоборот, очень легко перерабатываются.
- Поэтому отдавайте предпочтение правильному завтраку.
   Наполнившись энергией с утра, вы сможете продуктивно провести день, не набрав при этом лишних килограммов.





Завтрак

- Завтраки традиционно включают:
- каши (овсяную, гречневую, рисовую и.т.д.), можно добавить по желанию фрукты, ягоды, изюм, орехи, сухофрукты, сливочное масло
- яичные блюда (вареные яйца, омлеты)
- блюда из творога (сырники, запеканки, пудинги, суфле)
- бут<mark>ерброды из цель</mark>нозернового хлеба с маслом и сыром
- горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао)





# Обед

- □ Обед включает:
- □ Горячее первое блюдо суп (щи, борщ, молочные супы)
   □ Вторые блюда могут быть из мяса, птицы или рыбы в виде биточков, котлет, суфле, фрикаделек, тефтелей в отварном, тушеном, запеченом, паровом виде с овощами, картофелем, крупами, макаронными изделиями
- Рекомендуются сложные гарниры из круп и различных овощей
- На третье свежие фрукты, соки, ягоды, компот из сухофруктов, кисели, желе, печеные фрукты, отвар шиповника





http://presentation-creation.ru/



## Полдник

- Полдник может включать кисломолочный продукт (простокваша, кефир, йогурт, творог, творожные изделия, сметана) и булочку.
- Также возможны свежие фрукты, ягоды, блины, оладьи, витаминно-минеральный коктейль.







## Ужин

На ужин предпочтительно есть

овощно-крупяные блюда, запеканки,

сырники, вареники

Ужинать нужно не позднее, чем за 1,5

- 2 часа до сна.





# Десерты

Сладкие блюда или сахаристые кондитерские изделия включаются в рацион учащихся в качестве десерта ("на сладкое") только в один из приемов пищи за день, как правило, в полдник, не чаще 3-4 раз в неделю





# «Вредные» продукты питания

- ➤ Покупные соусы (кетчупы, майонезы и т.п.).
- > Рафинированный сахар, сливочное масло, кофе, какао.
- > Солености, копчености, жаренное, консерванты.
- > Продукты быстрого приготовления.
- > Фаст-фуд.
- > Мясная готовая продукция (колбасы, сосиски и пр.).
- ➤ Продукты из белой муки.
- > Газированные напитки, алкоголь.
- > Картофельные чипсы и сухарики.



# К чему приводит нарушение основных правил питания?

## Энергетический дисбаланс

потребление энергии	>	расходование энергии	=	избыток питательных в-в	излишний вес, ожирение
потребление энергии	<	расходование энергии	=	недостаток питательных в-в	↓ массы тела, дефицит питательных элементов



# Неинфекционные заболевания школьников, зависящие от неправильного питания

- ➤ Хронические болезни желудочно-кишечного тракта (гастриты, дуодениты и гастродуодениты, язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки)
- УИзбыточное питание и ожирение
- > Остеопороз, остеопения
- > Сахарный диабет
- ▶Пищевая аллергия и др.

# ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ДЕТСКОГО ОЖИРЕНИЯ

#### Психология

- Низкая самооценка
- Депрессия

#### Дыхательная система

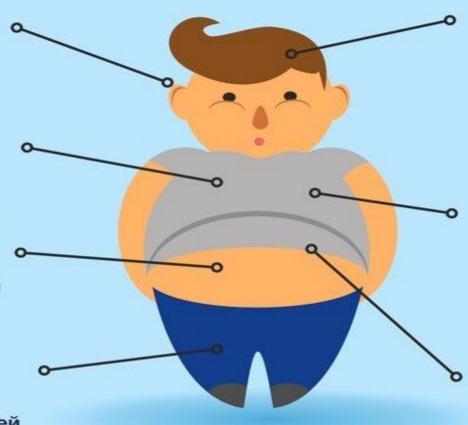
- Астма
- Одышка при любой физ. нагрузке

### Пищеварительная система

- Образование камней в желчном пузыре
- Расстройство пищеварения

#### Кости и мышцы

- Плоскостопие
- Юношеский эпифизеолиз бедренной кости
- Увеличение хрупкости костей



### Нервная система

• Внутричерепная гипертензия

#### Сердечно-сосудистая система

- Артериальная гипертензия
- Нарушение свертываемости крови
- Нарушение липидного состава
- Воспалительные заболевания сердца

#### Эндокринная система

• Диабет 2-го типа



## Типовые режимы питания школьников

Смена	Часы приема пищи	Вид и место питания
Первая	7.30-8.00 11.00-12.00 14.00	<ul> <li>Завтрак дома</li> <li>Горячий завтрак в школе</li> <li>Обед дома или (для групп продленного дня) в школе</li> <li>Ужин дома</li> </ul>
Вторая	8.00-8.30 12.30-13.00 16.00-16.30 19.30-20.00	<ul> <li>Завтрак дома</li> <li>Обед дома (перед уходом в школу)</li> <li>Горячее питание в школе</li> <li>Ужин дома</li> </ul>



# Оценка питания



масса тела в кг

квадрат роста в метрах

«грубая норма» для школьников от 19 до 25,5-26

Важно! Привычки питания закладываются с детства





- ВОЗ рекомендует употреблять свежие овощи, фрукты,
   соки ежедневно в количестве не менее 400 граммов.
- Желательно, получать ежедневно два овощных блюда и одно крупяное.
- Употребление газированных напитков нежелательно, полезнее несладкие ягодные соки (клюквенный, брусничный, смородиновый, рябиновый, облепиховый, из шиповника), которые стимулируют аппетит, хорошо утоляют жажду, богаты витамином С.



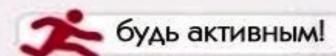


## Из чего должна состоять «правильная» тарелка?

Используйте здоровые масла, такие как рапсовое или оливковое. Добавляйте их в салаты и избегайте сливочных масел, содержащих трансжиры

Ешьте больше овощей, чем больше разнообразия, тем лучше! Картофель и овощи фри не в счет!

Ешьте больше фруктов разных цветов!



масуа здоровне

> овощи зерно зерно

> > здоровый протеин

**ВОДа** 

Пейте воду, чай и кофе без сахара. Ограничьте молочные продукты до 1-2 порций в день и сок до 1 маленького стакана в день. Исключите сладкие газированные напитки.

Ешьте больше цельных зерен, таких как ( коричневый рис, цельнозерновые хлебцы). Ограничьте потребление белого риса и белого хлеба.

Выбирайте рыбу, птицу, бобовые и орехи, ограничьте потребление красного мяса, бекона, вырезки и других видов красного мяса.



# Собираем ланчбокс в школу

Продукты с небольшим содержанием жира и сахара в

мелкоштучной упаковке, которые можно взять с

собой, например:

- бутерброд с сыром
- •выпечку без крема
- •йогурт
- •COK
- фрукты
- батончики мюсли
- •в течение дня необходимо пить воду



