

ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА

Горячий завтрак в школе

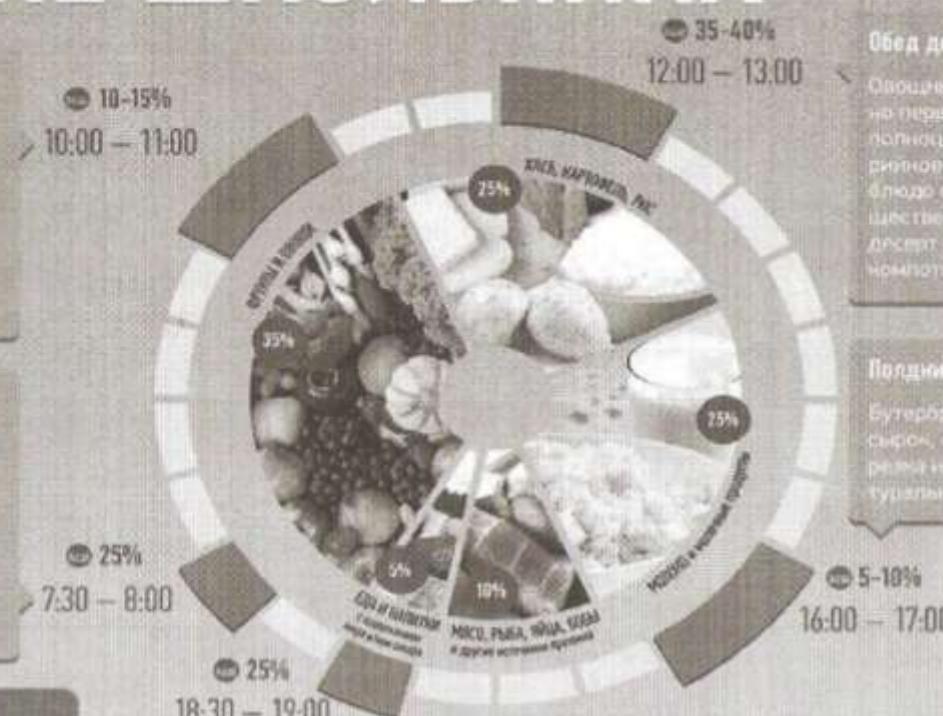
Бутерброд с отварным мясом или сыром, йогурт, рогалики, сырники, булочки, сырники, запеканки, овощи и фрукты. Для утепленного школьного завтрака можно использовать пластмассовые судочки или пищевую пленку.

Завтрак дома

Обязательно горячее блюдо - каша, зефирные запеканки, омлет, зеренчатые лени. В качестве второго желательно горячее молоко или кофейный напиток из молока, чай. Хорошее дополнение к завтраку - сезонные фрукты или ягоды.

Не следят!

- Ставить на стол сразу много еды;
- Давать с собой в школу продукты, которые быстро портятся, или которые трудно есть (буника, печенка), равно как и сладости - ребенок, почувствовав первый голод, немедленно закусит сладким;
- Разрешать ребенку есть от нечего делать, пить горячие напитки;
- Заканичивать прием пищи сладким (чаще всего это блокирует пищеварение и начинается процесс брожения);
- Закрывать лицо;
- Есть при перегреве на солнце и сильном однобоком или при сильной усталости. Перенусывать чипсами, сухариками.



Ужин

- Творог, блюда из творога, творог с фруктами;
- Омлет, овощи в сырном соусе;
- Овощные супы, пюре, рису, запеканки, настолы, голубцы и зразы из овощей, оладьи с рисом, гречкой или рыбой, блинчики в яичном;
- Свежие салаты с мясом;
- Гарнирные фрукты - яблоки, груши;
- Пирожные молочного производства - ваниль, йогурт, бифидон, ацидифидон, сыр.

Самые вредные продукты для детей

Чипсы, фастфуд (биггиши, хачапури, картошка-фри), хотчупы и майонезы, кондитерские изделия с большим содержанием жира и сахара, кофе и энергетические напитки.

Обед дома или в школе

Овощные салаты, обвязанное первое горячее блюдо, полноценное высокобелковое мясное или рыбное блюдо с гарниром, преимущественно из овощей. На десерт - сок, фрукты, компоты.

Полдник школьника

Бутерброд, пироженки, сыр, фруктовый салат, нарезанные сырные овощи. Натуральный сок, чай, молоко.

Этих продуктов в меню ребенка должно быть не более:

5-6 ч. ложек сахара
3 шоколадных конфеты
5 карамелей
5 чайных ложек варенья или меда
2-3 вафли
50 г торта
1-2 ст. ложки растительного масла
30 г сливочного масла

Возраст школьника	занимаются спортом			
	7-10 лет	11-13 лет	14-17 лет Юноши	14-17 лет Девушки
Хлеб пшеничный	150	200	250	200
Хлеб ржаной	70	100	150	100
Сырники, омлет	25	30	35	30
Манкароны	45	50	60	50
Картофель	200	250	300	250
Овощи разные	275	300	350	320
Фрукты свежие	150-300	150-300	150-300	150-300
Фрукты сушеные	15	20	25	20
Сахар	60	65	80	65
Кондитерские изделия	10	15	20	15
Масло сливочное	25	30	40	30
Масло растительное	10	15	20	15
Яйцо, шт.	1	1	1	1
Молоко,	500	500	600	500
Творог	40	45	60	60
Сметана	10	10	20	15
Сыр	10	10	20	15
Мясо, птица, колбасы	140	170	220	200
Рыба	40	50	70	60

*Пищу, которую мы едим
условно можно разде-
лить на 3 категории:*

 Полезные продукты, которые можно и нужно есть каждый день.



 Продукты, которые можно есть в небольших количествах ежедневно, или не каждый день.



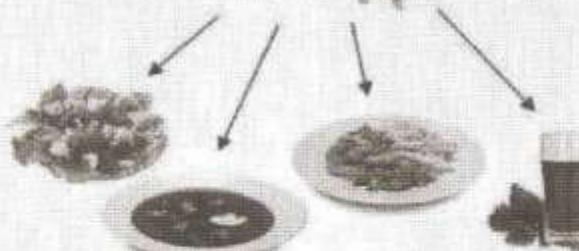
 Вредные продукты, которые могут навредить здоровью, их следует употреблять как можно реже.



ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК



ОБЕД



ПОЛДНИК



УЖИН



Запомни основные правила приема пищи!

- РЕЖИМ ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ РЕГУЛЯРНЫМ;
- КУШАЙ СИДЯ;
- НЕ ПЕРЕЕДАЙ;
- СТАРАЙСЯ НЕ ЕСТЬ ПИЩУ В ХОЛОДНОМ ВИДЕ;
- НЕ СПЕШИ, ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ, КУШАЙ НЕ ТОРОНЯСЬ;
- «КОГДА Я ЕМ, Я ГЛУХИ НЕМ» - НЕ БОЛТАЙ, ПЕРЕЖЕВЫВАЯ ЕДУ.

