

ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА

Горячий завтрак в школе

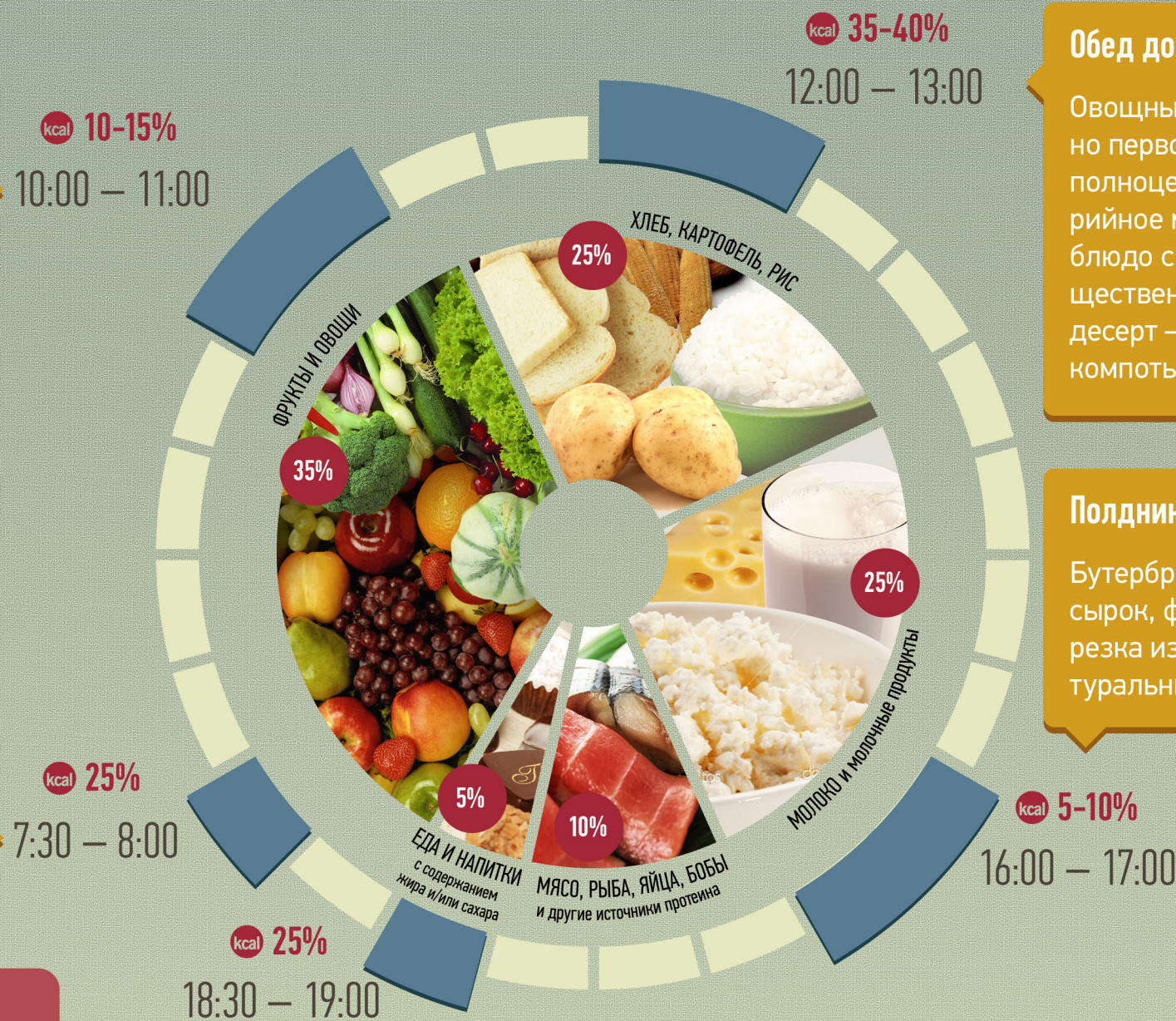
Бутерброд с отварным мясом или сыром, йогурт, рогалики, пирожки, булочки, сырники, запеканки, овощи и фрукты. Для упаковки «школьного завтрака» можно использовать пластмассовые судочки или пищевую пленку.

Завтрак дома

Обязательно горячее блюдо – каша, творожная запеканка, омлет, вареные яйца. В качестве питья желательно горячее молоко или кофейный напиток на молоке, чай. Хорошее дополнение к завтраку – свежие фрукты или овощи.

Не следует!

- Ставить на стол сразу много еды;
 - Давать с собой в школу продукты, которые быстро портятся, или которые трудно есть (нужна ложечка), равно как и сладости – ребенок, почувствовав первый голод, немедленно закусит сладким;
 - Разрешать ребенку есть от нечего делать, пить горячие напитки,
 - Заканчивать прием пищи сладким (наступает блокировка пищеварения и начинается процесс брожения);
 - Запивать пищу;
 - Есть при перегреве на солнце и сильном ознобе или при сильной усталости
- Перекусывать чипсами, сухариками.



Обед дома или в школе

Овощные салаты, обязательно первое горячее блюдо, полноценное высококалорийное мясное или рыбное блюдо с гарниром, преимущественно из овощей. На десерт – сок, фрукты, компоты.

Полдник школьника

Бутерброд, твороженный сыр, фруктовый салат, нарезка из сырых овощей. Натуральный сок, чай, кисель

Этих продуктов в дневном рационе ребенка должно быть не более:

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



Продукты (граммы)	Возраст школьника			
	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
Макароны	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 сухие	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

Ужин

- Творог, блюда из творога, творог с фруктами.
- Омлет, овощи в омлете
- Овощные смеси, пюре, рагу, запеканки, котлеты, голубцы и зразы из овощей, овощи с рисом, гречкой или рыбой, овощи в кляре
- Овощные салаты с маслом.
- Печеные фрукты: яблоки, груши.
- Любые кисломолочные продукты – кефир, йогурт, бифидок, ацидофилин. Сыр.

Самые вредные продукты для детей

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

ИДЕАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА

Завтрак



омлет



творог



каша

можно с
небольшим
количеством
масла



свежие фрукты

Обед

Обязательно



суп



мясо или рыба



Гарнир



вареные или
тушеные овощи



Редко



макароны
или бобовые

Ужин



Объедаться
на ужине
не стоит

Птица или рыба с овощами и рисом

Полезный перекус



легкий бутерброд
с отварным мясом



фрукты



орехи

Напитки



вода



чай



какао



кефир



молоко

в день реко-
мендуется
выпивать до
500 мл



натуральные
соки

Правила питания:

- Завтрак – самая важная еда дня. Его ни в коем случае нельзя игнорировать!
- Лучше кушать чаще, но небольшими порциями.
- Жареной пище стоит предпочесть отварную, запеченную или тушеную.
- Выбирать лучше те фрукты и овощи, которые растут в нашем регионе.
- Не стоит злоупотреблять вареньем и джемом – вместо них лучше кушать свежие и замороженные ягоды и фрукты.
- Чаще кормите продуктами, содержащими йод (в нашем регионе его дефицит): треской, консервированным тунцом, черносливом, молоком, клюквой и др.

