Муниципальное общеобразовательное учреждение

Фоминская средняя школа

*КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ*



Подготовила:

Суворова Галина Сергеевна

2021 год

**Как организовать питание школьника**

**Мы хотим напомнить о том, что правильно сбалансированный рацион питания – это залог здоровья и работоспособности любого школьника. Какие продукты выбрать для улучшения памяти и концентрации, а также укрепления иммунной/нервной системы. О пользе домашней пищи и вредефастфудов.**

Современные дети сегодня ведут активный и очень загруженный образ жизни: занимаются в различных секциях, участвуют в школьных мероприятиях, посещают кружки. Чтобы работоспособность и здоровье ребенка не ухудшались, нужно правильно составить распорядок дня и подобрать питание.

При составлении рациона питания для ребенка важно соблюдать такие пункты: сбалансированность, регулярность, польза. Жиры, белки и углеводы должны употребляться в соотношении 1:1:4. Советуют максимально исключить копченые, перченые, жареные продукты и сладости, заменив их фруктами и овощами. Для поддержания умственной активности и укрепления здоровья необходимо ввести в меню продукты, содержащие:

Витамин А. Входит в состав: рыбьего жира, печени, сливочного масла, тыквы, моркови, помидора, сладкого перца и др. Усваивается организмом в сочетании с минеральными веществами и жирами. Нормализует обмен веществ и поддерживает зрение.

Холин (витамин В4). Присутствует в: молоке, сыре, яйцах, мясе, печени, овсяной крупе, рисе, бобах и т.д. Усиливает концентрацию, способствует лучшему запоминанию и эмоциональной устойчивости.

Цинк — в орехах, грибах, чесноке, капусте, свекле, мясе, рыбе, яйцах, сыре, молоке и др. Укрепляет иммунную/нервную системы, улучшает память.

Белки. Содержатся в: рыбе, мясе, орехах, молочных продуктах. Служат материалом для построения органов, тканей, клеток.

Углеводы, которыми богаты такие продукты: мед, изюм, крупа перловая, финики, макаронные изделия, рис, гречка и др. Являются мощным источником энергии, а также защищают организм от вирусов, бактерий.

Растительные и животные жиры должны присутствовать в питании школьника в пропорциях 2:3.

**Польза домашней еды**

В бешеном ритме современной жизни у хозяек остается мало времени на семью и домашние хлопоты. Поэтому зачастую многие мамы, чтобы не тратить часы у плиты, покупают полуфабрикаты. Это очень удобно и существенно экономит силы, время. Но в таком питании есть масса недостатков: слишком много соли, ароматизаторов, приправ и других вкусовых добавок. Все эти составляющие негативно сказываются на здоровье и вызывают привыкание.

Идеальный вариант — приучить ребенка к домашней пище, которая вкуснее и полезнее фастфуда. Ведь при наличии навыков, готовка занимает не так много времени, как кажется.

Запомните, ребенок школьного возраста должен питаться минимум 4 раза в день. Причем общее количество калорий должно быть:

Для детей до 11 лет — 2 300 ккал.

Для ребенка от 11-14 лет — 2 500 ккал.

Подростка от 14-18 лет — 3 000 ккал.

Если ребенок посещает спортивные секции необходимо увеличить количество потребляемых калорий на 300. Обратите внимание, один раз в день школьник должен есть горячее блюдо.

Если ваше дитя отказывается есть по утрам, ограничиваясь чашкой чая, обратите внимание на его сон. Отсутствие аппетита может быть связано именно с тем, что ребенок не высыпается. Здесь следует проследить за тем, чтобы он не ел перед сном и вовремя ложился.

У некоторых школьников занятия заканчиваются уже к полудню, и обедать они приходят домой. А другие задерживаются гораздо дольше и здесь важно позаботиться о том, чем ребенок может перекусить. Вы можете упаковать:

Йогурт, творожок.

Фрукты.

Бутерброд с маслом или сыром.

Домашнюю выпечку.

Вода, сок или чай.

Главное, чтобы продукты были не скоропортящиеся и полезные.

**Вредные продукты**

Существует ряд продуктов, которые нужно исключить из рациона школьника:

Чипсы, сухарики.

Фастфуд.

Леденцы на палочке.

Крекеры.

Жевательные резинки.

Консервы, торты, сладкие газированные и пакетированные соки тоже не следует давать ребенку.

Именно родители несут ответственность за физическое и моральное самочувствие ребенка. Поэтому осознанно подходите к таким вопросам как питание и график.



**ПАМЯТКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ.**



***Полноценное и правильно организованное питание*** -необходимое условие долгой и полноценной жизни, отсутствия многих заболеваний.

**Правила здорового Питания:**

1. ребенок должен есть разнообразные пищевые продукты. Ежедневный рацион ребенка должен содержать около 15 наименований разных продуктов питания в течение недели рацион питания должен включать не менее 30 наименований разных продуктов питания.
2. каждый день в рационе питания ребенка должны присутствовать следующие продукты: мясо, сливочное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты, ряд продуктов: рыба, яйца, сметана, творог и другие кисломолочные продукты не обязательно должны входить в рацион питания каждый день, но в течение недели должны присутствовать 2—3 раза обязательно.
3. ребенок должен питаться не менее 4 раз в день.  
   учащиеся в первую смену в 7:30—8:30 должны получать завтрак (дома, перед уходом в школу), 11:00—12:00 — горячий завтрак в школе в14:30—15:30 - после окончания занятий — обед в школе(обязательно для учащихся групп продленного дня) или дома, а в 19:00—19:30 — ужин (дома).  
   учащиеся во вторую смену в 8:00—8:30 должны получать завтрак (дома),  12:30—13:00 - обед (дома, перед уходом в школу) в 16:00—16:30 —горячее питание в школе (полдник), в 19:30- 20:00-ужин (дома).
4. следует употреблять йодированную соль.
5. в межсезонье (осень - зима, зима — весна) ребенок должен получать витаминно-минеральные комплексы, рекомендованные для детей соответствующего возраста.
6. для обогащения рациона питания школьника витамином «с» рекомендуем обеспечить ежедневный прием отвара шиповника.
7. прием пищи должен проходить в спокойной обстановке.
8. если у ребенка имеет место дефицит или избыток массы тела (эти сведения можно получить у медицинского работника школы), необходима консультация врача, так как в этом случае рацион питания ребенка должен быть скорректирован с учетом степени отклонения физического развития от нормы.
9. рацион питания школьника, занимающегося спортом, должен быть скорректирован с учетом объема физической нагрузки.

*рекомендуется употреблять пищу, состоящую на 15 - 20% из белков, на 20 - 30% из жиров на 50- 55% из углеводов, содержащихся в овощах,фруктах, злаках, орехах.*

**пища плохо усваивается (нельзя принимать):**

* когда нет чувства голода.
* при сильной усталости.
* при болезни.
* при отрицательных эмоциях, беспокойстве и гневе, ревности.
* перед началом тяжёлой физической работы.
* при перегреве и сильном ознобе.
* когда торопитесь.
* нельзя никакую пищу запивать.
* нельзя есть сладкое после еды, так как наступает блокировка пищеварения и начинается процесс брожения.

**рекомендации:**

* в питании всё должно быть в меру;
* пища должна быть разнообразной;
* еда должна быть тёплой;
* тщательно пережёвывать пищу;
* есть овощии фрукты;
* есть3—4 разав день;
* не есть перед сном;
* не есть копчёного, жареногои острого;
* не есть всухомятку;
* меньше есть сладостей;
* не перекусывать чипсами, сухарикамии т. п.

**Здоровое питание – это**

ограничение жиров и соли, увеличение в рационе фруктов, круп, изделий из муки грубого помола, бобовых, нежирных молочных продуктов, рыбы, постного мяса.

**а также…**

умеренность.  
четырехразовый  приём пищи.  
разнообразие.  
биологическая полноценность.

**Будьте здоровы!!!**

**Что такое рациональное питание?**

Под рациональным питанием понимается такое питание, когда пища полностью удовлетворяет  повышенные пластические, энергетические и другие потребности развивающегося организма ребёнка.

**Для чего нужно правильное питание?**

Правильное питание является одним из важнейших условий гармоничного развития организма. С пищей человек получает большинство веществ, необходимых для роста и развития, пополнения энергии, затрачиваемой на умственную и физическую работу. Школьный период, охватывающий возраст от 7 до 17 лет, характеризуется интенсивными процессами роста, увеличением костного скелета и мышц, сложной перестройкой обмена веществ, деятельности эндокринной системы, головного мозга. Эти процессы связаны с окончательным созреванием и формирование человека. К особенностям этого возрастного периода относится также значительное умственное напряжение учащихся в связи с ростом потока информации, усложнения школьных программ, сочетания занятий с дополнительными нагрузками (факультативные занятия, кружки, домашнее задание).

Для обеспечения всех этих сложных жизненных процессов школьнику необходимо полноценное питание, которое покроет повышенные потребности его организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, энергии. Эти показатели значительно изменяются в зависимости от возраста, пола, вида деятельности, условий жизни. В школьном возрасте дети должны получать биологически полноценные продукты, богатые белками, минеральными солями и витаминами.

**Каковы принципы здорового питания?**

**1. Питание школьника должно быть сбалансированным.** Для здоровья детей важнейшее значение имеет правильное соотношение питательных веществ. В меню школьника обязательно должны входить продукты, содержащие не только **белки, жиры и углеводы, но и незаменимые аминокислоты, витамины, некоторые жирные кислоты, минералы и микроэлементы.** Эти компоненты самостоятельно не синтезируются в организме, но необходимы для полноценного развития детского организма. **Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4.**

**2.** **Питание школьника должно быть оптимальным.** При составлении меню обязательно учитываются потребности организма, связанных с его ростом и развитием, с изменением условий внешней среды, с повышенной физической или эмоциональной нагрузкой. При оптимальной системе питания соблюдается баланс между поступлением и расходованием основных пищевых веществ.

**Калорийность рациона школьника должна быть следующей:**

* 7-10 лет – 2400 ккал; 14-17лет – 2600-3000ккал; если ребенок занимается спортом, он должен получать на 300-500 ккал больше.

**3. Питание школьника должно быть регулярным.**Регулярность питания необходима еще и потому, что в подростковом возрасте наиболее часто встречаются ошибки в его организации. Из-за «дефицита» времени подростки часто едят наскоро, всухомятку, не всегда досыта, плохо пережевывают пищу. Многие в этом возрасте — чаще всего девочки — уже обращают внимание на свою фигуру. Боясь располнеть, они ограничивают себя в питании, сознательно отказываясь от завтрака или ужина, что ведет к недоеданию и может отрицательно сказаться на их состоянии здоровья.

В основе рационального питания лежит условный рефлекс. Если подросток питается в одно и то же время, организм привыкает к этому и когда наступает время обеда, повышается возбудимость пищевого центра, в желудке начинают выделяться пищеварительные соки, повышается обмен веществ. В результате улучшается пищеварение, усваиваемость пищи. При беспорядочности питания условный рефлекс не вырабатывается, организм к приему пищи не готовится и как результат — ухудшается усваиваемость пищи, нарушается пищеварение, что может привести к заболеваниям желудочно-кишечного тракта.

Подросткам следует питаться в течение дня 4 раза с интервалами в 3,5-—4 ч между приемами пищи. Это вызвано тем, что при 4-разовом питании улучшается переваривание пищи и ее усвоение. Длительные перерывы в приёме пищи отрицательно сказываются на функциональном состоянии центральной нервной системы  всего организма (начинает болеть и кружиться голова, появляется слабость, тошнота, боли в животе).

Если ребёнок, находясь в школе 4 -5часов, не принимает пищи, он становится менее внимательным, быстро утомляется, восприятие учебного материала снижается.

Очень важно, чтобы дети не только регулярно и вовремя питались, но и получали при этом  необходимые гигиенические навыки, обучаясь правилам поведения за столом. Навыки и привычки, привитые с детства, сопровождают человека в течение всей его жизни.

**Какие продукты необходимы для полноценного питания школьников?**

**Белки.** Самыми ценными для ребенка являются рыбный и молочный белок, который лучше всего усваивается детским организмом. На втором месте по качеству - мясной белок, на третьем – белок растительного происхождения.  
Ежедневно школьник должен получать 75-90 г белка, из них 40-55 г животного происхождения.

  **В рационе ребенка школьного возраста обязательно должны присутствовать следующие продукты:**

* [молоко](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FDairy-products%2FMilk.html)или [кисломолочные напитки](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FSour-milk-products%2FSour-milk-drinks.html);
* [творог](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FSour-milk-products%2FCheese-curd.html);
* [сыр](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FDelicatessen%2FCheeses.html);
* [рыба](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFish-and-seafood%2FFrozen-fish-and-fish-products.html);
* [мясные продукты](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FMeat-poultry-and-eggs%2FMeat.html);
* [яйца](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FEggs%2FHen%2527s-egg.html).

**Жиры.**  
Достаточное количество жиров также необходимо включать в суточный рацион школьника.  
Необходимые жиры содержатся не только в привычных для нас «жирных» продуктах – масле, сметане, сале и т.д. Мясо, молоко и рыба – источники скрытых жиров. Животные жиры усваиваются хуже растительных и не содержат важные для организма жирные кислоты и жирорастворимые витамины.  
Норма потребления жиров для школьников - 80-90 г в сутки, 30% суточного рациона.  
  **Ежедневно ребенок школьного возраста должен получать:**

* [сливочное масло](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FDelicatessen%2FButter.html);
* [растительное масло](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FGroceries%2FCookin-oil.html);
* [сметану](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FSour-milk-products%2FSmetana-Russian-sour-cream.html).

**Углеводы.**  
Углеводы необходимы для пополнения энергетических запасов организма. Наиболее полезны сложные углеводы, содержащие неперевариваемые пищевые волокна.  
Суточная норма углеводов в рационе школьника - 300-400 г, из них на долю простых должно приходиться не более 100 г.

**Необходимые продукты в меню школьника:**

* хлеб или [вафельный хлеб](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fgoodsmatrix.ru%2Fgoods%2F4607126190026.html);
* [крупы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FGroceries%2FCereals.html);
* [картофель](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFrozen-vegetables%2FFrozen-potato.html);
* [мед](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FGroceries%2FHoney-and-other-apiculture-products.html);
* [сухофрукты](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FDried-fruits-nuts-seeds-and-dried-vegetables%2FDried-fruits.html);
* [сахар](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FSalt-sugar-and-soda%2FSugar.html).

**Витамины и минералы.**

Продукты, содержащие основные необходимые витамины и минеральные вещества, обязательно должны присутствовать в рационе школьника для правильного функционирования и развития детского организма.

**Продукты, богатые витамином А:**

* [морковь](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFruit-vegetables-and-mushrooms%2FFresh-vegetables.html);
* сладкий перец;
* зеленый лук;
* щавель;
* шпинат;
* [зелень](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFruit-vegetables-and-mushrooms%2FFresh-vegetables.html);
* плоды черноплодной рябины, шиповника и облепихи.

**Продукты-источники витамина С:**

* [зелень петрушки и укропа](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFruit-vegetables-and-mushrooms%2FFresh-vegetables.html);
* [помидоры](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFruit-vegetables-and-mushrooms%2FFresh-vegetables.html);
* [черная и красная смородина](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFrozen-fruit-vegetables-and-mushrooms%2FFrozen-fruit.html);
* красный болгарский перец;
* цитрусовые;
* [картофель](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFrozen-vegetables%2FFrozen-potato.html).

**Витамин Е содержится в следующих продуктах:**

* [печень](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FMeat-poultry-and-eggs%2FFrozen-poultry-and-pultry-products.html);
* [яйца](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FMeat-poultry-and-eggs%2FEggs.html);
* пророщенные зерна пшеницы;
* [овсяная](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FCereals%2FOatmeal.html)и [гречневая крупы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FCereals%2FBuckwheat.html).

  **Продукты, богатые витаминами группы В:**

* [хлеб грубого помола](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FBread%2FBlack-bread.html);
* [молоко](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FMilk%2FCows-milk.html);
* [творог](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FCheese-curd%2FClassic-cheese-curd.html);
* [печень](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FMeat-poultry-and-eggs%2FFrozen-poultry-and-pultry-products.html);
* [сыр](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FCheeses%2FHard-cheeses.html);
* [яйца](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FEggs%2FQuail%2527s-egg.html);
* капуста;
* яблоки;
* [миндаль](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FDried-fruits-nuts-seeds-and-dried-vegetables%2FNuts.html);
* [помидоры](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FFruit-vegetables-and-mushrooms%2FFresh-vegetables.html);
* [бобовые](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.goodsmatrix.ru%2Fgoods-catalogue%2FGroceries%2FBeans.html).

В рационе школьника обязательно должны присутствовать продукты, содержащие необходимые для жизнедеятельности **минеральные соли и микроэлементы: йод, железо, фтор, кобальт, селен, медь** и другие.

**Как выбрать правильный режим питания?**

   Правильный режим питания является составной частью общего распорядка дня школьника. Он должен гармонично сочетаться с режимом занятий, труда и отдыха детей.

   Все учащиеся, независимо от времени начала занятий  в школе, должны вставать и завтракать в одно и тоже время.

   Утром организм ребёнка усиленно расходует энергию, так как в это время он наиболее активно работает, поэтому завтрак должен содержать достаточное количество пищевых веществ и калорий для покрытия предстоящих энергозатрат. Он должен обязательно содержать горячее блюдо - творожное, яичное, мясное, крупяное. В качестве питья желательно горячее молоко или кофейный напиток на молоке, чай с молоком. Хорошим дополнением к утреннему завтраку являются свежие фрукты или овощи.

Очень важно, чтобы ребёнок получал в школе завтрак, который организуется обычно во время второй перемены и состоит из какого-либо горячего или молочно-фруктового блюда. Учащиеся, получающие в школе завтрак, меньше утомляются и легче справляются со школьной нагрузкой

Перед обедом детям полезны овощные закуски (винегреты, салаты). Горькие овощи: редьку, чеснок, лук – целесообразно употреблять  в умеренных количествах. Они способствуют выделению пищеварительных соков. На обед ребёнок обязательно должен получить первое горячее блюдо (но не слишком объёмное) и полноценное высококалорийное мясное или рыбное блюдо с гарниром, преимущественно из овощей. На сладкое - лучше фруктовый сок, свежие фрукты, компоты из свежих или сухих фруктов.

Ужин обычно состоит из молочных, крупяных, творожных и яичных блюд. Очень хорошо в состав ужина также включать свежие овощи и фрукты, значительно повышающие биологическую ценность питания. Перед сном не рекомендуются блюда из мяса или рыбы, так как богатая белком пища действует возбуждающе на нервную систему ребёнка и медленно переваривается. Дети при этом спят беспокойно и плохо отдыхают за ночь.

   Ребёнок должен есть не торопясь, тщательно пережёвывая пищу. Однако растягивать время пребывания за столом  не следует. Для завтрака и ужина школьникам достаточно по 10 – 15 минут,  для обеда – 15 – 20 минут, для полдника 5-8 минут. Распределение приема пищи выглядит следующим образом: завтрак 30—35 %; обед 35—40 %; второй завтрак или полдник 10—15 % и ужин 15—20 %.

**ПОМНИТЕ! От того, насколько правильно и качественно организовано питание школьника, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность и качество учебной деятельности, а также взаимоотношения со школой и  родителями!**

  **Питание школьников, занимающихся спортом.**

Для подростков, занимающихся физическими упражнениями, прием пищи должен быть не позже, чем за 1,5 ч до тренировки и начинаться не ранее, чем через час после ее окончания. Это вызвано тем, что во время еды и примерно в течение 1,5 ч после ее окончания большая часть крови притекает к органам пищеварения — желудку, кишечнику, пищеварительным железам, обеспечивая их нормальное функционирование. Кровоснабжение мышц в это время уменьшается. Если сразу после еды приступить к тренировке, кровь отольет к мышцам. Недостаточное кровоснабжение пищеварительных органов ухудшает их работу, затрудняет всасывание в кровь питательных веществ. В результате снизится снабжение работающих мышц. Указанное выше время нужно для перераспределения крови от органов пищеварения к мышцам или наоборот.

**К чему приводит неправильное питание?**

Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Рак, болезни сердца, диабет и самые современные болезни в будущем могут быть вызваны тем, что вы едите. Старайтесь есть здоровую пищу, это поможет вам обойти проблемы со здоровьем, которые могут быть вызваны в будущем, в случае употребления нездоровой пищи.

 Употребляя нездоровую пищу, вы рубите годы своего здоровья. Задумайтесь, сколько лет вы хотели бы прожить? А сколько из них вы хотели бы быть здоровым человеком? Употребляя здоровую пищу, вы не только продлеваете срок своей жизни, но и обеспечиваете себе здоровую старость.

 Нездоровая пища оказывает влияние и на ваш внешний вид, тут и проблемы с весом и более раннее появление признаков старения. Здоровая пища может упростить поддержание нормального веса вашего тела, а также замедлить признаки старения. Более здоровый внешний вид вашего тела это ещё один плюс употребления здоровой пищи.

***ПРО ФАСТ-ФУД***

*Привычным делом для многих из нас стал повседневный «перекус» готовой пищей. Хот-доги, гамбургеры, сэндвичи, шаурма, чебуреки, пирожки, картофель фри, сосиски в тесте, чипсы… Фаст-фуд на любой вкус можно без проблем купить не только в специальных заведениях «быстрой и здоровой пищи», но и буквально на улице, в киосках-вагончиках или палатках.*

***Что такое фаст-фуд?***

*Быстрое питание, фастфуд (*[*англ.*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)*fastfood, [[fɑstfud](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%D0%9C%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D1%83%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%84%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82)]) — понятие, включающее в себя употребление блюд быстрого приготовления, обычно предлагаемых специализированными заведениями. Термином «фастфуд» обозначают пищу, которую можно быстро приготовить, а клиенту удобно – быстро съесть. Термин «фастфуд» был впервые введён в*[*1951 году*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F1951_%D0%B3%D0%BE%D0%B4)*.*

***Чем опасен фаст-фуд?***

*- Фастфуд, высококалориен, что приводит к ожирению и связанным с этим болезням.*

*- Фастфуд зачастую богат канцерогенными*[*транс-насыщенными жирами*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%81-%D0%B6%D0%B8%D1%80%D1%8B)*(*[*маргарин*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD)*,*[*комбижир*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fw%2Findex.php%3Ftitle%3D%D0%9A%D0%BE%D0%BC%D0%B1%D0%B8%D0%B6%D0%B8%D1%80%26action%3Dedit%26redlink%3D1)*), фастфуд содержит множество жареных продуктов (картофель фри и т. п.), также богатых канцерогенами (*[*акриламид*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fw%2Findex.php%3Ftitle%3D%D0%90%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%B4%26action%3Dedit%26redlink%3D1)*и т. д.).*

*- Высокое содержание сахара в прохладительных напитках, булках и т. п. опасно не только своей калорийностью, но и повышением риска развития диабета и прочих болезней.*

*- Фастфуд опасен для нервной системы человека: богатая сахаром и насыщенными жирами, (а также пищевыми разрыхлителями красителями, ароматизаторами) диета приводит к повреждению структуры мозга, разрушают нервные ткани и запускают воспалительные процессы.*

*- Полуфабрикаты, широко используемые в фастфудах, могут содержать множество химических пищевых добавок, в больших количествах соль, которые препятствует порче продуктов, а также способны скрыть настоящий вкус подпорченной пищи.*

*- Поглощение «быстрой пищи» происходит на ходу, в спешке, в небольшом рабочем перерыве. В результате пища не прожевывается тщательно, в желудок попадают большие куски, с перевариванием которых желудочному соку, зачастую «сдобренному» сладким газированным напитком, справиться тяжело. Нарушения работы желудка со временем приводят к серьезным заболеваниям. Среди наиболее распространенных - панкреатит, гастрит, язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки.*

***Полезные советы.***

*- Если вы чувствуете себя зависимым от фаст-фуда, старайтесь избавляться от этой зависимости постепенно.*

*- Сокращайте количество потребляемого фаст-фуда: например, если вы привыкли ежедневно перекусывать сандвичем или пиццей, начните делать это раз в два-три дня, затем – раз в неделю.*

*- Установите для себя запрет на уличный фаст-фуд, особенно в жаркое время года.*

*- Подбирая меню, не злоупотребляйте жирными и высококалорийными блюдами.*

*- Менее травматичен для вашего желудка фаст-фуд, который употребляется не на голодный желудок. Это снизит риск агрессивного влияния фаст-фуда на слизистую желудка.*

*- Любую пищу – а уж тем более фаст-фуд – нужно тщательно пережевывать, облегчая тем самым работу желудочно-кишечного тракта.*

*- Ни в коем случае не приучайте к фаст-фуду своих детей. Злоупотребление фаст-фудом в столь нежном возрасте может привести к отставанию в развитии, нарушениям работы нервной системы ребенка, ослаблению иммунной системы.*

***Фаст-фуд не должен заменить вам здоровую пищу, стать единственным видом спасения от голода. Цена за увлечение подобной пищей слишком высока - на кон поставлено ваше собственное* здоровье. Берегите его!**