

Правильное питание ребенка — здорово и здорово!

Каждый взрослый хочет, чтобы его ребенок рос здоровым, умным, счастливым.

Одно из обязательных условий этого — правильное питание.

От того, что и как ест ребенок сегодня, зависит его здоровье и самочувствие завтра, когда он станет взрослым и самостоятельным.

Для того, чтобы организовать правильное питание ребенка, нужно соблюдать три важных правила:

Правило 3

Питание ребенка должно восполнять его ежедневные траты энергии.

Избыточные калории — причина появления лишнего веса и развития ожирения.

Если у вашего ребенка есть лишний вес, ограничьте количество сладостей и высококалорийных десертов, освободите от них холодильник и буфет.

Поставьте на стол вазу с фруктами, тарелку с хлебцами из цельных злаков.

Постарайтесь увлечь ребенка занятиями спортом, гуляйте вместе, пусть понемногу, но регулярно.



Правило 2

Правило 1

Питание ребенка должно быть регулярным.

С раннего возраста приучайте ребенка питаться в одно и то же время — 4–5 раз в день. Важно, чтобы основные приемы пищи проходили каждый день в один и те же определенные часы, а промежуток между ними составлял не более 4,5 часов.

Перекус — за и против?

Постарайтесь отказаться от этого и приучить ребенка есть только за столом.

Если это пока не получается, предлагайте для перекуса фрукт, сухое печенье, сок — еду, которая поможет заглушить голод, но не испортит аппетит.

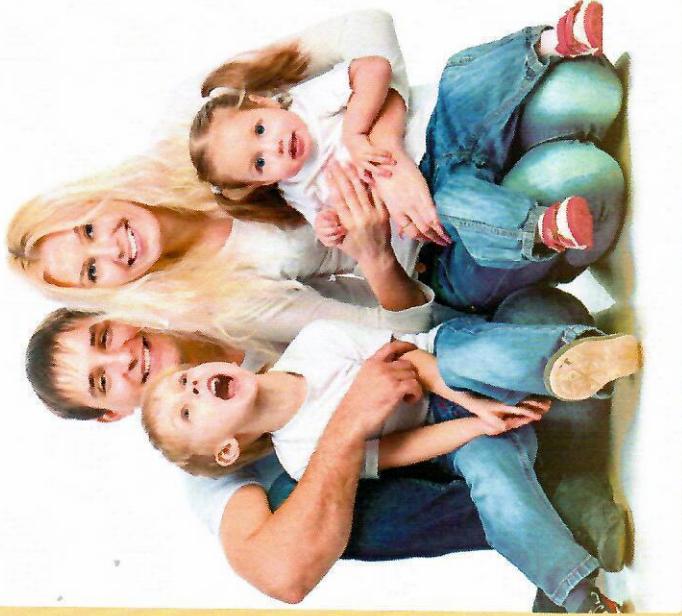


Каждый день в меню ребенка должны быть:

- фрукты и овощи;
- мясо и рыба;
- молоко и молочные продукты;
- зерновые продукты (хлеб, каши, хлопья).

Если ребенок отказывается есть полезное блюдо, предложите ему поэкспериментировать и сделать блюдо необычным.

Так, с помощью сухофруктов и орешков можно выложить забавную рожицу на каше, с помидоро кетчупа и ягодок брускини нарисовать узор на котлете, картофельное пюре выложить на тарелку в виде фигуры снеговика и т. д.





Правильное питание ребенка- здорово и здорово!



ФБУ «Государственный научно-исследовательский центр профилактической медицины» Минздрава России

АМСИ Российское агентство
по социальной
политике
РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО МЕДИКО-СОЦИАЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ
для Министерства здравоохранения Российской Федерации

Будьте здоровы!

МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Каждый взрослый хочет,
чтобы его ребенок рос
здоровым, умным,
счастливым.



Как правильно питаться?

сухочного рациона. Меньше ешьте пирожных и других кондитерских изделий.

Соль. Общее потребление соли, включая соль, содержащуюся в хлебе, консервированных продуктах и других продуктах питания, не должно превышать 6 грамм (1 чайная ложка) в сутки, а у пациентов с болезнью системы кровообращения – 4 грамма. Избыток соли в организме мешает почкам справляться с выведением жидкости, и тем самым, создает лишнюю нагрузку на сосуды и сердце, что ведет к повышению артериального давления. Рекомендуется использовать йодированную соль. Не рекомендуется консервированные, соленые, колечные продукты есть ежедневно. Пищу следует солить умеренно, а для улучшения вкуса можно добавлять травы и пряности.

Старайтесь выпивать около двух, а летом – более двух литров жидкости в день. Также пейте фруктовые соки (выбирайте напитки с пониженным содержанием сахара).

Правильное питание сокращает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета и некоторых видов рака. Хорошая диета благотворно влияет на ваше сердце, помогает поддерживать нормальный уровень холестерина, контролирует артериальное давление, а также предотвращает набор лишнего веса.

(Памятка для населения)



Для Населения Здоровье
в Республике Башкортостан

Питайтесь правильно!

и будьте здоровы!

Составители: врачи-кардиологи ГБУЗ РКЦ



ГБУЗ РКЦ, з. 33, т. 1000 экз., 2021 г.

УФА – 2021

Правильное питание (англ. «healthy diet») переводится как «здравая диета» – это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. Соблюдение правил здорового питания в сочетании с регулярными физическими упражнениями уменьшает риск развития хронических заболеваний и расстройств, таких как сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет, ожирение и онкологические заболевания.

Пищевые привычки есть у каждого из нас, они очень консервативны, трудно поддаются коррекции, потому что формируются в раннем детстве. А эти привычки могут быть и полезными, и вредными. Они становятся главной причиной не только лишнего веса, но и серьезных проблем со здоровьем. В конечном итоге, от того, ЧТО, КАК и СКОЛЬКО мы едим, зависит продолжительность нашей жизни.

Не существует ни одного продукта, который мог бы обеспечить наш организм всеми необходимыми веществами. Поэтому питание, должно быть максимально разнообразным.

Диетологами была предложена «пирамида питания», в которой на 4-х уровнях располагаются все пищевые продукты, необходимые для ежедневного рациона.



Здоровая сбалансированная диета должна основываться на продуктах преимущественно растительного происхождения.

Зерновые и злаковые продукты: хлеб, блюда и пищевые продукты из крупы и макаронных изделий, картофеля – необходимо употреблять в каждый прием пищи. В них содержится множество необходимых для здоровья веществ: пищевые волокна, минеральные соединения, витамины группы В и С. Хлеб лучше употреблять черный или из муки грубого помола.

Фрукты и овощи – источник антиоксидантов, фолиевой кислоты, железа, витаминов и минералов, которые понижают риск развития повышенного давления, атеросклероза и других сердечно-сосудистых

заболеваний. Их необходимо употреблять несколько раз в день в количестве более 400 граммов. Потребление овощей должно превышать потребление фруктов.

Предпочитательны молоко и молочные продукты с низким содержанием жира и соли (кефир, кислое молоко, сыр, йогурт). Особенно нуждаются в молочных продуктах дети, подростки и женщины. Если человек не употребляет молочные продукты, ему следует включать в рацион другие продукты, богатые кальцием – рыбу (сардина, лосось), темно-зеленые листовые овощи.

Мясо и мясные продукты следует употреблять постными или заменить на бобовые, рыбу, птицу. Порции мяса, рыбы или птицы должны быть небольшими. Необходимо удалять весь видимый жир с мяса и снимать кожу с курицы. Количество таких мясных продуктов, как колбаса, сосиски, паштеты, следует ограничить. Попробуйте регулярно есть жирную рыбу (например, сельдь, скумбрия, сардиния, тунец), включая консервированную рыбу, по крайней мере, один раз в неделю.

Потребление жира, в том числе и содержащегося в продуктах (мясе, сливочном масле, молоке и др.), должно составлять от 15 до 30% суточной калорийности пищи. Пища, богатая животными жирами, способствует повышению холестерина в крови и, как следствие, развитию атеросклероза с отложением бляшек на стениках кровеносных сосудов. Лучше готовить пищу на пару, отваривая, запекая или пользуясь микроволновой печью. Следует уменьшить добавление жиров в процессе приготовления еды.

Наиболее полезны растительные жиры, особенно оливковое масло. Они обладают антиоксидантными свойствами (антоксицианты запирают нас от риска развития рака,

сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, артрита, катарахи. Они способствуют повышению сопротивляемости организма инфекциям, облегчают течение многих заболеваний) и защищают холестерин крови от окисления.

Сахар и сладости. Продукты, содержащие много сахара, являются источником энергии, но не являются необходимым компонентом здоровой диеты. Предпочтение следует отдавать диете с низким содержанием сахара – не более 10%

