

Формирование культуры здорового питания школьников

Качество питания в детском возрасте во многом определяет здоровье и развитие человека в будущем. Научно доказана прямая связь между тем, что ест и пьет ребенок и тем, каким он вырастет, каким будет его физиологическое и психологическое развитие. Решением этой проблемы занимаются не только специалисты. Вопросы здорового питания подрастающего поколения стали одной из приоритетных задач государства. В целях профилактики ряда заболеваний эксперты говорят о необходимости введения централизованной системы питания, при которой ребенок будет получать все необходимые для здоровья витамины и микроэлементы.

«Задержка роста и дефицит массы тела наблюдается у 30% детей», «заболевания желудочно-кишечного тракта занимают 2 место среди распространенных детских заболеваний»,

В последнее десятилетие обеспечение благополучного и защищенного детства стало одним из основных национальных приоритетов России.

В рамках национального проекта "Образование" разработана федеральная Программа "Модернизация системы школьного питания". Программа является отдельным направлением национального проекта "Образование". Так как рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья.

В соответствии с целями современной реформы образования в России одной из важнейших задач школы является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы.

Организация рационального питания школьников может позволить достигнуть следующих основных целей: рост учебного потенциала детей и подростков, улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе – улучшение репродуктивного здоровья; снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний, период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни; улучшение успеваемости школьников; повышение их общего культурного уровня.

Рассматривая вопросы, связанные с основными аспектами системы школьного питания следует отметить, что, к сожалению, в этом направлении в России до сих пор не все складывается гладко: не хватает нормативно-законодательной базы, возникают проблемы с переоснащением школьных столовых, нехваткой квалифицированных кадров, невозможностью технологически приготовить пищу, которая бы элементарно нравилась детям, часто возникают сомнения в пищевой ценности и даже качестве поставляемых в школы продуктов, отсутствует грамотный контроль со стороны родительских комитетов и многое другое. При этом, ребенок находится в школе не менее 6-8 часов и в соответствии со всеми гигиеническими требованиями нуждается, как минимум, в одноразовом горячем питании. Таким образом, мы имеем огромное количество больных детей, отстающих в развитии, страдает успеваемость и очевидно, что в долгосрочной перспективе нас ожидает ухудшение демографической ситуации.

Здоровое питание – это питание, сбалансированное по соотношению углеводы – белки – жиры, содержащее достаточно витаминов и минералов. Современная модель рационального питания имеет вид пирамиды: продукты в ней располагаются от основания к вершине по мере убывания их полезности.

В школе все меню составляется оптимальное в количественном отношении и полноценное в качественном.

На родительских собраниях учителя рассказывают о ценностях рационального и здорового питания.

Рекомендации для родителей:

Первый кирпич пищевой пирамиды – зерновой.

Основание пирамиды образуют цельнозерновые продукты, значение которых часто недооценивается и содержание которых в нашем меню, как правило, недостаточное.



Именно употребление каши является полезным для растущего организма. На 1 месте по полезности – овсяная каша, на 2- гречневая, на 3 месте – рисовая, и на 4 и 5 месте – гороховая и манная каши.

Кирпичи 2 и 3 - овощной и фруктовый.

Следующий уровень пирамиды - овощи и фрукты. Как источник витамина С рекомендуется отвар из сухих плодов шиповника, листовая зелень, красный перец, замороженная черная смородина, цитрусовые и квашеная капуста. Когда иммунная система ослаблена, это вызывает обострение различных хронических заболеваний. Так что поддержание иммунитета - это первоочередная задача. Очень важно включать в рацион ярко-желтые, оранжевые и красные овощи и фрукты (помидоры, тыкву, сладкий перец). Они содержат водорастворимый бета-каротин, предшественник витамина А, в организме превращающийся в жирорастворимый витамин А.

Кирпич 4 пищевой пирамиды – мясной.

В рационе обязательно должны присутствовать высоко протеиновые продукты, содержащие незаменимые аминокислоты: нежирное мясо, птица, рыба. Кстати, к этой же группе диетологами отнесен творог. Таких продуктов следует потреблять от 4 до 8 порций (1 порция: 30 г приготовленного мяса, птицы или рыбы, 1 чашка бобов, гороха или чечевицы, 1 яйцо или 2 белка, 30-60 г обезжиренного сыра, 1 чашка обезжиренного творога). В мясе содержится железо, которое является иммуномодулятором, витамины группы В (в основном в свинине). А вот сосиски, сардельки, вареные колбасы сюда не входят - мясо в них не так много, а вот жира и калорий - предостаточно! Чтобы получать в достаточном количестве микроэлемент селен, необходимо употреблять в пищу морепродукты (источник кислот омега-3 и омега-6).

Кирпич 5 пищевой пирамиды – молочный.

Каждый день на столе должны быть и молочные продукты - источник витаминов А и Е. Поддержать иммунитет помогут кисломолочные продукты, содержащие живые бифидо- и лактобактерии, необходимые для профилактики дисбактериоза кишечника. Молочных продуктов в ежедневном рационе должно быть 2 порции (1 порция - 1 чашка обезжиренного молока или обезжиренного йогурта, кефира). Обратите внимание: ограничивайте поступление продуктов, содержащих много животных жиров, как источника скрытого жира (сыры, мороженое, сметану, жирные соусы, майонез).

Кирпич 6 пищевой пирамиды - жиросодержащий, но не жирный.

И на самом вершине пирамиды - группа жиросодержащих продуктов, куда входят орехи, животные и растительные масла. Последние - источник полезных для сердца полиненасыщенных жирных кислот. Включено в эту группу сливочное масло, но его потребление должно быть ограничено.

10 способов воспитать у детей правильное отношение к питанию

1. Не используйте еду в виде наказания. Это может оказать отрицательное влияние на личностное развитие ребенка.

2. Всегда имейте наготове здоровую еду. Дети любят, есть то, что под рукой. Поставьте на кухне на виду вазу с фруктами. И сами перекусывайте яблоком. Никакие слова не убедят лучше, чем ваш собственный пример.

3. Не делите еду на «хорошую» и «плохую». Вместо этого, «привяжите» еду к тому, что волнует вашего ребенка, например, к спорту или внешнему виду. Пусть ребенок знает, что постный белок, такой, как индейка, или кальций в молочных продуктах, улучшает спортивные показатели. Антиоксиданты в овощах и фруктах придают блеск коже и волосам.



4. Хвалите за выбор здоровой пищи. Говорите вашим детям, что вы гордитесь их выбором здоровой пищи.
 5. Не докучайте детям по поводу нездоровой пищи. Не обращайтесь на это внимание или направьте их выбор в другое русло.
 6. Никогда не используйте еду в качестве поощрения. Это может вызвать проблемы с весом в более позднем возрасте.
 7. Вечером собирайтесь на семейный ужин. Сделайте это традицией - дети, которые ужинают за семейным столом, лучше питаются и имеют меньший риск серьезных проблем в подростковом возрасте.
 8. Накладывайте еду в кухне. Тогда вы сможете накладывать нормальные порции, а ваши дети научатся понимать, что такое правильный размер порции
- Типичные стереотипы, которым следуют родители. Толстый ребенок- здоровый ребенок, худой-больной.
9. Советуйтесь с детьми. Попросите их оценить приготовленную Вами еду.
 10. Консультируйтесь с детским врачом. Прежде чем «посадить ребенка на диету», помочь ему набрать вес или внести какие-то радикальные изменения в его питание, проконсультируйтесь с врачом.

Типичные стереотипы, которым следуют родители

Традиционно считается, что толстый ребенок – здоровый ребенок. Это опасное заблуждение, способное нанести вред здоровью вашего чада. Диагностировать нарушения в физическом развитии может только врач. Специалисты различают худобу патологическую и здоровую. Патологическая худоба – следствие заболевания, при котором у ребенка наблюдается нарушение термобаланса ("мерзлявость"), вялость, сонный взгляд, отсутствие интереса к активной жизни. Если заболевание не выявлено, значит, у ребенка генетическая предрасположенность к стройности, которая не является проблемой.



Все, что полезно для взрослого – полезно и для ребенка.

Это одно из самых вредных заблуждений. Органы пищеварения, печень и почки ребенка еще недостаточно развиты. Взрослому человеку, питающемуся в течение дня не очень правильно, обязательно нужно пить кефир, чаще есть фрукты. Его микрофлора УЖЕ подпорчена несбалансированным питанием. Органы ребенка развиваются по программе, заданной природой. Ей не нужно мешать. Не нужно давать «кефирчик» пораньше и побольше «для пользы» - микрофлора ребенка не нуждается в таком количестве молочнокислых бактерий. Не надо перекармливать фруктами - витамины не откладываются про запас, кроме одного-двух.

Весь день ничего не ел – пусть хоть что-нибудь съест. Это самый опасный стереотип. Кидать в пустой желудок горсть печенья категорически нельзя, эта неожиданная для желудка пища вызовет раздражение слизистых. Нужно четко определить для себя: кормите ли вы ребенка полезной пищей, или вы рисуете для себя картинку: «ребенок – ест», «мне так спокойнее!». Родители большей частью руководствуются стереотипами, мамам нравится насильно закармливать ребенка, думая, что так они вкладывают все силы в борьбу за здоровье.

Самые вредные продукты питания

- **кока-кола**, так в одном литре Кока-колы содержится 25 ложек сахара. При употреблении Кока-колы имеется риск возникновения таких заболеваний как сахарный диабет и ожирении.

- **сладкая газировка**, она содержит бензоат натрия (E211). Большие количества бензоата натрия повреждают ДНК, что может привести к циррозу печени, болезни Паркинсона, и ряду болезней.
- **картофельные чипсы**. Их делают вовсе не из картофеля, а из восстановленного концентрата порошковой сублимированной картошки. В сочетании с огромным количеством жира, ароматизаторами и вкусовыми добавками чипсы становятся настоящей угрозой для желудка.
- **сосиски и дешевая колбаса**. В их составе практически нет мяса, зато много жиров (до 40% веса), соевого белка и нитрита натрия, вещества, придающего сосискам и колбасам приятный розоватый цвет и запах. Нитрит натрия в организме превращается в нитрозамины – потенциальный канцероген, который вызывает рак кишечника.
- **сладкие жевательные конфеты, «чупа-чупсы», «мэйбоны», пастила в красивой упаковке** содержат сахар в большом количестве, а также химические добавки (ароматизаторы, красители, заменители).
- **шоколадные батончики** содержат огромное количество калорий. Зачастую при приготовлении таких сладостей используются ГМО, ароматизаторы, красители и другая химия.
- **майонез** содержит жиры и углеводы в большом количестве. А, что самое неприятное, в майонез, приготовленный фабрично, добавлены вредные химические вещества.
- **продукты быстрого приготовления**. Супы, лапша, фаст-фуд и растворимые напитки натуральными назвать сложно. Они крайне вредны для здоровья.
- **соль, употребляемая в большом количестве** повышает давление, способствует скоплению токсинов в организме.
- **алкоголь**. Негативно влияет на все внутренние органы, нарушает обмен веществ, препятствует усвоению витаминов. Даже незначительные дозы спиртного разрушают организм. Алкоголь – это яд. И детям он строго противопоказан.

Часто можно увидеть в составе продуктов питания опасные красители, которые вызывают различные заболевания.

Опасные красители

E-102 Тартразин. Вызывает приступы астмы. Запрещен в ряде стран.

E-104 Желтый хинолиновый. Вызывает дерматиты. Запрещен в ряде стран.

E-110 Желтый «солнечный закат» FCF, оранжево-желтый S. Может вызывать аллергические реакции, тошноту.

E-121 Цитрусовый красный 2. Запрещен в России! Запрещен в ряде стран.

E-124 Понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный А. Запрещен в ряде стран. Канцероген. Провоцирует приступы астмы

E-129 Красный очаровательный AC. Канцероген. Запрещен в ряде стран.

E-133 Синий блестящий FCF. Запрещен в ряде стран.

E102, E110, E120, E124.

Канцерогены: E103, E105, E110, E121, E123, E125, E126, E130, E131, E142, E152, E153, E210, E211, E213 - E217, E231, E232, E240, E251, E252, E321, E330, E431, E447, E900, E905, E907, E952, Аспартам.

Мутагенные и генотоксичные: E104, E124, E128, E230 - E233, Аспартам.

Аллергены: E131, E132, E160B, E210, E214, E217, E230, E231, E232, E239, E311-E313, Аспартам.

Нежелательно астматикам: E102, E107, E122 - E124, E155, E211 - E214, E217, E221-E227.

Нежелательно людям, чувствительным к аспирину: E107, E110, E122 -E124, E155, E214, E217.

Влияют на печень и почки: E171-E173, E220, E302, E320-E322, E510, E518.

Нарушение функции щитовидной железы: E127.

Приводят к заболеваниям кожи: E230 - E233.

Раздражение кишечника: E220 - E224.

Расстройство пищеварения: E338 - E341, E407, E450, E461, E463, E465, E466.

Неправильное развитие плода: E233.

Запрещено грудным, нежелательно маленьким детям: E249, E262, E310-E312, E320, E514, E623, E626 - E635.

Влияет на уровень холестерина в крови: E320.

Разрушают витамины в организме: B1 - E220, B12 - E222 - E227, D -E320.E-E925

Запрещенные E-добавки

E103, E107, E125, E127, E128, E213-219, E140, E153-155, E166, E173-175, E180, E182, E209, E213-219, E225-228, E230-233, E237, E238, E240, E241, E252, E253, E264, E281-283, E302, E303, E305, E308-314, E317, E318, E323-325, E328, E329, E343-345, E349, E350-352, E355-357, E359, E365-368, E370, E375, E381, E384, E387-390, E399, E403, E408, E409, E418, E419, E429-436, E441-444, E446, E462, E463, E465, E467, E474, E476-480, E482-489, E491-496, E505, E512, E519-523, E535, E537, E538, E541, E542, E550, E552, E554-557, E559, E560, E574, E576, E577, E579, E580, E622-625, E628, E629, E632-635, E640, E641, E906, E908-911, E913, E916-919, E922-926, E929, E942-946, E957, E959, E1000, E1001, E1105, E1503, E1521.

Примером содержания вредных пищевых добавок может служить следующая таблица:

№	Название продукта	Пищевая добавка	Влияние на организм человека
1	«Orbit»	сорбит E420, (эмульгатор и стабилизатор); мальтит E965 (пеногаситель);стабилизатор E422; загуститель E414; краситель E171; подсластитель аспартам E 951 и др.	Расстройство желудочно-кишечного тракта; влияет на печень и почки;возможна мутация генов
2	«Dirol»	загуститель E414, антиоксидант E330; консервант E296; краситель E171; эмульгатор (по указанию на упаковке) E322, являющийся антиоксидантом, а также E321 и глазирователь E903);	провоцирует заболевания желудочно-кишечного тракта; заболевания кожи; влияет на печень и почки
3	«M\$Ms»	Красители: E-102 Тартразин. E-104 Желтый хинолиновый.. E-110 Желтый «солнечный закат» FCF, оранжево-желтый S. E-121 Цитрусовый красный 2. E-124 Понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный А. E-129 Красный очаровательный АС. E-133 Синий блестящий FCF.	Вызывает приступы астмы. Вызывает дерматиты. Может вызывать аллергические реакции, тошноту. Запрещен в России! Запрещены в ряде стран. Канцерогены. Провоцирует приступы астмы. Запрещен в ряде стран.

Уважаемые родители, помните, главное - это здоровье вашего ребёнка и улыбка на его лице.
Здоровья Вам и Вашей семье!