

Министерство образования и науки Самарской области  
Областное родительское собрание



# Правильное питание современного школьника



Самара, 2020

## 1. ЗНАЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

«Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения»

За простыми словами «школьное питание» стоит здоровье детей. Обеспечение школьников полноценным горячим питанием должно рассматриваться всеми заинтересованными службами как стратегическое направление, поскольку совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья населения и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости.

Врачи отмечают не только рост ожирения, диабета, гипертонии, аллергии, заболеваний желудочно-кишечного тракта, но и «омоложение» этих заболеваний. На здоровье человека влияет много факторов. 45-50% в совокупности составляют генетика, экология, медицинское обеспечение в стране. Остальные 50-55% – это условия и образ жизни человека. Питание является базовым фактором образа жизни современного человека. Пищевые пристрастия и привычки ребенка формируются под воздействием окружающей среды. Поэтому семья, школа, медицинские работники должны помочь ему приобрести навык здорового питания.

Возраст от 7 до 17 лет характеризуется очень сложной перестройкой организма, которая происходит на фоне значительного умственного напряжения в связи с ростом потока информации и усложнением школьных программ. Кроме занятий в школе, наши дети ежедневно выполняют домашнее задание, посещают различные кружки и секции.

В этом возрасте легко формируются, а у некоторых детей уже сформированы, патологические пищевые привычки: чрезмерное потребление соли, продуктов с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие напитки), жира (сосиски, фаст-фуд, чипсы), ограниченное употребление воды, множественные неупорядоченные перекусы, сверх калорийный ужин, еда на бегу и т.д. Все это повышает риск формирования патологии не только желудочно-кишечного тракта, но и эндокринной и сердечно-сосудистой, костно-мышечной систем. Это подтверждается ростом сахарного диабета, гипертонической болезни, ожирения уже в детском возрасте.

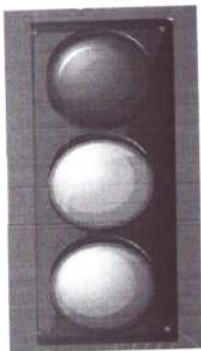
Поэтому нам с вами особенно важно организовать грамотное питание дома и в школе для создания оптимальных условий формирования гармоничного здоровья наших детей.

## 2. ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА И ИХ РОЛЬ В ПИТАНИИ ШКОЛЬНИКОВ

Для правильной организации питания, необходимо знать базовые понятия диетологии. **Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)** представила 12 принципов правильного питания, которые представлены в «пирамиде здорового питания».



В этой пирамиде использован «принцип светофора».



**Красный сектор** – сахар, масло, кондитерские изделия. Чем реже вы употребляете такие продукты, тем лучше.

**Желтый сектор** – продукты, которые необходимо потреблять регулярно, но с некоторыми ограничениями. Молочная продукция, мясо и рыба максимально свежие и с низким содержанием жира.

**Зелёный сектор** включает продукты, являющиеся основой правильного питания. Их нужно потреблять ежедневно в достаточном количестве. Это хлебобулочные изделия, растительные продукты (зелень, фрукты, овощи, орехи, ягоды), злаки, макароны.

Основными ингредиентами питания являются белки, жиры и углеводы, клетчатка, витамины и минералы.

Для детского рациона оптимальным считается соотношение углеводов, белков и жиров в пропорции **4:1:1**.

**ЖИРЫ** (липиды) важнейшие «строительные» элементы клеток, органов и тканей. Они являются вторыми по значимости после углеводов источниками энергии, поступающей с пищей, способствуют проникновению внутрь клеток воды, солей, сахара и других веществ, а также удалению из них продуктов обмена.

Основными источниками жиров являются *растительное масло (подсолнечное, оливковое, рапсовое, кукурузное и др.), сало, сливочное и топленое масло, сыр, сметана, сливки, мясо, рыба*. В пище жиры представлены в виде собственно жировых продуктов (масло, сало и др.) и так называемых скрытых жиров, входящих в состав многих продуктов.

Суточная потребность в жирах примерно 1 г на 1 кг массы тела. У детей растительные жиры должны составлять 10-20%, остальное животные жиры, при этом сливочное масло – 50%. Правильно построенный рацион включает такое количество жиров, которое обеспечит 30-35% от общей энергетической ценности (калорийности) рациона.

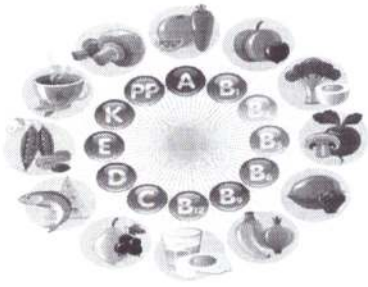
Например, если школьник нуждается в получении с пищей 2500 ккал, то жиры должны обеспечить 750-875 ккал, что соответствует потреблению 83-97 г жиров. Это можно возместить примерно 3 столовыми ложками растительного масла, или 2 авокадо, или 100 г арахиса. Количество жиров в рационе школьников, занимающихся спортом, увеличивать не рекомендуется за исключением тех случаев, когда ребенок занимается зимними видами спорта и во время занятий теряет много тепла.

#### Продукты, содержащие жир

Животного происхождения	Растительного происхождения
масло топленое, сливочное	масло подсолнечное
сметана	масло кукурузное
творог	масло оливковое
сливочное мороженое	масло кунжутное
сливки	масло льняное
яйца	халва и шоколад
свинина, баранина, говядина	орехи
утка, гусь	
семга, осетр, сайра, сельдь, икра	



Недостаток жиров ведет к задержке нормального роста и развития ребенка, к снижению иммунитета и частым простудным заболеваниям.



Недостаточное поступление витаминов может быть связано не только с недостаточным их употреблением, но и быть результатом нерационального хранения и кулинарной обработки продуктов.



Интенсивная физическая (подготовка к соревнованиям), эмоциональная нагрузка (подготовка к контрольной работе или экзаменам), стрессовые ситуации дома или в школе, инфекционные заболевания увеличивают потребность в витаминах.

**МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА** – обязательный компонент пищи. Они являются составной частью многих сложных соединений. Так, железо входит в состав гемоглобина, придавая ему свойства переносчика кислорода, фосфор – в состав фосфатидов и богатых энергией соединений АТФ, кобальт – в состав витамина В, йод – в состав гормонов щитовидной железы, цинк – поджелудочной и половых желез, хлор и натрий – в состав пищеварительных соков и т.д.

Растущий детский организм испытывает повышенную потребность в минеральных веществах, особенно в кальции, фосфоре, магнии, железе.

**ВОДА.** Дети в школьном возрасте должны в сутки выпивать один-полтора литра чистой питьевой воды. Речь идет именно о воде, а не о чае и соках. Сок в ежедневном рационе не должен превышать 200 мл. Газированные напитки и продукты с кофеином в младшем школьном возрасте не рекомендованы. Следовательно, наши дети должны иметь возможность пить достаточное количество воды.

**КАЛОРИЙНОСТЬ.** Младший школьник (до 11 лет) должен получать не менее 2300 ккал в сутки, ребенок от 11 до 14 лет – около 2500 ккал, а старшеклассник (от 14 до 18 лет) – порядка 3000 ккал. Для детей, постоянно занимающихся спортом, к суточной норме добавляется 300 ккал.

В течение учебного дня продолжительностью 5-6 часов учащийся затрачивает около 600 ккал, т.е. более четверти энергозатрат в сутки.



Рекомендуется: сократить потребление сахара до 2 столовых ложек в день, соли – до 1 чайной ложки в день.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ

1. Ребенок должен есть разнообразные пищевые продукты. Ежедневный рацион ребенка должен содержать около 15 наименований разных продуктов питания. В течение недели – не менее 30 наименований.

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, сыр – необязательно должны входить в рацион питания каждый день, но в течение недели должны присутствовать 2–3 раза обязательно.

3. Ребенок должен питаться не менее четырех раз в день. Перерыв между приемами пищи должен составлять не более 4 часов. Учащиеся должны получать первый завтрак дома перед уходом в школу, с 09.15 до 11.30 – горячий завтрак в школе, в 13.10 – 15.00 (после окончания занятий) – обед в школе (обязательно для учащихся групп продлённого дня) или дома, а в 19.00 19:30 – ужин.

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 регулярный прием компотов, морсов и киселей из свежих и замороженных ягод (смородина, клюква, вишня, брусника), 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.

Пища плохо усваивается	Рекомендации
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ когда нет чувства голода</li> <li>➤ при сильной усталости</li> <li>➤ при болезни</li> <li>➤ при отрицательных эмоциях, беспокойстве и гневе, ревности</li> <li>➤ перед началом тяжелой физической работы</li> <li>➤ при перегреве и сильном ознобе</li> <li>➤ когда вы торопитесь</li> <li>➤ нельзя есть сладкое после еды, так как наступает блокировка пищеварения и начинается процесс брожения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ в питании все должно быть в меру</li> <li>➤ пища должна быть разнообразной</li> <li>➤ еда должна быть теплой</li> <li>➤ тщательно пережевывать пищу</li> <li>➤ кушать овощи и фрукты</li> <li>➤ кушать 4-5 раза в день</li> <li>➤ не есть перед сном</li> <li>➤ не есть копченое, жареное и острое</li> <li>➤ не есть всухомятку</li> <li>➤ меньше есть сладостей</li> <li>➤ не перекусывать чипсами, сухариками и т.п.</li> </ul>

#### **4. Следуйте принципам здорового питания и воспитывайте правильные пищевые привычки.**

Соблюдайте режим питания – не реже 5 раз в день (основные приемы пищи – завтрак, обед и ужин; дополнительные приемы пищи – второй завтрак, полдник и второй ужин).

Не переедайте на ночь – калорийность ужина не должна превышать 25% от суточной калорийности.

Обогащайте привычную структуру питания блюдами и продуктами с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов (блюда с добавлением микрозелени, ягод, меда, обогащенный витаминами и микроэлементами хлеб, кисломолочная продукция).

Отдавайте предпочтение блюдам тушеным, отварным, приготовленным на пару, запеченным, пассированным и припущенным блюдам.

Сократите количество сахара до двух столовых ложек в день, соли – до 1 чайной ложки в день. Не досаливайте блюда.

Исключите из рациона питания продукты с усилителями вкуса и красителями, продукты источники большого количества соли (колбасные изделия и консервы).

Сократите до минимума потребление продуктов – источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы). Замените их на фрукты и орехи.

#### **5. Мойте руки.**

Мойте руки перед каждым приемом пищи.

Мойте руки правильно. Тщательно не менее 30 секунд намыливайте ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей, мойте с теплой проточной водой, затем ополосните руки еще раз и вытрите насухо.

## **6. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИТАНИЮ В ШКОЛЕ**

Родители должны понимать, что школа максимально заинтересована в том, чтобы дети, находящиеся в ней более 4 часов в день, сохраняли высокую работоспособность, росли и развивались гармонично, максимально усваивали школьную программу.

Питанию в школе придается особое значение, и оно должно соответствовать следующим требованиям:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;
- оптимальный режим питания;

В состав бракеражных комиссий включены представители родительской общественности, которые контролируют качество и сроки реализации сырых продуктов, нормы закладки и выхода готовых блюд, а также качество готовой продукции согласно Методическим рекомендациям по проведению родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях от 18.05.2020 № 2.4.0180-20.

## 7. ПОПУЛЯРНЫЕ ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ГОРЯЧЕМУ ПИТАНИЮ

### №1. Что представляет собой горячее питание?

Внесенные изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.

Школы обязаны предоставить:

- качественное, полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);
- горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности;
- питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка;
- сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма; горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приема пищи.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций **не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием**, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

### № 2. Все ли категории школьников включены в процесс?

Горячим питанием в школах обеспечены все учащиеся 1-4-х классов, включая льготные категории обучающихся, получающих начальное общее образование.

### № 3. Могут ли родители участвовать в составлении меню?

Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) в соответствии с локальными актами школы. Подробнее с формами участия родителей можно ознакомиться в Методических рекомендациях «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанных Роспотребнадзором.



*При подготовке материалов использованы следующие ресурсы и источники:*

1. Министерство просвещения Российской Федерации
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. Poleznenko.ru
4. Правильное питание школьника
5. Информация «Горячей линии» министерства образования и науки Самарской области
6. Здоровое питание – качество жизни

