**Формирование культуры здорового питания школьников**

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 не дооценивается 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 верху 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 обращайте 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, т**ак 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 (Е211). 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**

**Е-102** Тартразин. Вызывает приступы астмы. Запрещен в ряде стран.   
**Е-104** Желтый хинолиновый. Вызывает дерматиты. Запрещен в ряде стран.  
**Е-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.  
**Е-124** Понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный А. Запрещен в ряде стран. Канцероген. Провоцирует приступы астмы  
**Е-129** Красный очаровательный АС. Канцероген. Запрещен в ряде стран.   
**Е-133** Синий блестящий FCF. Запрещен в ряде стран.  
Е102, Е110, Е120, Е124.  
**Канцерогены:** Е103, Е105, Е110, Е121, Е123, Е125, Е126, Е130, Е131, Е142, Е152, Е153, Е210, Е211, Е213 - Е217, Е231, Е232, Е240, Е251, Е252, Е321, ЕЗЗО, Е431, Е447, Е900, Е905, Е907, Е952, Аспартам.  
**Мутагенные и генотоксичные**: Е104, Е124, Е128, Е230 - Е233, Аспартам.  
**Аллергены:** Е131, Е132, Е160Ь, Е210, Е214, Е217, Е230, Е231, Е232, Е239, Е311-Е313, Аспартам.  
**Нежелательно астматикам**: Е102, Е107, Е122 - Е124, Е155, Е211 - Е214, Е217.Е221-Е227.  
**Нежелательно людям, чувствительным к аспирину**: Е107, Е110, Е122 -Е124, Е155, Е214, Е217.  
**Влияют на печень и почки**: Е171-Е173, Е220, Е302, Е320-Е322, Е510, Е518.  
**Нарушение функции щитовидной железы**: Е127.  
**Приводят к заболеваниям кожи**: Е230 - Е233.  
**Раздражение кишечника**: Е220 - Е224.  
**Расстройство пищеварения**: Е338 - Е341, Е407, Е450, Е461, Е463, Е465, Е466.  
**Неправильное развитие плода**: Е233.  
**Запрещено грудным, нежелательно маленьким детям**: Е249, Е262, Е310-Е312, Е320, Е514, Е623, Е626 - Е635.  
**Влияет на уровень холестерина в крови**: Е320.  
**Разрушают витамины в организме**: В1 - Е220, В12 - Е222 - Е227, D -Е320.Е-Е925

**Запрещенные Е-добавки**

Е103, Е107, Е125, Е127, Е128, Е213-219, Е140, Е153-155, Е166, E173–175, E180, E182, E209, E213–219, E225–228, E230–233, E237, E238, Е240, 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 служит следующая таблица:

