

# Здоровое питание школьника - залог успеха в учебном году!



Школьные годы - это не только постоянная умственная нагрузка, но и время активного роста, формирования всех органов и систем организма ребенка.

И в первую очередь, ребенку понадобится здоровье, которое невозможно без здорового питания.

## Рекомендации школьникам

- Твоя пища должна быть разнообразной, включать мясные, рыбные и молочные продукты, хлеб и крупы, овощи и фрукты.
- Страйся не употреблять острую, солёную, жирную и жареную пищу.
- Во время еды не читай, не смотри телевизор, не отвлекайся в телефон, страйся не разговаривать.
- Не торопись, ешь небольшими кусочками, тщательно пережевывай пищу.
- Помни, что кондитерские изделия - это вкусно, но не полезно, они не могут заменить основную еду. Ешь сладости не чаще раза в день.
- Твоему организму нужна жидкость, и лучшее средство утоления жажды - кипяченая, фильтрованная или негазированная бутилированная вода.

## Рекомендации родителям

- Приучайте ребенка утром завтракать дома.
- Постарайтесь объяснить ребенку, что пренебрегать горячим питанием в школе не нужно.
- Кладите ребенку с собой здоровый перекус: яблоко, банан, орехи, йогурт. Не давайте ему шоколадных батончиков, чипсов, сухариков, газированных напитков. Выработайте у ребенка негативное отношение к этим продуктам, рассказывая об их вредном влиянии.

# Общие рекомендации для основных приемов пищи



## Завтрак

Лучшие варианты для завтрака - это каши (кроме каши быстрого приготовления), творог с ягодами и фруктами, паровой омлет.



## Обед

Идеально если на обед будет первое блюдо. На второе в качестве гарнира подойдут любые углеводы (крупы, картофель, макароны) с белковой пищей (мясная или рыбная котлета). Гарнир можно заменить тушенными или отварными овощами. В качестве салата или нарезки используются свежие овощи с заправкой из растительного масла.



## Ужин

На ужин подойдут овощные салаты или овощной гарнир и белок (рыба, птица, нежирное мясо). Можно поужинать блюдом из творога.



**ГБУЗ "Кузбасский центр общественного здоровья и медицинской профилактики"**

Наши контакты:



8 (3842) 442270



oscmp42.ru



@oscmp42



t.me/prof42



oscmp@kuzdrav.ru



vk.com/club118532226

# Пример меню для ребенка 7-16 лет

## Прием пищи, наименование

### блюд

Вес готовой  
продукции, г

## Завтрак

Каша овсяная молочная  
Творожная запеканка  
Чай с молоком и сахаром

180+5  
100  
200

## Второй завтрак

Свежие фрукты  
Бутерброд с сыром

200  
25+8

## Обед

Суп рыбный с овощами  
Котлеты мясные запеченные  
Вермишель отварная  
Салат из свёклы и зеленого горошка с  
растительным маслом  
Компот из свежих яблок

400  
90  
100  
100+10  
200

## Полдник

Чай с сахаром  
Булочка сдобная

200  
75

## Ужин

Курица отварная  
Пюре картофельное  
Овощной салат из капусты, моркови и яблок  
с растительным маслом  
Компот из свежих яблок

65  
180+3  
75+5  
200

## Перед сном

Кефир (2,5% или 3,2% жирности)

230

## На весь день

Хлеб пшеничный, хлеб ржаной

210