

Основы рационального питания

Составитель:
Жук Таисия Васильевна
Воспитатель МБОУ «Супоневская СОШ №2»

Пословицы о здоровом питании.

- Кто хорошо жует, тот долго живет.
- Умеренное употребление пищи - мать здоровья.
- Гречневая каша-мать наша, хлебец-кормилец.
- Ох, здоровая еда, в жизни нам всегда нужна.
- Будешь правильно питаться, будешь ты здоровым!

Хлеб – всему голова!



пшеница

- Хлеб был известен ещё в Древнем Египте. Хлеб очень полезный продукт, недаром его всегда ставили на Руси в центр стола и считали главным блюдом. Известно, что в хлебе содержится более двухсот различных микроэлементов. Это значит, что привычный для нас продукт способен взять на себя большую часть забот, касающихся восполнения энергии и обеспечения организма необходимыми растительными белками.



хлебобулочные изделия

На деревьях и на грядке.



Яблоко



Лимон



Помидор



Виноград



Морковь



Малина

- Ягоды, фрукты, овощи – основные источники витаминов и минеральных веществ. Поэтому фрукты и овощи должны быть в вашем рационе регулярно. Большое количество витаминов содержится в ягодах: земляника, смородина, крыжовник, малина. Глюкоза и фруктоза, содержащиеся в ягодах очень благоприятны в питании детей. Также довольно много витамина С, каротин, В1, В2. Содержится целый ряд микроэлементов – железо, медь, кобальт, марганец, которые принимают участие в кроветворении. В них также много минеральных солей – калия, фосфора, кальция.

Последствие недостаточности витаминов в организме.

| Дефицит витамина | Симптомы или болезнь |
|-------------------------|---|
| A | Проявляется заболеванием глаз, куриной слепотой, сухостью кожи и слизистых, ломкостью волос, гастритом, диареей и замедлением физического и интеллектуального развития |
| C | Приводит к снижению иммунитета, общей слабости, потере аппетита и болезни цинга |
| D | Приводит к размягчению костей, судорогам и нарушению психомоторных реакций |
| E | Увеличивает мышечную слабость, что отражается на походке и глазодвигательных мышцах, увеличивает проницаемость и ломкость капилляров и может вызвать бесплодие |
| K | Замедляет свертываемость крови, что заметно по появлению синяков на теле даже от легких ударов и кровоточивости десен при чистке зубов |

Молочные продукты вкусные и питательные.

Состав молока

белки

кальций

углеводы

минеральные
вещества

жиры

соли



молоко



йогурт

Источник белка на вашем столе.



Мясные продукты

Мясо животных и рыб - богатый источник полноценных белков, оно содержит витамины группы В, калий, фосфор, натрий, железо, рыбий жир. Настоящей кладовой является печень, в которой наряду с витаминами группы В содержится витамин А. Мясо утки, гуся, индюшки тоже содержит много полезных веществ.



морепродукты

Разнообразные продукты – основа здоровой пищи.

| Вредные продукты | Полезные продукты |
|---|--|
| Чизбургеры, гамбургеры, жареный цыпленок | Запеченный картофель, цыпленок-гриль |
| Кофе, чай, пепси-кола, лимонад, кока-кола | Овощные и фруктовые нектары, соки, обезжиренные молочные коктейли |
| Картофельные и сырные чипсы, поп-корн в масле | Орехи, воздушный поп-корн, фрукты: абрикосы, бананы, апельсины, грейпфрут, груши |
| Пицца с жирным сыром, колбасой, мясом | Пицца с грибами, овощами, шпинатом |
| Жареные овощи, птица, морепродукты | Запеченные, паровые овощи, птица, морепродукты |
| Макароны с сырным соусом, кремом | Макароны с оливковым маслом или томатным соусом |

Основные компоненты рационального питания.

Калорийность
рациона должна быть
достаточная,
но не избыточная

Включение в рацион
витаминов,
минеральных
веществ,
воды

Четырех разовое
питание:
Завтрак 25%, обед –
35%,
полдник – 15%, ужин –
25%
суточного рациона

Соотношение белков,
жиров и углеводов
должно составлять
1:1:4

Выводы:

- Соблюдай режим питания.
- Включай в свой рацион овощи, фрукты, молочные и мясные продукты, хлеб.
- Страйся есть меньше «вредных» продуктов.
- Рациональное питание – залог твоего здоровья