



# Горячий школьный обед

*В чем польза супа ?*





# Правильное питание



- **Нормальная деятельность головного мозга и организма зависит в основном от качества употребляемой пищи.**
- **Родителям полезно знать о том, что «трудный» характер ребенка часто является результатом нерационального питания, что правильное питание улучшает умственные способности, развивает память у детей и таким образом облегчает для него процесс обучения.**

# Признаки правильного питания школьника



- По каким признакам можно определить, что ребенок стал питаться более правильно?
- Главными непосредственными проявлениями эффекта дополненного питания является прежде всего улучшение настроения и повышение активности детей, исчезновение жалоб на утомляемость и головные боли, повышение внимания, памяти и успеваемости в школе, снижение уровня конфликтности в поведении.
- Сегодня меньше пяти процентов учащихся младших классов могут считаться абсолютно здоровыми. При этом самочувствие школьников стремительно ухудшается.
- Этому способствует значительное увеличение нагрузки на детей в школе и дома, как физической так и интеллектуальной и психоэмоциональной. При этом дети мало бывают на воздухе, недостаточно двигаются и спят.



# Обязательно ли детям в возрасте 6-10 лет есть первые блюда?



- Употребление только второго блюда не вызывает «достаточного отделения желудочного сока, пища долгое время задерживается в пищеварительном канале, подвергается брожению, раздражает слизистую оболочку. С течением времени такое неправильное питание приводит к болезненным изменениям в аппарате пищеварения».
- Кроме того, следует приучать ребенка есть не спеша, хорошо пережевывая пищу и не занимаясь во время еды посторонними делами.

# **В чем польза супа ?**

- Школьный обед обязательно должен включать первое блюдо - суп.
- Суп стимулируют выработку желудком пищеварительных ферментов, что необходимо как подготовка перед поступлением более трудно перевариваемого второго блюда.
- Кроме того, суп при достаточно низкой калорийности обладает большим объемом, что способствует своевременному наступлению ощущения сытости, он отлично смачивает другие продукты и улучшает моторику кишечника. Отсутствие супа в рационе часто ведет к появлению запоров и атонии кишечника.



# ***В чем польза супа ?***

## **Польза супа №1:**

- Супы содержат много необходимой и полезной нам клетчатки, которая стимулирует пищеварение и улучшает перистальтику кишечника.



# Польза супа №2:

- Супы незаменимы при некоторых проблемах с желудком: например, когда понижена кислотность или когда вырабатывается недостаточное количество желудочного сока. Легкие овощные супы полезны для пищеварения и стимулируют его вдвое сильнее соляной кислоты, назначаемой в лечебных целях. А сваренные на мясном и курином бульонах - помогают при низкой кислотности желудочного сока, усиливая его выделение. Однако при язвах и хронических гастритах с повышенной кислотностью жирные мясные супы исключены - ведь они приводят к еще большему выделению соляной кислоты.





# ***Польза супа №3:***

- **Суп - это бесценное диетическое блюдо. Куриный - облегчает течение простуды: он содержит компоненты, обладающие противовоспалительным действием. Рыбный - богат микроэлементами и легко усваивается. Однако стоит учитывать, что мясные, куриные, рыбные и грибные бульоны противопоказаны тем, у кого имеются нарушения обмена веществ, подагра или мочекаменная болезнь. Этим людям можно порекомендовать есть только вегетарианские супы (исключая сваренные с щавелем и овощами, в которых много веществ, провоцирующих обострение заболевания).**



## **Польза супа №4:**

**Чем крепче бульон, тем он целебнее. Ученые из Национального института Сингапура утверждают даже, что крепчайший куриный бульон улучшает состояние сосудов и сердца. Они полагают, что такой эффект достигается за счет содержащихся в экстракте особых белков. Причем нужная их концентрация встречается именно в курином бульоне, по поводу куриного мяса точных данных пока нет.**

**Стоит учитывать, что первый бульон необходимо сливать. Именно в нем концентрируются вредные вещества из добавок в кормах животных и гормоны, которые выделяются в момент забоя животного (серотонин, адреналин и другие).**

# *Польза супа №5:*



- Суп полезен и богат витаминами. Большая часть того, чем богаты овощи, переходит в отвар, который мы обычно сливаем. И суп в этом отношении - безотходное витаминное производство. Самый полезный - вегетарианский, и им могут радовать себя практически все. Он способствуют очищению организма и снижению уровня холестерина. Однако это справедливо лишь для правильно сваренного супа. Если овощи класть в кипящий бульон - меньше разрушается витамин С.

# Полезная информация



- **Какие супы самые полезные?**
- Считается, что самые полезные супы с крупами. За ним идут овощные супы, далее - супы с лапшой, борщи, супы-харчо. В самом хвосте супового рейтинга плетутся концентрированные и порошкообразные супы. Супы из пакета детям до 12-ти лет категорически противопоказаны, так как в них есть пищевые добавки, которые могут вызвать у ребенка аллергию.
- **Каково идеальное время приготовления супа?**
- Чем меньше времени суп простоял на огне, тем он полезнее. Хотя вкусовые качества супа улучшаются за время варки, питательные вещества, увы, разрушаются и польза от него становится все меньше и меньше. Через час после приготовления супа в нем остается только 40% витаминов.
- **В какое время года суп особенно необходим для организма?**
- Тут все просто: зимой, поздней осенью и ранней весной - то бишь, в холодное время года. Тарелка супа даст запас тепла и энергии, активизирует обмен веществ и кровообращение, восстановит баланс жидкости.

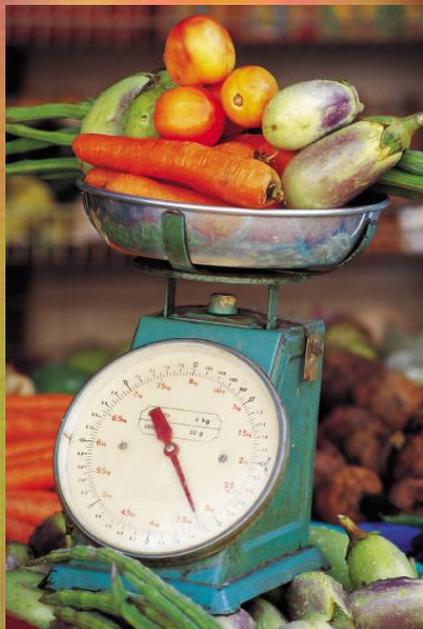
# Польза горячего питания



- Наблюдения показали, что дети, получающие горячее питание в условиях школы, меньше устают, у них на более длительный срок сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость.

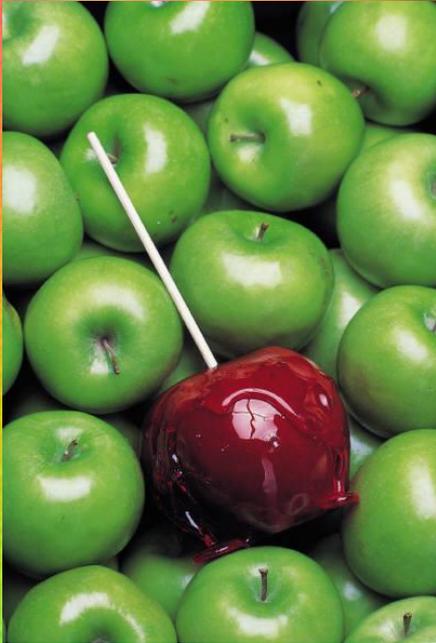


# Необходимость горячего питания в школе



- Установлено, что во время пребывания в школе суточные энергозатраты школьников младших классов в среднем составляют 2095-2510 Дж (500-600 ккал), среднего и старшего школьного возраста 2510-2929 Дж (600-700 ккал), что ровно примерно  $\frac{1}{4}$  суточной потребности в энергии и основных пищевых веществах.
- Эти энерготраты необходимо восполнять горячими школьными завтраками.

# **Рекомендации школьникам**



- В питании всё должно быть в меру;
- Пища должна быть разнообразной;
- Еда должна быть тёплой;
- Тщательно пережёвывать пищу;
- Есть овощи и фрукты;
- Есть 3—4 раза в день;
- Не есть перед сном;
- Не есть копчёного, жареного и острого;
- Не есть всухомятку;
- Меньше есть сладостей;
- Не перекусывать чипсами и сухариками;
- Обязательно брать в школе горячий обед.

# Выводы

- Таким образом, питание является важнейшим фактором внешней среды, воздействующим на состояние растущего организма и его развитие.
- Для правильной жизнедеятельности растущего организма необходимо, чтобы питание было рациональным, правильным, физиологически полноценным. Это означает, что как по количеству, так и по своему качественному составу пища должна отвечать физиологическим требованиям организма школьника.
- Если ребёнок остаётся в школе на полный день (то есть на «продлёнку») ему надо обязательно съесть в школе горячий обед.



• **БУДЬТЕ  
ЗДОРОВЫ!!!**

