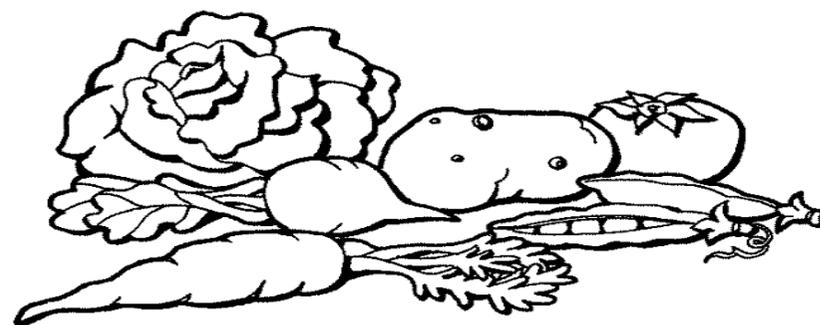




## **Не пропускаем школьную столовую, каждый день питаемся со своим классом**

Помним, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное для Вас в школе, способствует: - хорошему настроению; - высокой умственной работоспособности, усвояемости новых знаний, успешности и успеваемости; - достижению новых свершений в физической культуре и спорте; - защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний; - формированию стереотипа правильного питания и здоровых пищевых привычек.

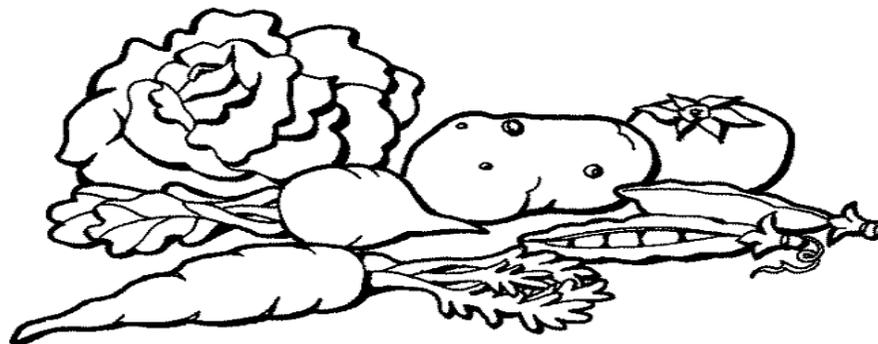




## Соблюдаем правильный режим питания

**Шаг первый.** Время приема пищи каждый день одинаковое, это имеет большое значение и способствует заблаговременной подготовке организма к приему пищи.

**Шаг второй.** Принимаем пищу сидя за столом, не спеша, все тщательно пережевываем, не торопимся - продолжительность перемены для приема пищи достаточная (не менее 20 минут).





## Формируем стереотипы здорового питания и здоровые пищевые привычки

**Шаг первый.** Соблюдаем правильный режим питания – питаемся не реже 5-ти раз в день (основные приемы пищи – завтрак, обед и ужин; дополнительные приемы пищи – второй завтрак, полдник и второй ужин).

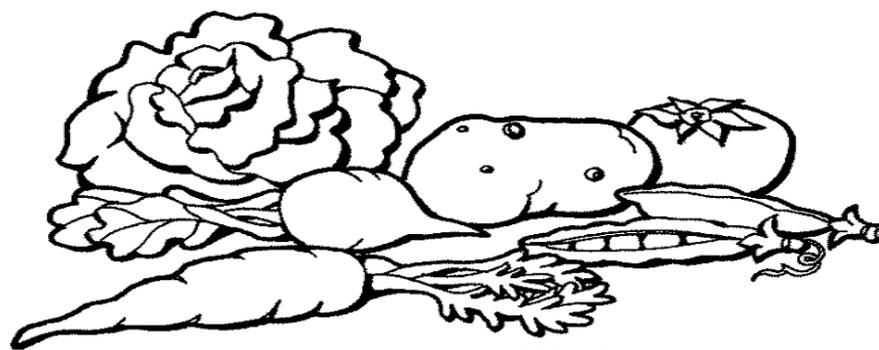
**Шаг второй.** Не переедаем на ночь – калорийность ужина не должна превышать 25 % от суточной калорийности.

**Шаг третий.** Обогащаем 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).



## Каждый прием пищи имеет свое значение и свой состав

Получаем в школе горячий завтрак и(или) обед. Меню завтраков в обязательном порядке включает горячее блюдо (каша, запеканка, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополнительно могут быть добавлены продукты - источники витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды, орехи, йогурты). Меню обедов включает овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель).





## Формируем стереотипы здорового питания и здоровые пищевые привычки

**Шаг четвертый.** Отдаем предпочтение блюдам, в технологии приготовления которых используются следующие способы кулинарной обработки продуктов - тушение, варка, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание.

**Шаг пятый.** Сокращаем количество ежедневно потребляемого сахара до двух столовых ложек в день, соли - до 1-й чайной ложки в день, блюда не досаливаем, убираем солонку со стола.

**Шаг шестой.** Исключаем из рациона питания продукты с усилителями вкуса и красителями, продукты источники большого количества соли.

**Шаг седьмой.** Сокращаем до минимума потребление продуктов источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы), заменяем их на фрукты и орехи



## Тщательно моем руки перед едой

**Шаг первый.** Учимся правильно мыть руки.

**Шаг второй.** Моем руки ежедневно перед приемом пищи. Руки смачиваем, затем намыливаем и моем под теплой проточной водой - ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей. Ополаскиваем руки. Суммарно время мытья рук должно составлять не менее 30 секунд. Правильное мытье рук – надежный

