

## **Памятка для обучающихся и их родителей: «Пять правил здорового питания»**

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

Помним, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное для Вас в школе, способствует:

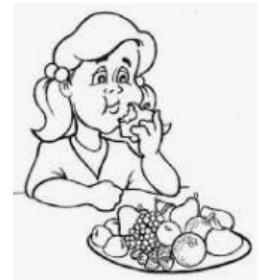
- хорошему настроению;
- высокой умственной работоспособности, усвоемости новых знаний, успешности и успеваемости;
- достижению новых свершений в физической культуре и спорте;
- защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний;
- формированию стереотипа правильного питания и здоровых пищевых привычек.



### **2. 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).



### **3. 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).



### **4. 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).

**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 (колбасные изделия и консервы).

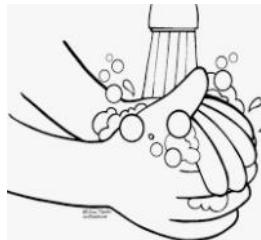


**Шаг седьмой.** Сокращаем до минимума потребление продуктов источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы), заменяем их на фрукты и орехи.



## 5. 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 способ защитить себя от возбудителей инфекционных заболеваний.

**РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 229723484149701461558283897186772312471353484446

Владелец Могиленских Татьяна Александровна

Действителен С 29.11.2024 по 29.11.2025