**Особенности питания детей и подростков**

В школьные годы ребенок активно развивается в физическом, нравственном и интеллектуальном планах. Детскому организму необходимо много энергии, чтобы обрабатывать информацию, погружаться в новые темы, учиться строить отношения и экспериментировать. Сбалансированное питание — ключ к успеху в познании мира.

При составлении меню учитывайте потребности детского организма, связанные с ростом, изменением условий внешней среды, повышенной физической или эмоциональной нагрузкой. Соблюдайте баланс между поступлением и расходованием калорий.

В основе каждодневного детского меню должны быть хлеб, молоко и кисломолочные продукты, масло, мясо, сахар, овощи и фрукты. Один раз в два-три дня рекомендуется включать в рацион рыбу, яйца, сыр, творог.

В зависимости от возраста рекомендуемый рацион школьника будет отличаться по химическому составу: калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и др.

Младший школьник должен питаться пять раз в день, старшеклассники могут переходить на 4-разовый прием пищи. Приучите ребенка завтракать дома, а после этого — в школе.

Особое внимание в питании школьника нужно уделять белковой составляющей рациона. Молоко и молочные продукты являются обязательными продуктами детского питания. Для ребят школьного возраста суточная норма молока и молочных продуктов составляет три порции. Например, одна порция молока равна 250 мл, одна порция йогурта содержится в одной баночке и составляет 175 мл.

В меню для школьника не рекомендуется включать жареные, копченые продукты и колбасные изделия. Перед приготовлением мяса обрезайте видимый жир и снимайте кожу с птицы. В мясе содержится легкоусвояемое железо (в отличие от железа овощей и фруктов). Если не употреблять в пищу мясо, увеличивается риск развития железодефицитной анемии.

Еще одним обязательным белковым продуктом в рационе школьника является морская рыба. Белки рыб расщепляются пищеварительными ферментами быстрее и легче, чем, например, белки говядины. Кроме того, морская рыба и морепродукты — это источник йода, полиненасыщенных жирных кислот, которые необходимы для улучшения интеллектуального развития школьника и профилактики зоба.

Содержание жиров в рационе школьника должно быть оптимальным. Недостаток полиненасыщенных жирных кислот может привести к снижению иммунитета, избыток — к нарушению обмена веществ, недостаточному усвоению белка и даже к пищевому расстройству.

Лучшие источники углеводов для школьника — это фрукты, овощи, хлеб и каши. Ежедневно подросток должен употреблять минимум 400 г овощей и фруктов.

Кондитерские и сладкие хлебобулочные изделия лучше исключить из детского меню. Их избыток в рационе может способствовать нарушению обмена веществ, который приводит к аллергии, сахарному диабету и ожирению.

Основные принципы здорового питания, которые нужно учитывать при формировании меню для ребенка:

обеспечение разнообразия меню (отсутствие повторов блюд в течение дня и двух смежных с ним календарных дней);

использование в меню блюд, рецептуры которых предусматривают щадящие методы кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание);

использование в меню пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также продуктов, содержащих пищевые волокна, обогащенных витаминами и микроэлементами;

оптимальный режим питания;

наличие необходимого оборудования и прочих условий для приготовления блюд и хранения пищевых продуктов;

отсутствие в меню продуктов, в технологии изготовления которых использовались усилители вкуса, красители, запрещенные консерванты; продуктов, не рекомендованных к употреблению; а также продуктов с нарушениями условий хранения и истекшим сроком годности; продуктов, поступивших без маркировочных ярлыков и (или) без сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность.

Ребенок видит мир глазами взрослого. Пищевые привычки не исключение. Если вы сами не завтракаете, это не значит, что не нужно приучать к этому свое чадо. Начните новую жизнь — питайтесь вместе с ребенком правильно.