**В современном обществе выгодно быть здоровым.**

 Если для здоровья самых маленьких детей питание – это вопрос жизни и смерти, то для детей дошкольного и школьного возраста – здоровья и нездоровья на всю дальнейшую жизнь.

 Для обеспечения роста и развития детей, профилактики заболеваний и функциональных отклонений, повышения работоспособности и успеваемости необходимо полноценное, сбалансированное питание.

 Анемии, атеросклероз, болезни органов пищеварения, болезни щитовидной железы, гипертоническая болезнь, кариес зубов, кишечные инфекции, инвазии и пищевые отравления, кишечный бактериоз, некоторые злокачественные новообразования, подагра, ожирение, остеопороз, сахарный диабет – вот далеко не полный перечень некоторых алиментарно-зависимых заболеваний, при развитии которых фактор питания играет решающую роль.

 Конечно, не все заболевания проявляются в детском возрасте, но в детском возрасте формируется модель пищевого поведения, которое впоследствии определяет развитие этих заболеваний.

 Так, алиментарно-зависимыми являются болезни органов кровообращения, которые занимают в структуре смертности населения России первое место. Между тем, такие особенности пищевого поведения, как привычка к избыточному потреблению поваренной соли, избыточное потребление животных жиров и недостаточное потребление продуктов с благоприятным составом ненасыщенных жирных кислот, формируются уже в дошкольном и школьном возрасте. То же самое можно сказать и об избыточной массе тела и ожирении, которые значительно распространены среди населения нашей страны.

 Другие проявления недостаточности тех или иных пищевых веществ, напротив, обусловливают нарушения роста и развития детей, в том числе интеллектуального.

 Поэтому профилактика анемии, недостаточности йода, витаминов также имеет исключительное социально-гигиеническое значение.

 Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

 Почему именно горячую пищу необходимо получать учащимся? Время пребывания любой пищи в желудке зависит от ее температуры. Если пища теплая, она остается в желудке 2-3 часа и  успевает усвоиться полностью. Если пища холодная, она покидает желудок  быстрее, не успев перевариться.  Замена горячей пищи буфетной продукцией ведёт к  снижению поступления в организм важных питательных веществ, что может привести к снижению работоспособности, переутомлению и ухудшению успеваемости.

К сожалению, дети, приходящие в образовательное учреждение, часто не приучены к той пище, которую им там предлагают и плохо едят не потому, что это невкусно или питание плохого качества, а потому, что нет привычки употреблять пищу, которую им предлагают. В питании детей недостаточно рыбы, молока, растительных жиров, фруктов и овощей - всего того, что необходимо для роста и развития детского организма. И наоборот, - избыточное потребление соли, специй, сахара, мучных изделий, потребление значительных количеств пищевых ароматизаторов, красителей. Чипсы, сухарики, газированные напитки с красителями – не являются здоровым питанием.

 Школьный возраст, это именно тот период, когда происходит наиболее активное развитие ребенка, при этом также формируется образ жизни, в том числе и тип питания. Школа, это неизбежный жизненно важный этап в жизни каждого человека, она должна максимально влиять, в том числе, и на процесс правильного питания, здесь у школьников должны быть отработаны верные навыки. Процесс школьного питания регламентирован санитарными нормами и правилами, и при их выполнении в большой степени удовлетворяет основам рационального питания.

 Проведенный Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области анализ позволил выделить требующую решения проблему по охвату учащихся горячим питанием: традиционно наиболее высокий охват горячим питанием в начальных классах, наиболее низкий процент охвата школьников среднего и старшего звена.

 Сегодня перед организаторами питания должна быть поставлена важная медико-социальная задача - популяризация знаний о здоровом питании среди школьников и родителей, обучение детей гигиеническим основам питания, формирование  правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания, повышение навыков здорового образа жизни.

 Изменить ситуацию может только постоянное  тесное взаимодействие школы и родителей, постоянная просветительская работа с родителями и учащимися о рациональном питании, о значении дефицита минеральных солей и витаминов для здоровья ребёнка.

**Поговорим о здоровом питании.**

 Рациональное питание детей и подростков является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, своевременное созревание морфологических структур и функций различных органов и тканей, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагопрятных внешних факторов.

 От того как питается человек зависит качество его жизни, психологическое и эмоциональное состояние, развитие и правильное функционирование всех систем жизнедеятельности. Поэтому питание школьников должно быть не только вкусным, но и правильным, полезным, сбалансированным.

 К основным характеристикам правильного питания относятся:

- соблюдение режима питания,

-соблюдение правильного соотношения потребляемых калорий к энергозатратам,

-употребление в необходимом количестве белков, жиров и углеводов, витаминов, минеральных веществ,

- разнообразие продуктов питания,

- правильная обработка продуктов.

Соблюдение режима питания - **неотъемлемая часть организации питания.** С раннего детства рекомендуется кормить ребенка по часам, чтобы организм был готов к усвоению пищи. Режим питания должен соблюдаться строго. Соблюдение режима питания позволяет вовремя получить ребенком необходимые полезные вещества для пополнения энергии и повышения трудоспособности. Для учащихся общеобразовательных учреждений режим питания организуется с учетом занятий в 1-ю и 2-ю смены. Для занимающихся в 1-ю смену рекомендуется 1-й завтрак (25% рациона) перед уходом в школу, 2-й (школьный) завтрак (15-20% рациона) в 10-11 часов, обед (35-40% рациона) в 13-14 часов и ужин (около 20% рациона) в 18-19 ч.

 Для школьников 2-й смены организуется обед - в 14-30ч.

 Режим питания должен основываться на следующих критериях:

 - оптимальное количество приемов пищи – 4-5 раз в день,

 - интервал между приемами пищи должен составлять 3,5-4 часов,

 - употребление продуктов питания должно быть в одно и то же время,

- ужин должен быть за 2-3 часа до сна,

- соблюдение правильного распределения суточного рациона: завтрак – 20-30 %, обед – 35-40 %, полдник – 10-15 %, ужин – 20-30%.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.