**День здорового питания**



Правильное питание – это основа здорового образа жизни каждого человека.Рациональное питание является залогом не только здоровья, но и природной красоты человека: чистой кожи, стройного тела, блестящих волос, крепких ногтей и белоснежной улыбки. Питаясь правильно, вы сохраните здоровье и красоту на долгие годы.

Схематически принципы правильного питания можно представить в виде пищевой пирамиды.Самая первая и наиболее известная пищевая схема была создана Гарвардской школой общественного здоровья в 1992 году.

Таким образом,основой нашего питания должны стать: *овощи и фрукты, цельнозерновые продукты* (неочищенный рис, хлеб грубого помола, макаронные изделия из цельнозерновой муки, каши),*растительные жиры, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты* (оливковое масло, подсолнечное, рапсовое и др.). Далее следуют *белоксодержащие продукты растительного происхождения*(орехи, бобовые, семена подсолнуха, тыквы и др.) *и животного происхождения,* а также *молоко и молочные продукты* (йогурты, сыр и т. д.), их употребление следует ограничить одной-двумя порциями в день. На самой верхней ступени пирамиды находятся продукты, употребление которых следует сократить. К ним относятся *животные жиры*, содержащиеся в красных сортах мяса (свинине, говядине) и сливочном масле, а также *продукты с большим содержанием «быстрых углеводов»* (продукты из белой муки, очищенный рис),*газированные напитки и прочие сладости.*

**Почему правильное питание является необходимым для здоровья человека?**

* Здоровое правильное питание должно обеспечивать организм необходимыми для его роста, нормального развития и жизнедеятельности веществами, причем поступление этих веществ должно быть адекватным, соответствуя потребностям органов и тканей данного человека в энергии, витаминах и микроэлементах.
* Здоровая еда в сочетании с регулярной физической активностью помогает снизить риск возникновения различных хронических заболеваний внутренних органов и эндокринных нарушений, в том числе ожирения, сахарного диабета, гипертонической болезни, ишемической болезни сердца, артритов и артрозов, заболеваний желудочно-кишечного тракта и мочевыводящих путей.
* Полноценное правильное меню на каждый день помогает улучшить умственную и физическую работоспособность, а значит повысить успехи в учебе, настроение, жизненную активность.
* Здоровая еда помогает укрепить защитные силы организма, повысить сопротивляемость к инфекциям и даже значительно снизить риск возникновения злокачественных опухолей.
* Соблюдая основные правила здорового питания можно продлить активные годы жизни, увеличить продолжительность жизни, замедлить старение.

***Полезные советы в организации питании***

* В день условноздоровомучеловекунужно выпивать не менее 1,5 –2 литровчистой воды. Чай без сахара, компот, сок, кефир, газировка- это еда.
* Пить и использовать для приготовления пищи лучше всего бутилированную или фильтрованную дома воду.
* Утром натощак желательно выпить стакан жидкости комнатной температуры. Интервал между последним приемом жидкости и едой должен быть 20-30 минут, между едой и последующим приемом жидкости – не менее 30 минут.
* Научитесь есть медленно, тщательно пережевывая пищу – это поможет вам съесть меньше, т.к. чувство насыщения приходит постепенно, а главное - вы значительно облегчите работу органов пищеварения по усвоению пищи.
* При выборе способа приготовления пищи отдавайте предпочтение запеканию,приготовлению на гриле, пару, отвариванию.
* Особенно полезны овощи, содержащие пектин и клетчатку. Они создают чувство насыщения, регулируют функцию кишечника, выводят шлаки. К ним относятся капуста, кабачок, редис, томаты, огурцы, тыква, листовая зелень.
* Сократите употребление соли! Досаливание приводит к повышенной жажде, задержке излишней воды тканями организма, а далее – повышению артериального давления и отложению солей.
* Избегайте в одном блюде следующих сочетаний: белковые продукты (мясо, птица, рыба, морепродукты) и продукты, богатые углеводами (крупы, хлеб, отруби, картофель, сладкие фрукты и ягоды).
* Хлеб обязательно должен присутствовать в рационе, лучше всего зерновой, с отрубями.