



ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ ПИТАНИЯ

- это соответствие калорийности дневного рациона суточным энерготратам человека.

Примеры энергозатратности разных видов деятельности:

Плавание



180-400 ккал/час

Уборка дома



120-240 ккал/час

Отдых лежа, без сна



65 ккал/час

Рассчитать суточные энерготраты можно на сайте

<http://takzdorovo.ru>



Примеры калорийности продуктов (на 100 г):*

Печенье
«Юбилейное»



465 ккал

Семя подсолнечника
(жареное)



581 ккал

Яблоко



46 ккал

*Калорийность продуктов можно узнать на этикетке.

200 лишних
калорий в день



Увеличение веса
на 3,5-7 кг в год



2. РАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ

Питание должно быть:

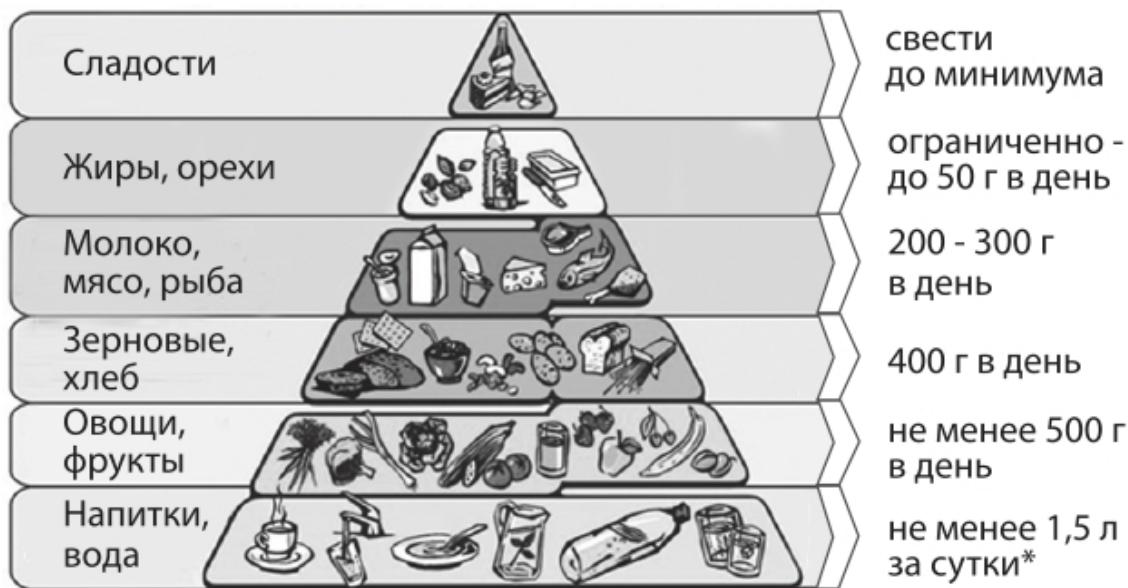
- **дробным** (3-5 раз в сутки)
- **регулярным** (в одно и то же время)
- **равномерным** (самые калорийные блюда употребляются в первой половине дня - до 15.00)
- **последний приём пищи** должен быть не позднее, чем за 2-3 часа до сна



Контролировать своё питание можно с помощью
мобильных приложений, например (iOS, Android): Lifesum, FatSecret,
MyFitnessPal и др.

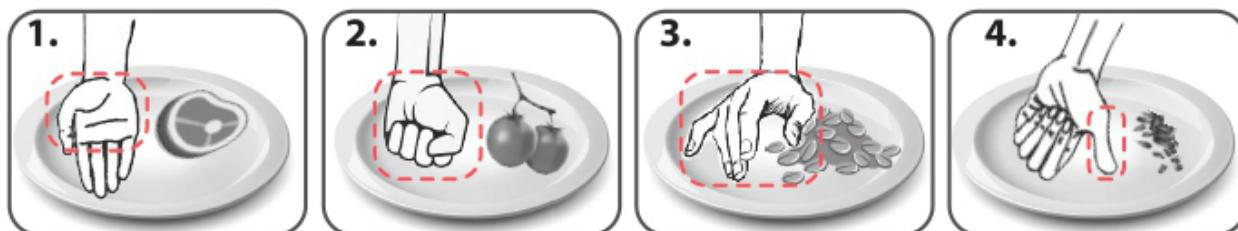
3. ПОЛНОЦЕННОСТЬ ПО СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ

Питание должно быть разнообразным, в соответствии с рекомендуемыми объёмами для разных групп продуктов:



* при наличии заболеваний - уточнить у врача

«Правило руки» поможет определить размер порции еды на один приём пищи: * :



1. **Ваша ладонь** - размер порции белков
2. **Ваш кулак** - размер порции овощей
3. **Ладонь, сложенная горстью** - размер порции углеводов (крупы, фрукты, ягоды)
4. **Большой палец руки** - размер порции жиров

* при ежедневном тяжёлом физическом труде порции удваиваются

4. ОПТИМАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА



Отдавайте предпочтение приготовлению продуктов на пару или путём отваривания, запекания на гриле, в духовом шкафу.



Ограничьте или исключите жарение на масле, во фритюре.