

# Принципы рационального питания

- сбалансированное питание - соотношение белков, жиров и углеводов, поступающих в организм с пищевыми веществами— 1:1:4
- энергетическое равновесие - энергетическая ценность суточного рациона питания соответствует энергозатратам организма
- режим питания - распределение суточного рациона на отдельные приёмы пищи (завтрак — 25%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин — 25%) по энергетической ценности и продуктовому набору



# Режим питания

**ГЦМП**

ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР  
МЕДИЦИНСКОЙ  
ПРОФИЛАКТИКИ

Принцип рационального питания — распределение суточного рациона на отдельные приёмы пищи.

- Дробное, 4-5 раз в день.  
Регулярное,  
в одно и то же время.
- Последний приём пищи  
не позднее, чем  
за 1,5-2 часа до сна.
- Промежутки между  
приёмами пищи  
не более 4 часов.
- Время, затрачиваемое  
на еду,  
не менее 20-30 минут.



# Суточный рацион питания

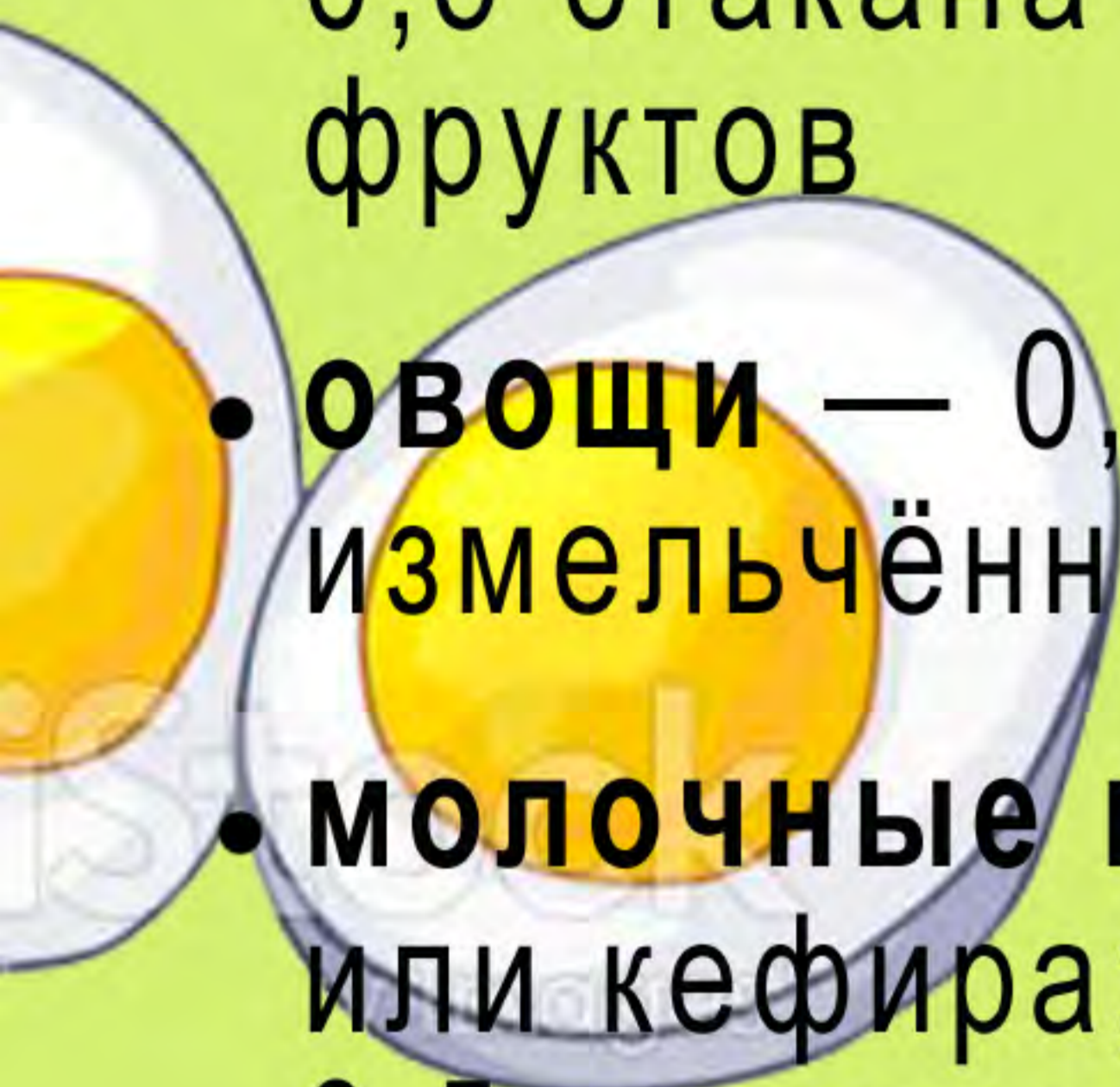
Продукты в порциях:

- хлеб, каши (крупы), картофель — 6-11 порций
- фрукты — 3-6 порций
- овощи — 2-4 порции
- молоко и молочные продукты — 2-4 порции
- мясо, рыба, бобовые, орехи — 2-4 порции
- жиры животного происхождения, сладости — изредка в небольших количествах
- растительное масло — 2-4 порции



# Одна порция:

- **хлеб** — 1 кусок (25г); рис, греча, макароны (приготовленные) 0,5 стакана; картофель — 1 шт. (средняя)
- **фрукты** — 1 яблоко; 1 апельсин; 1 банан; 0,5 стакана ягод; 0,25 стакана сушёных фруктов
- **овощи** — 0,5 стакана приготовленных или измельчённых сырых овощей
- **молочные продукты** — 1 стакан молока или кефира; 45 г твёрдого сыра; 0,5 стакана творога
- **мясо, рыба** — 70-90 г
- **яйца** — 2 шт.
- **растительное масло** — 1 столовая ложка
- **орехи** — 35 г

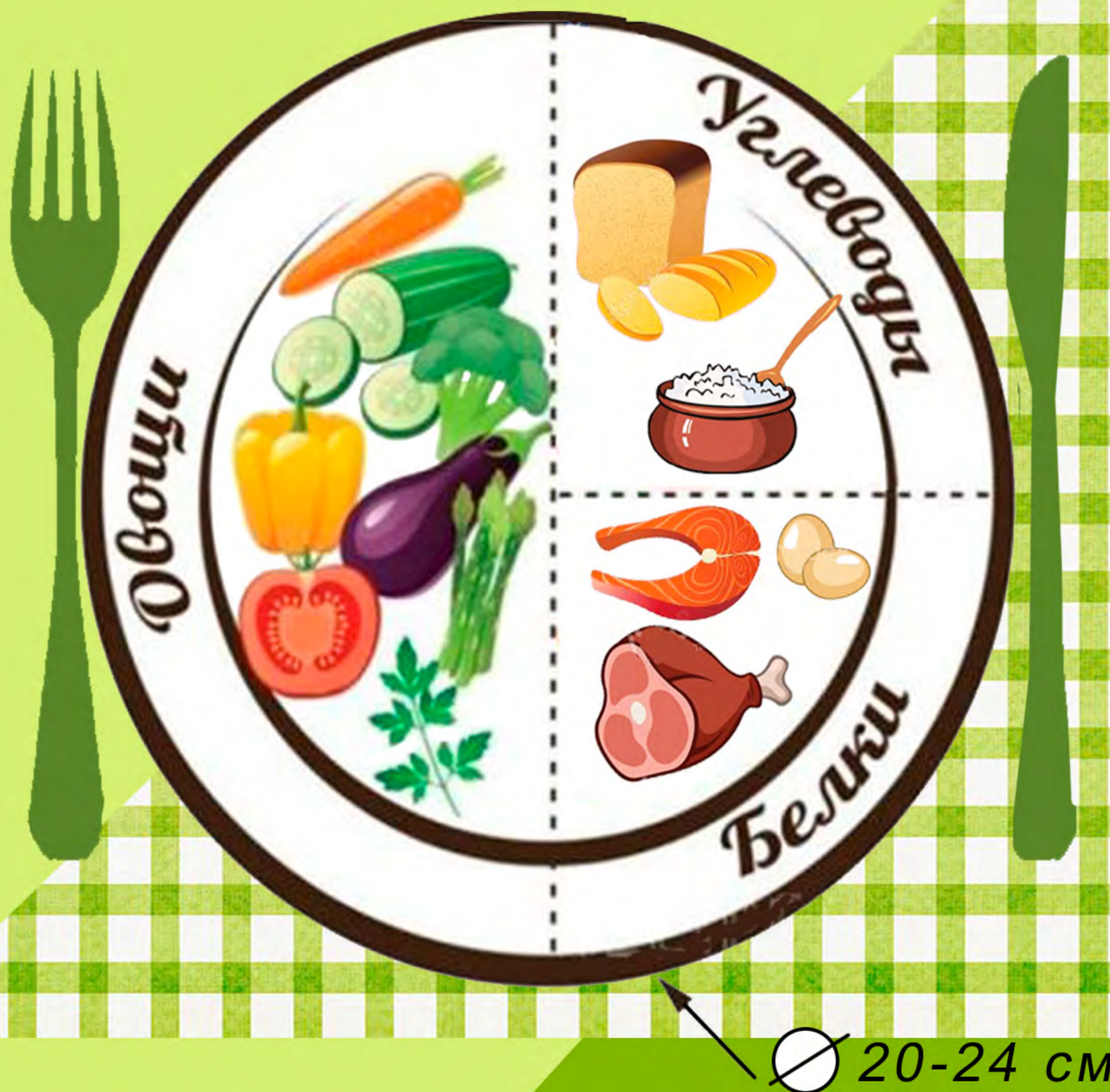


**ГЦМП**

ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР  
МЕДИЦИНСКОЙ  
ПРОФИЛАКТИКИ

# Правило «Тарелки»

На тарелке  $\frac{1}{4}$  — белки  
(мясо, рыба, птица),  
 $\frac{1}{4}$  — зерновые  
 $\frac{1}{2}$  — овощи,  
порция не должна превышать  
размера своей ладони.



# Здоровый перекус



- Фрукты
- Йогурт
- Орехи небольшое количество - очень калорийны
- Сыр – не более 50 г

Использовать в качестве перекуса конфеты, пирожные, торты нежелательно.

В них много сахара и жира и минимум полезных пищевых веществ. Такие ежедневные перекусы способствуют риску развития сахарного диабета, ожирения и нарушения углеводного обмена