**Консультация для родителей**

**10 способов воспитать у детей правильное отношение к питанию**

       1.Не используйте еду в виде наказания. Это может оказать отрицательное влияние на личностное развитие ребенка.

2.Всегда имейте наготове здоровую еду. Дети любят, есть то, что под рукой. Поставьте на кухне на виду вазу с фруктами. И сами перекусывайте яблоком. Никакие слова не убедят лучше, чем ваш собственный пример.

3. Не делите еду на «хорошую» и «плохую». Вместо этого, «привяжите» еду к тому, что волнует вашего ребенка, например, к спорту или внешнему виду. Пусть ребенок знает, что постный белок, такой, как индейка, или кальций в молочных продуктах, улучшает спортивные показатели. Антиоксиданты в овощах и фруктах придают блеск коже и волосам.

4. Хвалите за выбор здоровой пищи. Говорите вашим детям, что вы гордитесь их выбором здоровой пищи.

5. Не докучайте детям по поводу нездоровой пищи. Не обращайте на это внимание или направьте их выбор в другое русло.

6. Никогда не используйте еду в качестве поощрения. Это может вызвать проблемы с весом в более позднем возрасте.

7. Вечером собирайтесь на семейный ужин. Сделайте это традицией - дети, которые ужинают за семейным столом, лучше питаются и имеют меньший риск серьезных проблем в подростковом возрасте.

8.  Накладывайте еду в кухне. Тогда вы сможете накладывать нормальные порции, а ваши дети научатся понимать, что такое правильный размер порции

Типичные стереотипы, которым следуют родители. Толстый ребенок- здоровый ребенок, худой- больной.

9. Советуйтесь с детьми. Попросите их оценить приготовленную Вами еду.

10. Консультируйтесь с детским врачом. Прежде чем «посадить ребенка на диету», помочь ему набрать вес или внести какие-то радикальные изменения в его питание, проконсультируйтесь с врачом.

**Типичные стереотипы, которым следуют родители**

Традиционно считается, что толстый ребенок – здоровый ребенок. Это опасное заблуждение, способное нанести вред здоровью вашего чада. Диагностировать нарушения в физическом развитии может только врач. Специалисты различают худобу патологическую и здоровую. Патологическая худоба – следствие заболевания, при котором у ребенка наблюдается нарушение термобаланса ("мерзлявость"), вялость, сонный взгляд, отсутствие интереса к активной жизни. Если заболевание не выявлено, значит, у ребенка генетическая предрасположенность к стройности, которая не является проблемой.

 Все, что полезно для взрослого – полезно и для ребенка.

Это одно из самых вредных заблуждений. Органы пищеварения, печень и почки ребенка еще недостаточно развиты. Взрослому человеку, питающемуся в течение дня не очень правильно, обязательно нужно пить кефир, чаще есть фрукты. Его микрофлора УЖЕ подпорчена несбалансированным питанием. Органы ребенка развиваются по программе, заданной природой. Ей не нужно мешать. Не нужно давать «кефирчик» пораньше и побольше «для пользы» - микрофлора ребенка не нуждается в таком количестве молочнокислых бактерий. Не надо перекармливать фруктами - витамины не откладываются про запас, кроме одного-двух.

 Весь день ничего не ел – пусть хоть что-нибудь съест. Это самый опасный стереотип. Кидать в пустой желудок горсть печенья категорически нельзя, эта неожиданная для желудка пища вызовет раздражение слизистых. Нужно четко определить для себя: кормите ли вы ребенка полезной пищей, или вы рисуете для себя картинку: «ребенок – ест», «мне так спокойнее!». Родители большей частью руководствуются стереотипами, мамам нравится насильно закармливать ребенка, думая, что так они вкладывают все силы в борьбу за здоровье.

**Самые вредные продукты питания**

* кока-кола, так в одном литре Кока-колы содержится 25 ложек сахара. При употреблении Кока-колы имеется риск возникновения таких заболеваний как сахарный диабет и ожирении.
* сладкая газировка, она содержит бензоат натрия (Е211). Большие количества бензоата натрия повреждают ДНК, что может привести к циррозу печени, болезни Паркинсона, и ряду болезней.
* картофельные чипсы. Их делают вовсе не из картофеля, а из восстановленного концентрата порошковой сублимированной картошки. В сочетании с огромным количеством жира, ароматизаторами и вкусовыми добавками чипсы становятся настоящей угрозой для желудка.
* сосиски и дешевая колбаса. В их составе практически нет мяса, зато много жиров (до 40% веса), соевого белка и нитрита натрия, вещества, придающего сосискам и колбасам приятный розоватый цвет и запах. Нитрит натрия в организме превращается в нитрозамины – потенциальный канцероген, который вызывает рак кишечника.
* сладкие жевательные конфеты, «чупа-чупсы»,«мэйбоны», пастила в красивой упаковке содержат сахар в большом количестве, а также химические добавки (ароматизаторы, красители, заменители).
* шоколадные батончики содержат огромное количество калорий. Зачастую при приготовлении таких сладостей используются ГМО, ароматизаторы, красители и другая химия.
* майонез содержит жиры и углеводы в большом количестве. А, что самое неприятное, в майонез, приготовленный фабрично, добавлены вредные химические вещества.
* продукты быстрого приготовления. Супы, лапша, фаст-фуд и  растворимые напитки натуральными назвать сложно. Они крайне вредны для здоровья.
* соль, употребляемая в большом количестве повышает давление, способствует скоплению токсинов в организме.
* алкоголь. Негативно влияет на все внутренние органы, нарушает обмен веществ, препятствует усвоению витаминов. Даже незначительные дозы спиртного разрушают организм. Алкоголь – это яд. И детям он строго противопоказан.