**Что такое здоровое питание?**

Здоровое питание – это такое питание, которое обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний (НИЗ), включая диабет, болезни сердца, инсульт и рак.  
  
Здоровое питание на протяжении всей жизни - важнейший элемент сохранения и укрепления здоровья нынешних и будущих поколений, а также, непременное условие достижения активного долголетия.  
  
Рост производства переработанных продуктов, быстрая урбанизация и изменяющийся образ жизни привели в настоящее время к опасным для здоровья изменениям в моделях питания людей во всем мире.  
  
Сегодня люди потребляют избыточное количество продуктов с высоким содержанием калорий, жиров, свободных сахаров и соли, и в то же время, очень мало фруктов, овощей и других видов клетчатки, таких как цельные злаки.  
  
Точный состав здорового питания зависит от индивидуальных особенностей ( возраст, пол, образ жизни и степень физической активности), культурного контекста, имеющихся местных продуктов и обычаев в области питания.  
  
**ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**  
- потребление энергии (калорий) должно быть сбалансировано с ее расходом  
  
- ежедневное употребление 400 гр (минимум) фруктов и овощей, помимо картофеля, и крахмалсодержащих корнеплодов  
  
- потребление жиров не должно превышать 30% от общей потребляемой энергии (3 столовые ложки растительного масла, или 2 авокадо, или 100 гр арахиса, или 100-140 гр соевых бобов)  
  
- насыщенные жиры (твердые жиры) должны составлять менее 10%, трансжиры (растительные жиры, подвергшиеся промышленной переработке, и традиционно входящие в состав майонеза,маргарина, кетчупа, кондитерских изделий) – менее 1% от общей потребляемой энергии  
  
- желательно заменять насыщенные жиры и трансжиры ненасыщенными жирами, и полностью исключить из рациона трансжиры промышленного производства  
  
- свободные сахара должны составлять менее 10% (50 гр или 12 чайных ложек без верха для человека с нормальным весом, потребляющего около  
2000 калорий в день) от общей потребляемой энергии, причем, сокращение потребления до 5% и менее обеспечивает дополнительные преимущества для здоровья  
  
Свободные сахара – это все сахара, добавляемые в пищевые продукты или напитки производителем, поваром или потребителем, а также сахара, естественным образом присутствующие в меде, сиропах, фруктовых соках и их концентратах.  
  
- соль предпочтительно йодированная, менее 5 гр в день ( чайная ложка без верха)  
  
- алкоголь не употреблять, либо значительно уменьшить его количество.  
Безопасной для здоровья дозы алкоголя, по мнению ВОЗ, не существует.  
  
- грудное вскармливание ребенка до 6 месяцев, в возрасте от 6 месяцев до 2 лет — грудное вскармливание в сочетании с правильным дополнительным питанием, предотвращает развитие ожирения и других неинфекционных заболеваний у него в будущем.  
  
**Как интегрировать принципы здорового питания в свою жизнь, с помощью небольших изменений в привычном рационе?**  
  
НАЧНИТЕ ИЗМЕНЯТЬ СВОЕ ПИТАНИЕ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЕГО ЗДОРОВЫМ  
  
Питаться разнообразно, сбалансированно, с пользой для здоровья по силам каждому.  
  
ФРУКТЫ И ОВОЩИ  
  
Эксперты по питанию Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) рекомендуют каждый день съедать по меньшей мере пять порций фруктов и овощей ( примерно 400 гр). Именно такое количество свежих овощей и фруктов доказано снижает риск развития многих неинфекционных заболеваний и снабжает организм достаточным количеством клетчатки.  
  
Вам кажется, что 400 гр – это слишком много? Вы раньше ели овощи и фрукты очень редко?  
  
ИСПРАВЛЯЕМ СИТУАЦИЮ  
  
- включайте овощи в каждый прием пищи  
  
- для перекуса или в качестве закуски используйте свежие овощи и фрукты  
  
- отдавайте предпочтение сезонным овощам и фруктам  
  
- употребляйте в пищу максимально разнообразные фрукты и овощи, расширяйте ассортимент привычных продуктов. Дайте второй шанс репе, тыкве, брокколи.  
  
Жиры  
  
  
Эксперты по питанию ВОЗ рекомендуют ограничивать употребление любых  
жиров растительного и животного происхождения до 30%, лучше – до 10 % и менее от общего потребления энергии.  
  
Кроме того, особо оговаривается необходимость снижения употребления трансжиров до менее чем 1% от общего потребления энергии и замены насыщенных жиров и трансжиров ненасыщенными жирами – в частности, полиненасыщенными.  
  
Это поможет не допустить нездоровый набор веса и снизит риски развития сердечно-сосудистых заболеваний и сахарного диабета.  
  
Все эти термины вам не знакомы? Вы считаете, что нежирное не может быть вкусным?

ИСПРАВЛЯЕМ СИТУАЦИЮ  
  
- готовьте на пару или варите вместо жарки и приготовления во фритюре  
  
- заменяйте сливочное масло и сало растительными маслами, богатыми полиненасыщенными жирами, такими как подсолнечное, оливковое кукурузное, сафлоровое  
  
- покупайте молочные продукты с пониженным (1,5-2,5%) содержанием жира  
  
- покупайте постное мясо, и обязательно обрезайте весь видимый жир перед тем, как начать готовить  
  
- ограничьте потребление запеченной и жареной пищи  
  
- откажитесь от употребления предварительно упакованных закусок, и пищевых продуктов (например, торты, пончики, пирожные, пироги, печенье и вафли), они могут содержать много промышленно произведенных трансжиров  
  
СОЛЬ, НАТРИЙ И КАЛИЙ  
  
  
Эксперты по питанию ВОЗ рекомендуют есть меньше 5 гр соли в день. Это небольшое изменение в питании может предотвратить 1,7 млн смертей каждый год. Ограничение употребления соли снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, артериальной гипертонии и инсульта.  
  
Придется убрать солонку со стола? Есть только пресное?  
  
ИСПРАВЛЯЕМ СИТУАЦИЮ  
  
- добавляйте чуть меньшее количество соли и приправ с высоким содержанием натрия (сухие приправы, бульонные кубики, соевый соус) при приготовлении пищи  
  
- используйте соль с пониженным содержанием натрия  
  
- ограничение потребления соленых закусок, выбирайте снэки с более низким содержанием натрия  
  
- если вам тяжело сразу снизить потребление соли до рекомендованного уровня, ешьте больше овощей и фруктов ( абрикосы, курага, болгарский перец, печеный картофель). Калий, содержащийся в них, во многом смягчает негативное действие натрия  
  
САХАРА  
  
  
Эксперты по питанию ВОЗ рекомендуют ограничить потребление свободных сахаров до менее чем 10% от общего поступления энергии. Особо оговаривается, что 5% и ниже от общего потребления энергии обеспечивает дополнительные преимущества для здоровья.  
  
Согласно последним исследованиям, рекомендованный уровень употребления сахаров снижает риск развития кариеса, сердечно-сосудистых заболеваний, ожирения. Кроме того, благотворно влияет на липидный состав крови.  
  
Вы считаете, что и так едите немного сладкого? Отказаться от сладостей очень сложно?  
  
ИСПРАВЛЯЕМ СИТУАЦИЮ  
  
- не покупайте готовые продукты питания и напитки, содержащие большое количество сахаров

- особое внимание на готовые сладкие напитки, они основной источник добавленного сахара. Резко ограничьте или откажитесь совсем от газированных или негазированных безалкогольных напитков, фруктовых или овощных соков и напитков, жидких и порошковых концентратов, ароматизированной воды, энергетических и спортивных напитков, готового к употреблению чая и кофе, ароматизированных молочных напитков  
  
- употребляйте в пищу свежие фрукты, сухофрукты, орехи, мед и сырые овощи в качестве закусок вместо сладких закусок  
  
  
Здоровое питание – не краткосрочные ограничительные изменения в рационе, а часть здорового образа жизни! Роспотребнадзором разработана система цветовой маркировки продуктов «Светофор», которая поможет потребителям сформировать правильный рацион питания, соответствующий их состоянию здоровья и энергозатратам.

По материалам сайта https://www.rospotrebnadzor.ru