

Чистая кожа, сияющие глаза, нежный румянец, здоровые волосы и ногти говорят не только о красоте, но и о здоровье. Летние фрукты и овощи, насыщенные витаминами, подарят нам внутреннее сияние и повысят иммунитет на месяцы вперед.

Виды витаминной недостаточности

Авитаминоз

Отсутствие в организме какого-либо витамина.

Последствия: цинга, ра�ахит, куриная слепота, пеллагра, бери-бери.

Гиповитаминоз

Частичная недостаточность витамина. Быстрая утомляемость, пониженная работоспособность, повышенная раздражимость, снижение сопротивляемости к инфекциям.

Гипервитаминоз возникает при избыточном потреблении витаминов. Проявляется в виде интоксикации (отравления) организма.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «СТАРООСКОЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ»

Телефон: (4725)33-30-16
Эл. почта: st-iro@mail.ru

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «СТАРООСКОЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ»

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

ВИТАМИНЫ



Родителям на заметку...

Для того, чтобы в процессе приготовления продуктов питания максимально предотвратить потерю полезных витаминов, следует придерживаться следующих правил:

- ◆ Овощи и фрукты готовить на пару.
- ◆ Использовать во время варки как можно меньше воды.
- ◆ Еду всегда готовить только непосредственно перед самым её употреблением.
- ◆ Выбирая между консервированными и замороженными продуктами, отдавать своё предпочтение замороженным.
- ◆ Замороженную пищу готовить без размораживания.
- ◆ Салаты готовить из тех овощей и фруктов, что собраны недавно, иначе они теряют витамины С и В.
- ◆ Использовать при приготовлении пищи посуду из нержавеющей стали, так как в медной теряется большее количество фолиевой кислоты и витаминов Е, С.
- ◆ Покупать всегда только свежие продукты (особенно это касается фруктов и овощей) и в таких количествах, которые можно израсходовать в течение нескольких дней.
- ◆ Хранить в непрозрачных ёмкостях муку, макароны, бобовые, рис, так как под воздействием солнца содержящийся в них витамин В2 разрушается.
- ◆ Из овощей при слишком долгом мытье вымываются витамины С и В, поэтому лучше мыть их в проточной воде с помощью щетки.
- ◆ Не подвергать воздействию солнечных лучей молоко и молочные продукты, так как при этом они теряют витамины D, А, В2.



Помните древнее выражение – «Ты есть то, что ты ешь»?

Как ни странно это не звучит, но питание играет в жизни любого человека очень важную роль, а в жизни ребёнка – тем более.

