

## Примерное меню для людей после 55 лет

### **Завтрак:**

каша овсяная  
омлет  
чай с молоком, можно просто травяной или зеленый чай.

### **Второй завтрак:**

свежие фрукты или ягоды  
печеное яблоко.

### **Обед:**

щи  
отварная рыба с картофельным пюре  
салат из моркови, заправленный сметаной  
компот или кисель.

### **Полдник:**

отвар шиповника или травяной настой.

### **Ужин:**

голубцы, фаршированные овощами  
творожный пудинг  
чай с медом.

### **На ночь:**

кефир.

### **Кроме этого, в течение всего дня можно:**

10 г сливочного масла  
300 г хлеба  
30 г сахара



## Правильное питание в пожилом возрасте

заключается в улучшении качества потребляемых продуктов  
за счет уменьшения их калорий.

Пища должна содержать меньше  
жирных, мучных, крахмалосодержащих продуктов.

Количество полноценных белков, клетчатки, витаминов,  
микроэлементов должно быть больше.

**Огромное значение для любого организма имеют антиоксиданты –**  
витамины А, С, Е и др. Они борются с различными вирусами и заболеваниями,  
способствуют торможению процессов старения, повышают иммунитет.



Управление здравоохранения Тамбовской области  
Центр медицинской профилактики  
Тамбовской области

## ***Основные принципы питания для пожилых людей*** (памятка для населения)



г. Тамбов

## **Основные принципы питания пожилых людей**

### **1. Ограничить употребление животных жиров, а именно:**



сливочного масла, сливок, жирных сортов мяса, икры рыб, субпродуктов. **Употреблять продукты, которые приготовлены без добавления жира:** в тушеном, запеченном, отварном виде или приготовленные на пару.

### **2. Ограничить потребление сахара и соли.**

Норма сахара в сутки – до 50 граммов (в составе напитков, кондитерских изделий), а норма соли в организме – до 4-5 граммов (в составе рыбных и мясных блюд).



### **3. Употреблять кисломолочные напитки с пониженной жирностью (ряженка, кефир, йогурты и т. д.). В них содержится необходимый источник белка, витамина В2, кальция.**



### **4. В рационе питания должны быть полиненасыщенные жирные кислоты.**



Эти кислоты входят в состав растительных масел, содержатся в жирной рыбе (сельдь, скумбрия, сардины). Жир, который содержится в рыбе, обеспечивает правильное, слаженное функционирование сердца, а также способствует укреплению иммунитета и нормализует холестериновый обмен. В рыбе есть

белок, цинк, железо, витамин А и D.

### **5. В пищу необходимо больше употреблять продуктов, содержащих витамин С: апельсин, смородина, крыжовник,**



грейпфрут, черника, лимон, отвар шиповника, различная зелень (укроп, кинза, петрушка).

### **6. Добавить в рацион питания продукты, которые в своем составе содержат большое количество солей калия и магния, а именно: морковь, молоко, орехи, курага, пшено, картофель, свекла, рис, капуста, чернослив.**



### **7. Увеличить употребление в пищу продуктов, которые богаты пищевыми волокнами: овощи, фрукты, ягоды, хлеб с отрубями, цельнозерновой хлеб.**

### **8. Употреблять продукты со значительным содержанием витаминов группы В: отруби, хлеб, бобовые, молочные продукты, крупы, рыба.**

### **9. Придерживаться дробного и частого питания.**

#### **Режим питания**

В пожилом возрасте режим питания имеет особое значение для профилактики старения организма. Основными принципами режима питания пожилых людей являются:

- 1. прием пищи строго в одно и то же время**
- 2. ограничение приема большого количества пищи**
- 3. исключение длительных промежутков между приемами пищи.**



#### **Рекомендуется четырехразовое питание.**

Может быть установлен режим питания с приемом пищи пять раз в день. Такой режим наиболее рационален в пожилом возрасте, когда пищу следует принимать меньшими порциями и чаще обычного.