

**УДК 352/354-1**

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ (НА ПРИМЕРЕ ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ РУДНИЧНОГО РАЙОНА АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КЕМЕРОВО)**

О.А. Никифорова, канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры ГиМУ  
С.С. Можарцева, МУб-131, 4 курс

Кузбасский государственный технический университет им. Т.Ф. Горбачева,  
город Кемерово

Здоровье детей является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности для общества, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее и генофонд нации и является одним из важных показателей развития страны [1]. Согласно данным официальной статистики заболеваемость детей до 14 лет за последние 20 лет увеличилась на 50%. Соответствующие показатели составили в 1994г. – 105130, в 2014г. - 157597,5 на 100000 детей соответствующего возраста [3]. Распространённость болезней возросла на 94% (1994г. – 104358, 2014г. – 202435,3 на 100000 детей соответствующего возраста) [2]. Это связано с тем, что с каждым годом увеличивается объем образовательных нагрузок в комплексе с усиленным и продолжительным процессом обучения. Причиной менее адекватной реакции и более выраженного утомления школьников в процессе образовательной деятельности является нарушение сбалансированного горячего питания детей и подростков.

Полноценное питание детей — необходимое условие обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, и способности к обучению на всех периодах взросления. Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена Распоряжением Правительства РФ от 25 октября 2010 г. N 1873-р «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г» и отображена в Письме Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. N 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

В последнее время в органах местного самоуправления остро стоит вопрос здорового питания детей в образовательных учреждениях, в которых обучающиеся и воспитанники проводят значительное количество времени.

В планировании, организации и контроле питания данной категории лиц осуществляют муниципальные органы важная роль принадлежит Муниципальному автономному учреждению «Школьное питание», которое создано решением Комитета по управлению муниципальным имуществом города Кемерово (№ 639 от 09.04.2008 во исполнение распоряжения Главы города Кемерово № 1356 от 04.04.2008).

В рамках данного учреждения модернизирована вся система приготовления, расчета, контроля качества питания обучающихся, позволяющая детям и подросткам формировать индивидуальный комплекс питания. Например, в образовательных организациях Рудничного района примерный вариант комплекса, утвержденного МАО «Школьное питание» представлен горячим завтраком трех видов: для 1-4 классов, для 5-11 классов, и мини комплекс. Меню обновляется с учетом сезона, а блюда разработаны с учетом пожеланий и материальных возможностей родителей, в рамках допустимого ассортимента в питании обучающихся и воспитанников. Меню в обязательном согласовывается в органах Роспотребнадзора.

Плюсами данного питания является выбор по вкусу, учет индивидуальных особенностей школьников; для детей с 1-4 класс питание 2 раза в день; оформляются льготы на питание детей; осуществляется постоянный муниципальный контроль.

Однако анализ системы учета питания в школах Рудничного района (меню, способ приготовления блюд) выявил некоторые недостатки этой системы питания:

- во многих школах блюда не готовятся, а привозятся уже готовые полуфабрикаты, что значительно снижают вкусовые качества пищи;
- для некоторых родителей, оказалось, дорого оплачивать питание своих детей в школах;
- система оплаты питания иногда дает сбой (снимает больше, чем нужно денег на питание), также плата за питание снимается, если ребенок отсутствовал в этот день в школе.

Для устранения данных недостатков предлагаются следующие мероприятия:

- установка пищеблоков, оснащенных современным технологическим оборудованием во всех школах Рудничного района;
- создание целевой программы, с помощью которой родители могли бы более детально контролировать процесс оплаты за питания, отключая списание средств если, например, ребенок будет отсутствовать в школе в этот день;
- создание «эконом»-комплексов;
- повышение рациональности и сбалансированности питания в образовательных организациях.

Правила рационального питания могут быть сформулированы таким образом:

1. Правильная расстановка энергетических ценностей рационов, которая будет соответствовать энергетическим затратам детей;
2. Сбалансированность рациона по пищевым факторам;
3. Максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов;
5. Оптимальный режим питания;
6. Правильная обработка блюд, сохраняющая всевозможные витамины микроэлементы, а также сохраняющая вкус блюд;

7. Внимание на индивидуальные особенности детей;

8. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания

[3].

Анализ питания детей в дошкольных образовательных учреждениях доказывает наличие отклонений от этих принципов, результатом чего являются большие нарушения пищевой ценности рационов питания. К этому числу относятся использование в недостаточном количестве некоторых групп продуктов (кисломолочных продуктов, рыбы, овощей и фруктов) лишнее потребление соли, специй, сахара и кондитерских изделий, нарушение режима питания и др.

В детсадах Рудничного района примерное меню питания малышей 3-6 лет выглядит таким образом:

- Завтрак: в основном выглядит одинокого это каша/омлет, хлеб с маслом, сыр чай/какао.

- Обед: первое суп, второе рыба/котлета, гарнир, салат (сезонные овощи), компот.

- Ужин: овощное/ творожное блюдо/ каша, молоко/кефир, фрукт.

Меню выглядит стандартно, но не всегда в детсадах добавляют блюда по нормированным граммам, не везде есть плотный ужин (актуально для родителей, которые поздно забирают детей из детского сада), также масса блюд для малышей шестилетнего ребенка, такая же, как и для трехлетнего малыша.

Основные группы проблем, связанные с организацией питания в дошкольных учреждениях, и способы их решения:

- Отсутствие индивидуализации питания детей. В детский сад приходят дети – «совы» и дети – «жаворонки», дети с хорошим и плохим аппетитом, дети с пищевой аллергией и с ожирением. Для этой проблемы актуальным решением является создание вариативного меню с учетом индивидуальных особенностей детей.

- Уровень подготовки профессиональных кадров достаточно низкий на сегодняшний момент, подчас наблюдается отсутствие осознания важности правильного питания детей родителями. Решение проблемы заключается в повышении квалификации кадров в сфере питания детей дошкольного возраста на профессиональных курсах, семинарах, методических совещаниях и информирование родителей по вопросам организации правильного питания детей в семье (родительские собрания, стенд, консультации и др.).

Старое техническое оснащение значительно снижает качество пищи. Оснащение пищеблока универсальными приводами, специальными устройствами через поиск внебюджетных ассигнований – решение данной проблемы.

В качестве недостатков питания в образовательных организациях можно также отметить: ограниченное использование информационных технологий в сфере питания, отсутствие целевых программ в образовательных учреждениях, низкая сбалансированность меню-раскладок и несистемная оценка

качества питания. Безусловно, специальные программы по питанию детей существуют в РФ, но они слабо используются в нашем регионе.

Стратегия питания для детей должна включать такие вопросы как качество, безопасность, сбалансированность, организация питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных рекомендаций специалистов и обучение детей и взрослых правильно питаться.

Можно сделать вывод о том, что современная организация питания школьников и дошкольников не стоит на месте и с каждым годом модернизируется, предлагая во введение все новые инновации, некоторые из них становятся прорывом, а некоторые не приживаются и сходят на нет. Для скорейшей и эффективной реорганизации системы питания в образовательных организациях организаторам на региональном и местном уровнях необходимо:

- руководствоваться вновь вышедшими нормативными документами;
- информировать о введении в действие новых нормативов педагогов и воспитателей образовательных учреждений, родителей, поставщиков пищевых продуктов;
- разработать и утвердить планы внедрения в практику требований новых нормативных документов;
- провести с ответственными специалистами и другими работниками совещания и семинары по данному вопросу;
- при планировании производственного контроля предусмотреть проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, по основным показателям пищевой ценности, вошедшим в новые нормативные документы.

В этом всем разнообразии правил, законов и нововведений, очень важно учитывать мнение детей и их родителей, ведь все делается ради будущего, а все будущее берет начало из настоящего!

### Список литературы

1. Бабенкова, Е.А. Оценка деятельности образовательных учреждений по сохранению и укреплению здоровья школьников [Текст] / Е.А. Бабенкова, О.А Никифорова // Валеология. 2007. №3. – С.5-8.
2. Дианов, М.А. Здоровоохранение в России. 2015 [Текст]: Стат.сб. / М.А. Дианов, С.Ю Никитина // Росстат. - М., 2015. – С.59-78.
3. Симонова, Г.И. Фактическое питание детей в северных малых городах Центральной Сибири [Текст]. / Г.И. Симонова // Бюллетень СО РАМН.- 2006.- С.22-24.
4. Швецов, А.Г. Формирование здоровья детей в дошкольных учреждениях[Текст] / А.Г. Швецов - М.: Владос-Пресс, 2014. - 176 с.