



Задачи и стратегия развития системы школьного питания в современных условиях

Г.Г. Онищенко

г.Тамбов

23 сентября 2008 года



«...необходимо разработать универсальную и современную модель организации школьного питания... "Эта универсальная модель должна быть приспособлена к тому или иному региону»

24.04.2007



**Региональный европейский комитет ВОЗ
резолуцией EUR/RC57/R4 принял Второй
план действий в области пищевых
продуктов и питания на 2007-2010 гг.
«Содействие здоровому
началу жизни»**



По данным ВОЗ, 177 млн. детей во всем мире угрожают заболевания, связанные с ожирением. Как предсказывают эксперты ВОЗ, к 2015 году 2,3 млрд. детей старше 15 лет будут испытывать проблемы, связанные с лишним весом.

В ЕС свыше 21,7 миллиона детей страдают ожирением, и с каждым годом их число увеличивается на 400 тысяч.

По данным ВОЗ употребляют чаще, чем 5 раз в неделю:



сладкие газированные напитки :

- США – 55% детей
- Израиле – 66% детей

картофель-фри:

- США – 25%
- Израиль – 32%



Система горячих школьных завтраков
существует в Финляндии, Швеции и
Великобритании, но отсутствует в
Дании, Греции и Нидерландах, где
дети приносят завтраки с собой.

В Австрии, Ирландии, Норвегии
каждая школа решает самостоятельно
– кормить детей в школе или нет.

Негативные изменения состояния здоровья школьников в Российской Федерации:



Рост хронических заболеваний;



Рост психических отклонений и пограничных состояний;



Нарушения физического развития

Медико-социальные факторы ухудшения состояния здоровья детей школьного возраста:



гиподинамия; переутомление;

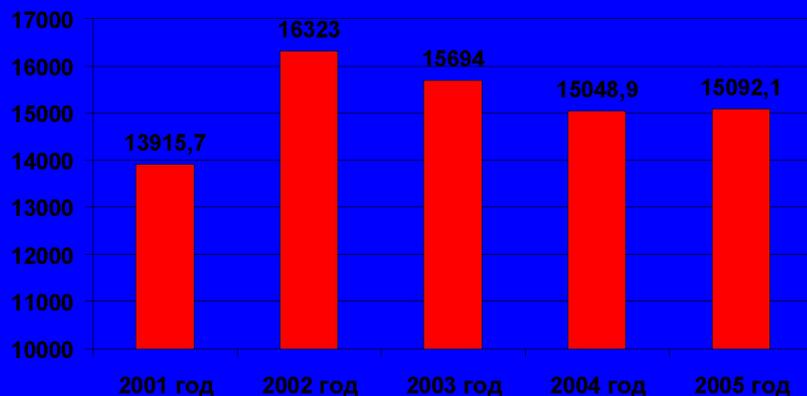


наркотики; курение;

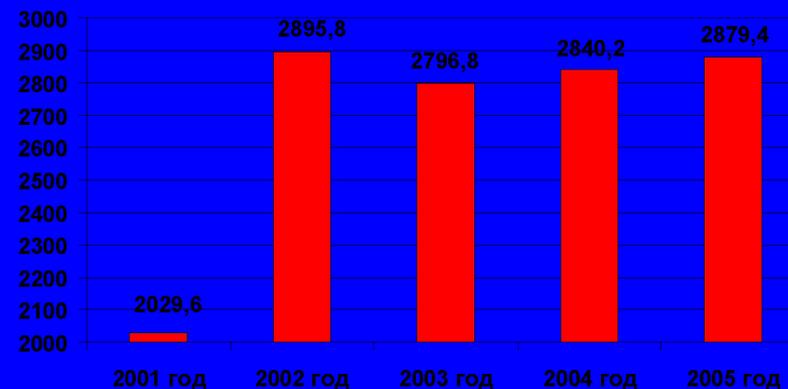


нарушение питания

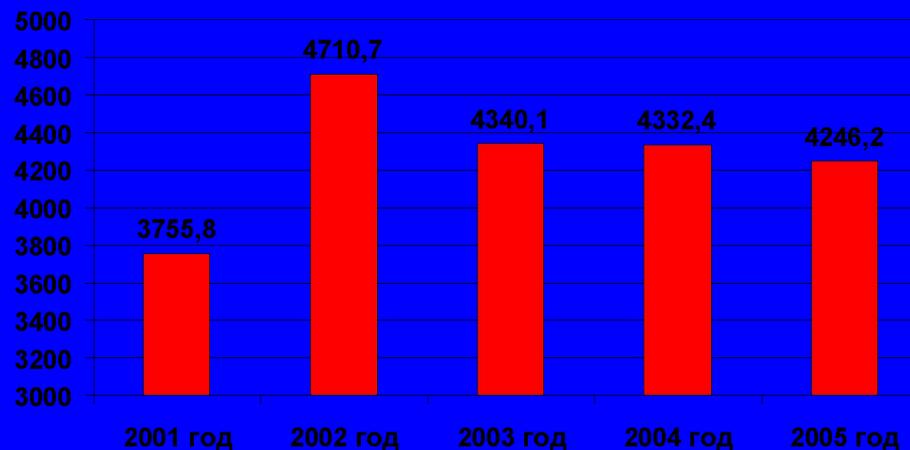
Общая заболеваемость детей в возрасте до 14 лет включительно (на 100 000 детей)



■ болезни органов пищеварения



■ Анемии



■ Болезни эндокринной системы, расстройства питания 9

Проблемы школьного питания

Физиолого-биохимическое и гигиенические аспекты

Социально-экономические и организационные

Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии

Оптимальные пищевые рационы дошкольников и школьников, включая рекомендации по потреблению сахара, жиров, микронутриентов, пищевых волокон

Пищевое поведение, пищевые стереотипы

Оптимальный режим питания

Обоснование эффективных форм обучения основам здорового питания

Нормативная база

Безопасность питания



**Постановление
Правительства Российской
Федерации
От 10августа 1998г. № 917
«О Концепции государственной
политики в области здорового
питания населения Российской
Федерации на период до 2005
года»**

Во исполнение Концепции Минздравом России, с участием заинтересованных федеральных органов исполнительной власти был разработан и принят в 1999 году Государственной Думой Российской Федерации Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В рамках реализации указанного закона, в 2000 году Правительством Российской Федерации принят ряд постановлений, направленных на совершенствование нормативной и правовой базы по выполнению Концепции:

от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»,

от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»,

от 21.12.2000 № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».



В субъектах приняты программы в развитие Концепции направленные на улучшение структуры питания населения предусматривающие:

поддержка региональных программ по вопросам здорового питания, направленных на реализацию конкретных задач (профилактика микронутриентной недостаточности, избыточной массы тела и ожирения, профилактика нарушений питания среди малоимущих групп населения, улучшение питания детей в школах).

развитие отечественной индустрии производства специализированных продуктов для питания здоровых и больных детей;

совершенствование существующей системы организации питания в детских образовательных учреждениях;

создание единой системы питания детей в организованных коллективах;

снижение числа детей и подростков со сниженным ростом и массой тела на 40%;

В Российской Федерации в 2008-2009 учебном году :



13 437 187 млн.

ШКОЛЬНИКОВ

56 065 школ





В субъектах Российской Федерации питание учащихся организовано:

54 % в столовых, работающих на сырье

15,2% - столовых, работающих на полуфабрикатах

9% - в буфете-раздаточной

10% - в буфете

12% - пищеблоки отсутствуют.

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ НАРУШЕНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛАХ

- НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ;
- НИЗКАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКОВ;
- НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНАЯ ОСНАЩЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ И ХОЛОДИЛЬНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ И КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЕМ;
- НЕДОСТАТОЧНОЕ ЧИСЛО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

- НАРУШЕНИЯ ПРИНЦИПОВ СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ, СОПРЯЖЕННЫЕ С НАРУШЕНИЕМ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНОВ;
- НАРУШЕНИЯ РЕЖИМА ПИТАНИЯ;
- НЕДОСТАТОЧНЫЙ ОХВАТ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ, ОСОБЕННО ШКОЛЬНИКОВ СРЕДНИХ И СТАРШИХ КЛАССОВ;
- НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНЫХ БУФЕТАХ;
- НЕВЫСОКИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА БЛЮД

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ НАРУШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

- НЕДОСТАТОЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПИТАНИИ РЫБЫ, КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, что ведет к:
 - НЕДОСТАТОЧНОМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ, В ОСОБЕННОСТИ ω -3 СЕМЕЙСТВА
 - НИЗКОМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН
 - НЕДОСТАТОЧНОМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ МИКРОНУТРИЕНТОВ:
 - ВИТАМИНОВ (ОСОБЕННО С, В₂, А И β -КАРОТИНА),
 - КАЛЬЦИЯ, ЖЕЛЕЗА, ЙОДА, ЦИНКА
- ИЗБЫТОЧНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ СОЛИ, СПЕЦИЙ
- ИЗБЫТОЧНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ САХАРОВ И ВЫСОКОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ
- ПОТРЕБЛЕНИЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПИЩЕВЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ, КРАСИТЕЛЕЙ, КОНСЕРВАНТОВ И ДРУГИХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
- ПОТРЕБЛЕНИЕ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРЕОКИСЛЕННЫХ ЖИРОВ

Российские рекомендации по организации школьного питания

завтраки – 20-25%

обедаы – 25-35%

в сумме 55% от суточной потребности в энергии и основных пищевых веществах

Рекомендации ВОЗ по пищевой ценности школьного питания

Энергия и пищевые вещества	% от суточных норм потребностей
Энергия	30
Белки	не >30% энергетической ценности школьного рациона
Жиры	не <40%
Углеводы	не <35%

Перечень нормативных документов по питания детей школьного возраста

МР №0100/8604-07-34

от 24.08.2007 г.

- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-10 лет и 11-18 лет;
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-10 лет и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях;
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.

СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации питания
обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального
и среднего профессионального
образования»

(с 1 октября 2008 года)



С 2007 года в Российской Федерации в рамках реализации Национального проекта реализуется эксперимент по совершенствованию системы питания учащихся общеобразовательных учреждений.

Республика Татарстан, Тамбовская область, г. Санкт-Петербург, Калужская область, Ставропольский край, Оренбургская область, Алтайский край, Кемеровская область, Краснодарский край, Липецкая область, Ростовская область, Калининградская область, Красноярский край, Пензенская область.

Реализация экспериментальных проектов по совершенствованию системы питания учащихся общеобразовательных учреждений прежде всего связана с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

ФЕДЕРАЛЬНЫЕ И МЕСТНЫЕ ОРГАНЫ ВЛАСТИ

- ассигнования на школьное питание
- зарплата персонала
- оснащение пищеблоков, буфетов и обеденных залов технологическим и холодильным оборудованием

ОРГАНЫ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- качество продуктов
- система снабжения
- транспортировка и хранение
- технология приготовления блюд

ОРГАНЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И РОСПОТРЕБНАДЗОРА

- пищевая ценность рационов
- адекватность обеспечения микронутриентами
- санитарное состояние пищеблоков
- контроль качества и безопасности готовых блюд
- обучение принципам рационального питания

ОРГАНЫ ОБРАЗОВАНИЯ

- организация горячего питания в школах
- режим питания
- внутришкольный контроль качества питания
- обучение принципам рационального питания
- работа с родителями

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



Главные принципы реорганизации системы питания школьников

- **повышение качества питания;**

- **индустриализация и централизация производства школьного питания на основе внедрения новых технологий;**

- **построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания;**

- **пропаганда и обучение в области здорового питания.**

Технические условия

ТУ 9228-002-70049114-08

«Полуфабрикаты кулинарные высокой степени готовности для школьного питания. Вторые обеденные блюда и гарниры охлажденные»

**санитарно-эпидемиологическое
заключение**

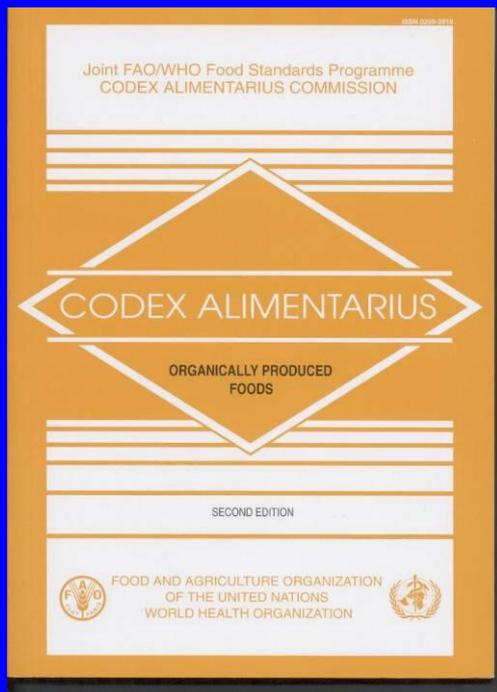
от 13.08.2008

24

№ 77-00-37-000-Т-001804-08-08

Специализированные пищевые продукты для питания дошкольников и школьников

- *Продукты детского питания для дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста –* **пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и отвечают повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».**



На основании международной нормативной базы и опыта других стран по производству **пищевых продуктов органического происхождения** представляется возможной создание Российских нормативов для подобной продукции



**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
21.05.2008 № 26**

Об утверждении СанПиН 2.3.2.2354- 08

ПОСТАНОВЛЯЮ:

- 1. Утвердить СанПиН 2.3.2.2354-08 «Дополнения и изменения № 8 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (зарегистрировано в Минюсте России 22.03.2002, регистрационный номер 3326).....**
- 2. Ввести в действие указанные санитарные правила с 1 июля 2008 г.**

Г.Г.Онищенко

Зарегистрированы в Минюсте 23 мая 2008 г. (рег. № 11741).

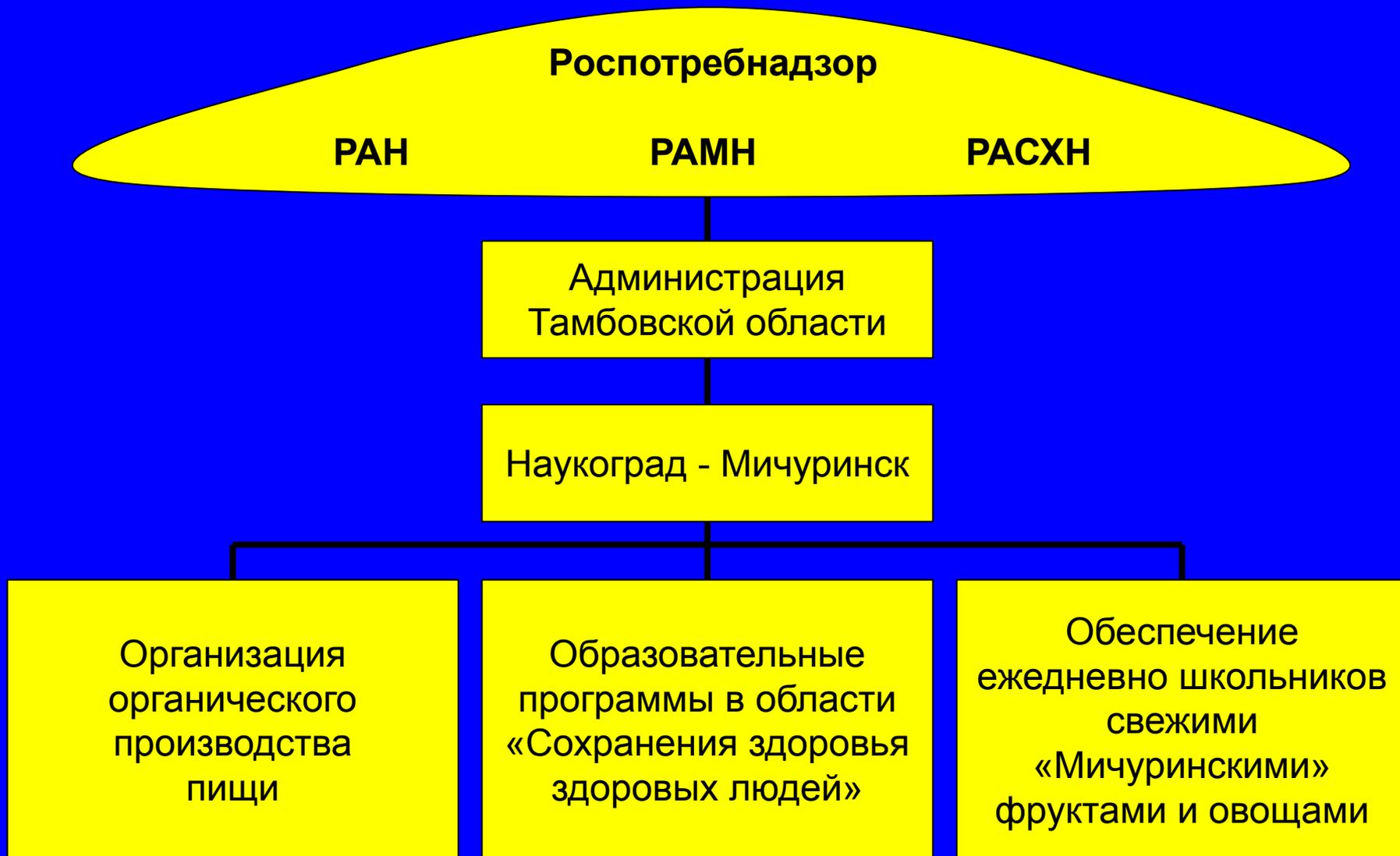
РАЗРАБОТАНЫ:

- **Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**
(Онищенко Г.Г., Гульченко Л.П.)
- **ГУ НИИ питания РАМН**
(Тутельян В.А., Гаппаров М.М., Батурин А.К., Хотимченко С.А., Голубкина Н.А., Тананова О.Н.)
- **Российской медицинской академией последипломного образования Минздравсоцразвития России**
(Волкова Н.А., Гордо Г.Н., Ложкина В.Н., Попов В.И.)
- **Государственным научным центром Российской Федерации – Институт медико-биологических проблем РАН**
(Григорьев А.И.)
- **Мичуринск – Наукоград Российской Федерации**
(Макаров В.Н., Акимов М.Ю., Влазнева Л.Н.)

ПРОДУКЦИЯ, ПОЛУЧЕННАЯ МЕТОДОМ ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА (ДАЛЕЕ – «ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ»)

- Любой сельскохозяйственный продукт растительного или животного происхождения (за исключением воды, соли и добавок) до или после его переработки, предназначенный для непосредственного потребления человеком и отвечающий требованиям настоящего документа.
- Органические продукты производятся с использованием технологий производства, обеспечивающих получение продуктов, отвечающим действующим санитарным нормам и правилам, которые контролируются в системе качества и производственного контроля, и полученными только из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего облучения.

Потенциал на развитие структуры школьного питания Тамбовской области





НПК г. Мичуринска-наукограда РФ

Свежие фрукты и овощи

Технические условия

Продукты диетические:

- Напитки фруктовые низкокалорийные со стевиазидом
- Компоты фруктовые низкокалорийные с дигидрооквертицитином
- Консервы овощные (икра кабачковая) с пищевыми волокнами и пониженным содержанием натрия

Межведомственный Координационный совет по программе «Сохранение здоровья здоровых людей»

приоритетные направления:

- селекция подо-овощных, зерновых и бобовых культур с особыми свойствами;
- разработка условий хранения;
- создание технологий переработки максимальной сохранности полезных свойств продовольственного сырья.
- технологий производства продуктов органического производства
- технологий производства функциональных и диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов;
- обучающие и образовательные программы в области здорового питания

Межведомственный Координационный совет по программе «Сохранение здоровья здоровых людей»

приоритетные направления (продолжение):

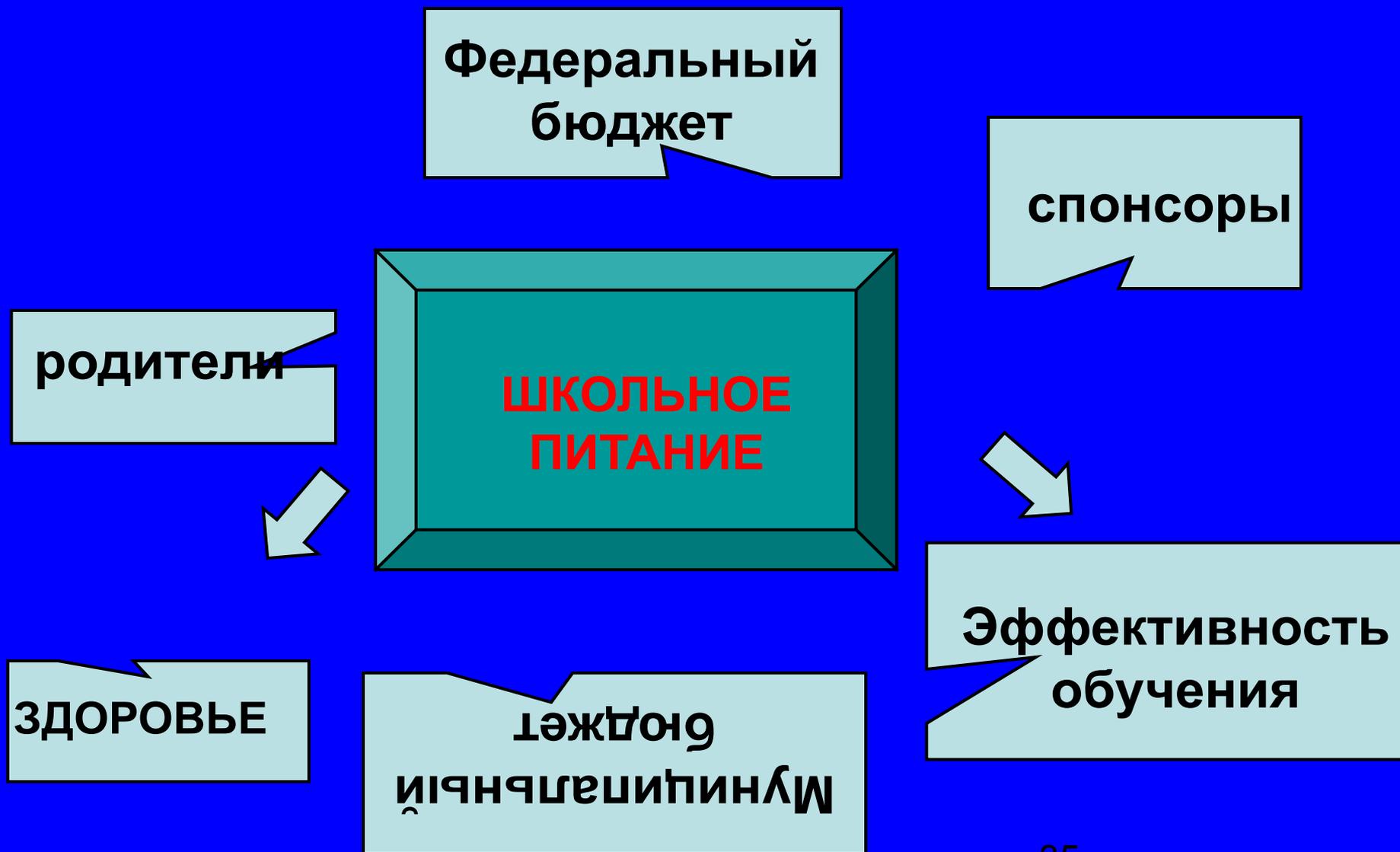
- мониторинг состояния питания и здоровья населения Тамбовской области с обращением особого внимания на детей школьного возраста**
- организация совместно с Администрацией города Мичуринска комбината школьного питания, производящего в том числе продукты функционального назначения**
- организация современного лабораторного комплекса по контролю качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов и производства пищевых продуктов функционального, диетического и органического предназначения**

Задачи школьного питания в современных условиях:

- I. Создание государственной многоуровневой системы образовательных программ в области здорового питания (*выделение эфирного времени на радио и телевидении, а также специальных регулярных рубрик и полос периодической печати, посвященным вопросам правильного питания*).

- II. Введение системы назначения адресной продовольственной помощи.

III. Достаточное финансирование.



IV. Внедрение современных технологий:

Производства готовой продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности;

Применения современных технологий интенсивного охлаждения и гастроконтейнеров / термоконтейнеров для доставки продукции в учреждения;

Доготовки полуфабрикатов в пароконвектоматах и/или регенерации охлажденной продукции и их раздачи непосредственно в образовательном учреждении.

V. Оптимизация школьного питания

- Оптимизация рационов питания и питания в условиях школы;
- Улучшение обеспеченности детей микронутриентами;
- Оценка состояния здоровья и физического развития в зависимости от особенностей организации питания
- Обеспечение адекватного ассортимента продуктов в школьных буфетах;
- Обучение принципам рационального питания.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ РАЦИОНАЛИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Совершенствование рационов и меню

Обогащение рациона микронутриентами

Обучение принципам рационального питания

Оптимизация снабжения, транспортировки и хранения продуктов питания

Оптимизация режима питания

Новые подходы к технологии приготовления блюд

Удовлетворение потребности детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии

Обеспечение безопасности питания

оптимизация ассортимента продуктов школьных буфетов

Здоровье

Устойчивость к инфекциям и другим неблагоприятным внешним факторам

Способность к обучению

IV. Возможные направления государственной поддержки школьного питания

- ❖ Выделение достаточных ассигнований для обеспечения бесплатного и льготного питания в школе.**
- ❖ Выделение дополнительных ассигнований на развитие новых технологических подходов к организации школьного питания.**