

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Оренбургской области

Северный  
территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской  
области  
ул. Карла Маркса, д.12, г. Абдулино,  
Оренбургская обл., 461743  
Тел.: 8 (35355) 2-34-35;

19.02.2013г № 253 -23

### **Здоровое питание – важный фактор нормального развития и здоровья детей**

Питание школьников требует самого пристального внимания. Оно должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Объясняется это, во- первых, своеобразием возраста –продолжающимися процессами интенсивного роста и развития, становления нервно-психической сферы и д.р. Во-вторых, современное школьное обучение характеризуется высокими умственными и физическими нагрузками и сопровождается значительными энергозатратами, что также обуславливает особую важность для школьников полноценного (во всех отношениях) питания.

Научные исследования показывают, что правильно организованное питание учащихся в школе повышает их работоспособность, успеваемость, способствует хорошему физическому развитию и укреплению здоровья. Отсюда вытекает задача медицинских работников, педагогов, воспитателей : 100 % охват школьников горячим питанием ,т.к. горячая пища стимулирует секрецию пищеварительных соков, лучше усваивается , полнее используется организмом и дает чувство насыщения. Оздоровительная роль школьного питания дополняется и его большим воспитательным значением – дети приучаются к строгому режиму, формируется культура питания.

Не умаляя важности рациональной организации питания обучающихся, воспитанников, нельзя забывать о значении формирования культуры здорового питания. В противном случае усилия администрации образовательных учреждений и работников пищеблоков могут оказаться бесполезными, если дети не будут есть приготовленные по всем правилам с соблюдением всех нормативов, но непривычные для них блюда. Только системная работа по формированию культуры здорового питания может помочь изменить вкусовые пристрастия, постепенно изменить структуру питания, научить детей делать сознательный выбор в пользу полезных блюд, здорового питания.

Нельзя забывать при этом, что питание также должно быть **безопасным**.

Для обеспечения всех учащихся городских и сельских ОУ горячими завтраками, обедами нужна соответствующая материально-техническая база

**Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.**

**Настоящими правилами предусмотрены все необходимые требования , предъявляемые к организации питания детей и подростков.**

В плане реализации настоящих требований на территории МО Абдулинский район проводится определенная работа. Реализовывается целевая программа «Совершенствование организации питания учащихся в ОУ на 2011-2013 гг.» Достигнуты определенные показатели в плане улучшения организации питания детей и подростков. На сегодняшний день мы имеем 100% охват школьников горячим питанием, ежегодно проводятся мероприятия по улучшению санитарно-технического состояния пищеблоков ОУ.

В то же время на территории МО Абдулинский район до сих пор не решен вопрос **полноценного, сбалансированного, безопасного** питания школьников (по-прежнему в большинстве ОУ меню реализуется с учетом стоимости завтраков и обедов , а в ряде учреждений стоимость питания ограничивается дотационной суммой), а не физиологической потребности в биологически ценных веществах и энергии. Вследствие чего ограничивается набор продуктов, используются приемы уменьшения объема и веса блюд. В рационе крайне недостаточно (а в ряде учреждений – отсутствует вообще) используется обогащенная микронутриентами продукция. В большинстве учреждений питание-однообразное.

Материально-техническая база пищеблоков требует постоянного улучшения. На сегодняшний день количество пищеблоков, работающих на продовольственном сырье при недостаточном составе и площади помещений -4 (19%). Изношенность технологического и холодильного оборудования остается высокой.

Следует отметить, что в большинстве ОУ отсутствие организации 2-разового питания связано с недостаточным финансированием со стороны родителей, которые самоустранились от этой проблемы, несмотря на то, что Конституция РФ, ст.38 предусматривает заботу о детях, их воспитание как право и обязанность. Законом «Об образовании» также предусмотрена ответственность родителей(их законных представителей) за воспитание детей и подростков и получение ими образования.

Как показывают исследования специалистов, только 20 процентов родителей знакомы с основными принципами организации здорового питания детей. Несмотря на то, что практически все родители сталкиваются с проблемами в организации питания детей (нежелание ребенка завтракать утром дома перед школой, есть горячий завтрак – кашу, привычка есть всухомятку, нежелание есть первые блюда), далеко не все родители считают необходимым рассказывать детям о важности рационального питания. Именно поэтому непосредственной работе по улучшению организации питания должна предшествовать работа с родителями в рамках родительских собраний родительского всеобщего или встречи. Основная задача педагога – сделать родителей своими союзниками

За истекший период 2012-2013гг специалистами Северного территориального отдела в рамках планового контроля было проведено 7 проверок общеобразовательных учреждений, в результате которых были выявлены такие нарушения, как:

- изношенность технологического и холодильного оборудования, а в ряде учреждения - его недостаточность;
- использование кухонной посуды с поврежденной эмалью;
- нарушение условий изготовления кулинарной продукции (блюда готовились при отсутствии необходимых условий);
- отсутствие необходимых условий для соблюдения личной гигиены персоналом ( не подведена горячая проточная вода к моечным ваннам для мытья рук);
- несоблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоках ОУ.-
- не прохождение своевременных периодических медосмотров;
- использование в работе несогласованного примерного меню;

-нарушение противоэпидемического режима на пищеблоке (при отборе смывов с оборудования, посуды, рук персонала на БГКП – в 1,9 % случаях были обнаружены БГКП);

-при исследовании готовых блюд на микробиологические показатели -в 3,9 % случаях блюда оказались нестандартными.

-при исследовании готовых блюд на калорийность – в 18,3 % блюда не соответствовали нормам , что указывает на нарушение закладки продуктов при приготовлении блюд;

**Как уже говорилось выше:**

- в рационе детей и подростков крайне недостаточно использовалась обогащенная микронутриентами продукция., в том числе продукция местного производства, соль йодированная. ( в большинстве учреждений – не использовалась вообще)

-до сегодняшнего дня не решен вопрос щадящего питания для школьников с нарушением здоровья.

-не выполнялось меню, преднамеренно занижались выходы блюд с целью удешевления продукции. В большинстве учреждений стоимость блюд равна дотационной сумме.

В результате ассортимент блюд однообразный, не выполнялись нормы потребления продуктов (овощей, творога, рыбы и др)

-Отмечались нарушения в проведении «С» -витаминизации блюд ( в ряде учреждений последняя вовсе не проводилась , со слов руководителей- из-за отсутствия аскорбиновой кислоты в наличии.); -при исследовании готовых блюд на содержание витамина «С» - в 8,7 % блюда были нестандартными, т.е. отмечалось занижение витамина.

Указанные выше нарушения не могут не оказывать неблагоприятное воздействие на состояние здоровья детей и подростков.

По данным МБУЗ «Абдулинская ЦРБ» в 2012 году по Абдулинскому району, отмечается снижение общей заболеваемости детей до 14 лет с 2057,6 на 1000 детского населения в 2011г до 1517,2 на 1000 населения в 2012г., первичной заболеваемости - с 1771,1 в 2011 году до 1292,9 в 2012 году.

Вместе с тем, общая заболеваемость среди подростков **15-17 лет** имеет тенденцию к росту и составляет 3774,4 на 1000 подростков (2011г-2532,0) , росту первичной заболеваемости среди детей **15-17 лет** с 1368,1 в 2011г. до 2571 в 2012г.

В структуре заболеваемости среди детей до 14лет на первом месте – болезни органов дыхания 1094,3 на 1000 населения (удельный вес 62,7%). На втором месте - болезни глаза и его придаточного аппарата 110,2 на 1000 населения (удельный вес 6,3 %), **на третьем месте болезни органов пищеварения 103,4 на 1000 населения, (удельный вес 5,9 %).**

В структуре заболеваемости среди **детей 15-17 лет** на первом месте – болезни органов дыхания -893,8 на 1000 населения (удельный вес 37,6%). На втором месте - болезни глаза и его придаточного аппарата 317,4 на 1000 населения (удельный вес 13,3 %), на третьем месте болезни костно-мышечной системы и соединительной ткани 296,2 на 1000 населения, (удельный вес 12,5 %). (таблица 3.4.2) **Болезни органов пищеварения –на 4 месте -144,4 на 1000 населения (уд.вес-6,07%)**

Наша с Вами цель – сохранение и укрепление здоровья подрастающего поколения. Данные состояния здоровья детского населения – это основа для планирования общих санитарно-профилактических мер их реализации.

Как свидетельствуют научные исследования, одним из эффективных средств профилактики многих заболеваний является **питание**

Подводя черту под вышесказанным, хочется еще раз обратить ваше внимание на проблему, связанную с организацией питания. Нам всем , кто несет ответственность за жизнь и здоровье детей и подростков, есть над чем работать. Хочется надеяться на совместную, плодотворную работу в целях реализации обозначенной цели.

Хотелось бы подробнее остановиться на требованиях к организации питания в малокомплектных ОУ (до 50 учащихся), п.11.1 СанПиН 2.4.5.2409-08., которыми для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного, а также предусматривается минимальный набор оборудования:

-электроплита с духовкой и вытяжным шкафом;

-холодильник;

-электроводонагреватель;

-2-х секционная мойка для мытья посуды..

В то же время п.11.3 настоящих правил оговорено об обеспечении **качества и безопасности** приготовления и реализации готовых блюд, т.е. меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания. Следовательно, если мы будем работать на сырье, то должны обеспечить необходимые условия- это и моечные ванны для обработки сырья, и необходимое количество производственных столов, необходимых для соблюдения поточности технологического процесса, т.е исключения встречи сырья и готовой продукции.

И.о. начальника

Прояева Н.Н.