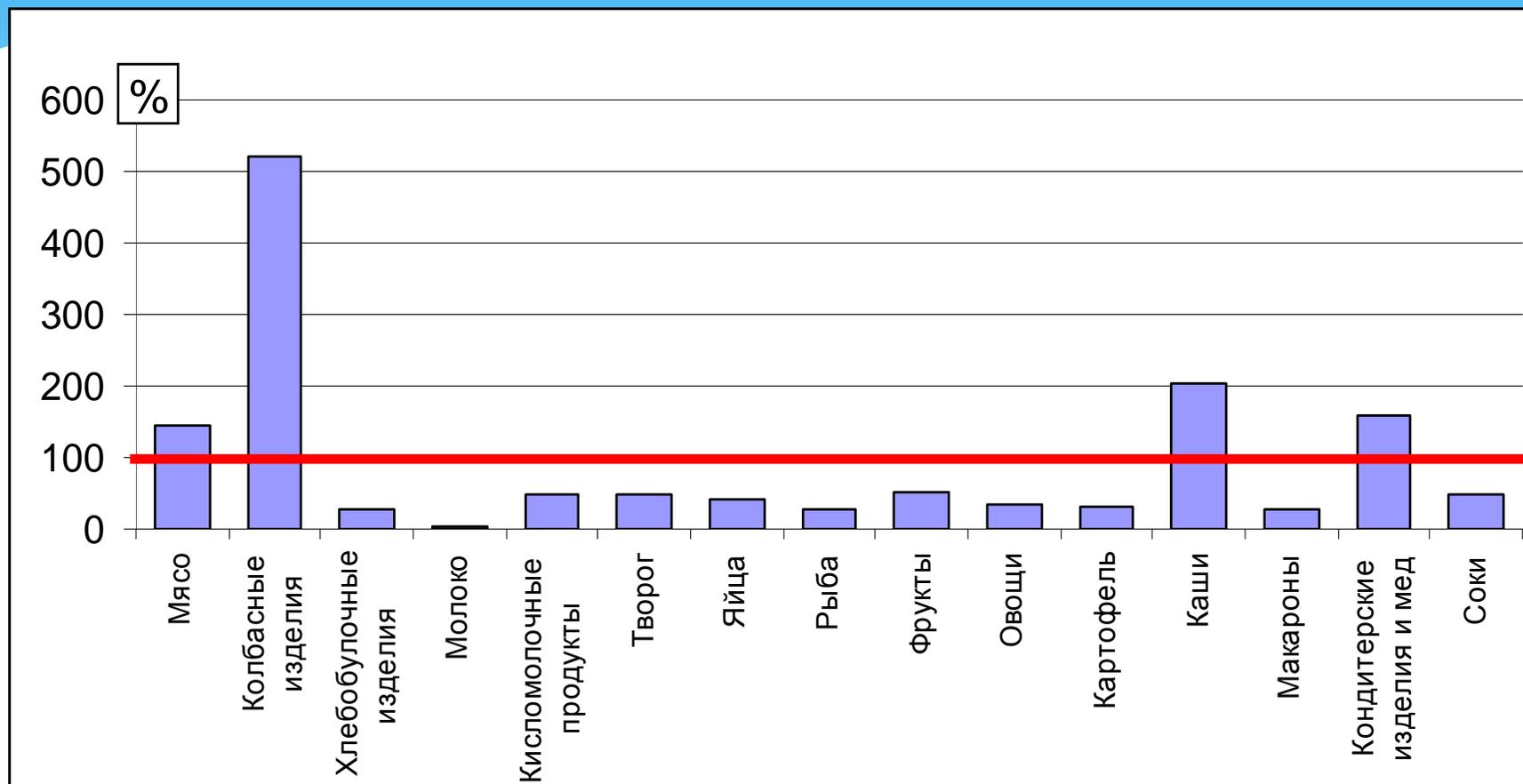


Питание школьников: проблемы и пути решения

- * В настоящее время, 98% жителей России испытывают нутриентную и витаминную недостаточность, и школьники не являются исключением.
- * По данным Минздравсоцразвития РФ, лишь менее 3 % российских детей, оканчивающих сегодня школу, можно считать здоровыми. При этом каждый второй школьник имеет те или иные проблемы с пищеварительной системой организма.
- * Среди причин – несовершенство школьного питания во многих учебных заведениях страны

ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ ОТНОСИТЕЛЬНО НОРМ ПОТРЕБЛЕНИЯ САНПИН 2.4.5.2409-08



Основные отклонения от принципов оптимального питания современных дошкольников и школьников

Ограниченное потребление молока

Недостаточное потребление кальция

Риск развития остеопороза, кариеса, задержка роста

Недостаточное потребление фруктов и овощей

Недостаточное потребление флавоноидов, витамина С, каротиноидов, пищевых волокон

Нарушения АО статуса, иммунного ответа, функций ЖКТ

Избыточное потребление продуктов с высоким содержанием соли (колбасы, соленые сухарики, fast-foods, консервы и др.)

Повышенное потребление натрия

Риск развития гипертонической болезни

Основные отклонения от принципов оптимального питания современных дошкольников и школьников

Избыточное потребление продуктов с высоким содержанием насыщенных жиров (жирное мясо, конд. изделия)

Повышенное потребление насыщенных жиров и холестерина

Риск развития атеросклероза

Ограниченное потребление кисломолочных и пробиотических продуктов

Недостаточное потребление пробиотиков

Риск развития патологии ЖКТ и нарушений иммунного ответа

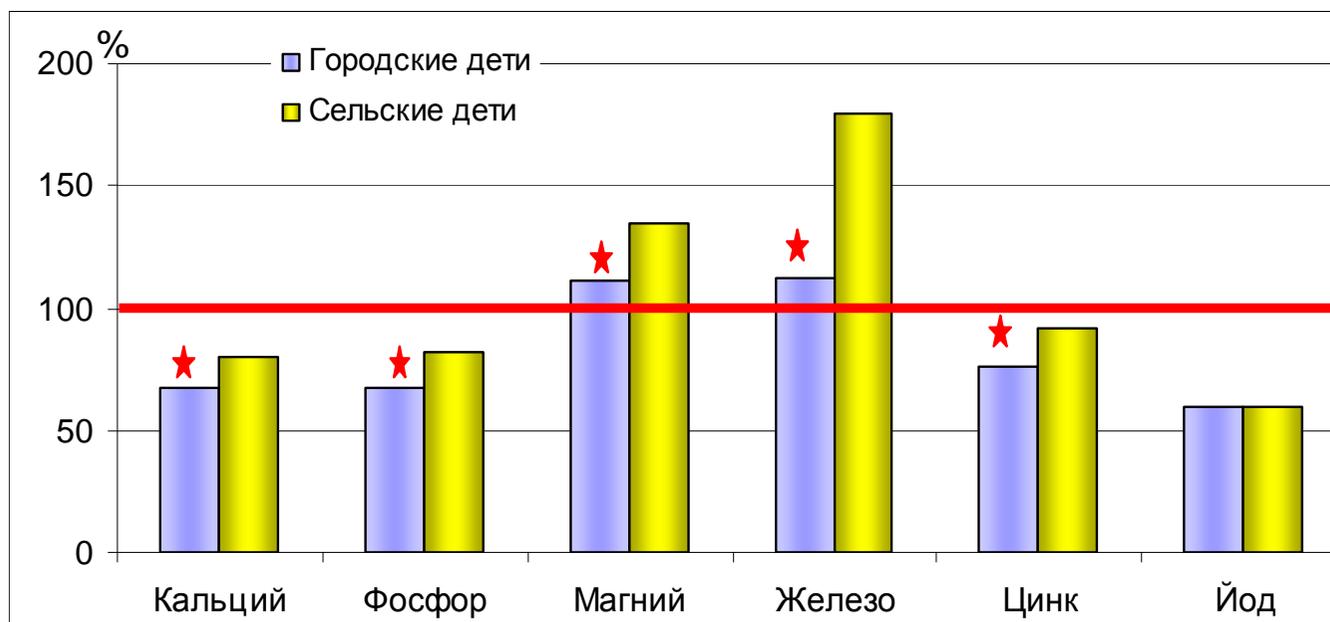
Недостаточное потребление рыбы

Недостаточное потребление W-3 ПНЖК

Риск снижения эффективности обучения



СРЕДНЕСУТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ НУТРИЕНТОВ И
КАЛОРИЙНОСТЬ В РАЦИОНАХ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
ОТНОСИТЕЛЬНО НОРМЫ САНПИН 2.4.5.2409-08.
(ПРИМЕЧАНИЕ - * - ДОСТОВЕРНЫЕ РАЗЛИЧИЯ $P < 0,05$).



*** Распределение детей РФ (в %) по
* уровню потребления кальция (n=1860)**

* Возраст	7-10 лет	11-13	14-18 лет
* Очень низкое	57,7	63,8	60,4
* Нормальное	42,0	36	39,2
* Повышенное	0,3	0,2	0,4

В ежедневном рационе питания школьников Волгограда отсутствуют :

- * мясо и мясопродукты – у 15,5%
- * Молоко и молочные продукты – у 42,8%
- * Свежие фрукты и овощи – у 22,4%

- * Молоко и молочные продукты регулярно употребляют только 36,2% школьников.

Распространенность клинических признаков дефицита витаминов у школьников Волгограда

- * Дефицита группы витаминов В и витамина А – у 11,8—23,3% школьников;
- * витаминов С и Р – у 18,6% школьников
- * Сочетанный дефицит нескольких групп витаминов – у 3,2 – 26,3%
- * По данным биохимического анализа, низкая обеспеченность организма витамином С – у 48,6 – 68,2% учащихся

Проблемы питания в школьных учреждениях

1-я группа проблем:

- * Неудовлетворительная организация снабжения пищеблоков продуктами питания
- * Низкая квалификация персонала пищеблоков (низкая заработная плата)
- * Неудовлетворительная оснащённость пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием и кухонным инвентарем
- * *В Волгограде в рамках модернизации региональных систем общего образования для замены устаревшего оборудования на пищеблоках МОУ в 2012 г. израсходовано 6990,4 тыс.руб., в 2013 г планировалось -1505,83 тыс.руб*
- * Недостаточное число посадочных мест в ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Проблемы питания в школьных учреждениях

- * 2-я группа проблем:
- * Нарушения принципов составления меню, сопряженные с нарушением пищевой ценности рационов
- * Нарушение режима питания, когда, например, дети в школе уже после первого урока получают завтрак, еще не успев проголодаться
- * **Недостаточный охват горячим питанием, особенно школьников средних и старших классов.**
- * Неудовлетворительный ассортимент продуктов питания в школьных буфетах (преобладают чипсы, шоколад, безалкогольные прохладительные напитки, отсутствуют – овощи, фрукты, молочные продукты)
- * Невысокие органолептические свойства блюд

% учащихся Волгограда , получающих горячее питание в школе

Годы	% охвата горячим питанием (в том числе за счет средств родителей)
2005	33,8
2006	38,1
2007	37,3
2008	44,3
2010	59,1
2011	60,4
2012	63,5
На 08.09.2013	71,0

* Школьное питание вносит существенный вклад в суточное питание учащихся и должно, с учетом пребывания в школе (6-8 часов), быть двукратным.

*

* **В Волгограде только 6,9%** школьников получают – двухразовое горячее питание, 24,9% - на бутербродном питании, около 10% от общего числа школьников Волгограда не питаются в школе.

*

- * В октябре 2013 г.м депутаты Волгоградской городской думы проголосовали за освобождение от коммунальных платежей операторов питания учащихся муниципальных школ. Нулевую арендную ставку организаторам школьного питания городская дума установила еще весной текущего года (решение от 22.04.2013 №76/2257).
- * В качестве бонуса от операторов питания учащихся - дополнительный продуктовый набор – 2 раза в неделю 0,5 стакана кисломолочного продукта (йогурта, кефира и пр.) и печенья. Получателями этих пайков являются дети из многодетных или малообеспеченных семей, питающиеся бесплатно. Таких детей в школах Волгограда 30% от общего числа учащихся.
- * Нормативными актами и законами обязанность коммерческого предприятия обеспечить школьников питанием сверх нормы не регламентирована.

- * **32% обучающихся МОУ Волгограда получают бесплатное питание за счет средств областного и муниципального бюджетов.** Право на бесплатный **горячий** завтрак имеют дети из малообеспеченных семей и состоящие на учёте у фтизиатра.
- * На одного обучающегося в день из областного бюджета выделяется 15 рублей и из городского бюджета – 20 рублей. **Таким образом, ребёнок получает бесплатный горячий завтрак на 35 рублей в день.** За обед родителям уже приходится платить.
- * Получают льготное питание 25 обучающихся в спортивных классах по футболу (120 руб. в день на 1 человека), дети из коррекционных классов -891 человек (65 руб. в день) и из школы-интерната №8- 202 воспитанника (110 руб. в день).
- * Дети, которые питаются на общих основаниях, оплачивают в столовых и буфетах завтраки и обеды из своего кармана.
- * В перспективе – осуществлять дотацию на питание всем учащимся

В Волгограде самая низкая цена среди городов России. В Липецке стоимость питания на одного учащегося составляет 40 руб., в Тамбове – 50 руб., в Нижнем Новгороде – 78 руб., в Москве – 120 руб. Даже в Волжском школьный завтрак стоит 43 рубля.

- * Последний раз цена школьного обеда повышалась в 2008 году.
- * При этом за последние три года птица подорожала на 52%, яйцо – на 58, говядина – на 30; творог – на 59; гречка – на 25; манка – на 33; колбасы и сосиски – на 40 и 25% соответственно; картофель – на 38, морковь – на 120, свёкла – на 112% и т.д.
- * С учетом инфляции, повышения цен на энергоносители и коммунальные услуги, рацион рядового ученика волгоградской школы с каждым годом все больше падал в цене.
- * Реальная стоимость питания школьника на сегодняшний день составляет в Волгограде в зависимости от района от 22 до 27 рублей.

И. Гусева (14 декабря 2012): Ирина Гусева отметила, что стоимость питания волгоградских школьников находится на ужасающе низком уровне даже по сравнению с соседними муниципальными образованиями Волгоградской области.

- * По мнению парламентариев, сегодня полноценное питание школьника должно составлять в денежном выражении не менее 86 рублей в день. И. Гусева поставила задачу увеличить стоимость питания волгоградских школьников как минимум до 60-65 рублей.**

Основные направления оптимизации рационов питания детей школьного возраста:

- * **Увеличение потребления кальция за счет повышения потребления молока и различных молочных продуктов, а также других продуктов, обогащенных кальцием (например, соков);**
- * • Оптимизация жирнокислотного состава рациона
- * – Увеличение квоты рыбы
- * – Создание продуктов, обогащенных ω-3 ПНЖК;
- * • Широкое внедрение в рацион свежих овощей и фруктов и различных блюд из них;
- * • Повышение привлекательности и вкуса продуктов и блюд, предлагаемых детям, не связанные с включением в блюда соли, сахара, специй

Программа «Школьное молоко»



- * «Школьное молоко» - это программа дополнительного бесплатного обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях молоком, обогащенным витаминами и комплексом минеральных веществ. Молоко должно соответствовать ГОСТУ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста», утверждённого 30.11.2007 г. Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

В РФ ее с 2004 года ее реализует Российский Союз предприятий молочной отрасли (РСПМО) при поддержке Министерства образования и науки РФ, Министерства здравоохранения РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, Общественной Палаты РФ и ряда субъектов.

- *

Источники финансирования	Федеральный бюджет, региональные бюджеты, внебюджетные средства
--------------------------	---

Программа «Школьное молоко»

- * Выпивая всего 200 мл натурального молока, дети получают 40% дневной нормы кальция и витамина В2, 24 % витамина А и до 16% жиров и белка.
- * Молоко является оптимальным продуктом для профилактики нутриентной недостаточности у детей и подростков, идеальным продуктом для обогащения витаминами, дефицит которых в том или ином сочетании наблюдается в питании детей практически каждого российского региона.

Недостаточное потребление кальция в раннем возрасте может быть ответственно за уменьшение пиковой массы костей на 5-10%, что увеличивает частоту перелома шейки бедра в последующей жизни на 50%. (Matkovich V., Ilich J.Z., 1993)

- * Для подтверждения влияния потребления школьного молока на распространенность рака кишечника в Новой Зеландии было проведено популяционное, контролируемое исследование, в котором участвовало более 1000 пациентов (562 в основной и 571 – в контрольной группе) в возрасте от 30 до 69 лет.
- * Было выявлено, что участие в программе школьное молоко было связано с уменьшением риска развития рака кишечника при ежедневном употреблении в течение 4-6 лет. (Brian Cox, Mary J. Sneyd, 2010)

* Программа школьного молока в Европе

- * • Португалия – за 20 лет реализации программы достигли 99% охвата учащихся (FAO, 1998), что позволило улучшить питание и успеваемость португальских учащихся (Svensk M. 2003)
- * • Чехия – 85% школ участвуют в программе: при поддержке Правительства дети 6-15 лет получают молочные продукты в школе.
- * • Дания – с момента ввода программы число детей, потребляющих молоко возросло на 40% (FAO, 2004);

По состоянию на сентябрь 2013 года, программы «Школьное молоко» в РФ охватывают 2,8 млн школьников из 46 регионов страны. Всего за время проведения проекта в учебные заведения было поставлено более миллиарда порций молока, которое выдается детям от двух до пяти раз в неделю

- * У школьников, получающих молоко, отмечается снижение заболеваемости анемией, кариесом, болезнями бронхолегочной системы и органов пищеварения. Реже регистрируются недостаток веса, функциональные расстройства нервной системы и отдельные виды патологии опорно-двигательного аппарата

Благодаря краевой программе, школьники Кубани начали получать бесплатное молоко с 12 ноября 2012 года. На это из бюджета края выделили более 33 миллионов рублей.

- * В 2013 году планировалось направить 352 миллиона рублей на реализацию краевой программы «Школьное молоко»**
- * Городская администрация Саратова выделила из муниципального бюджета более 37 млн. руб. на обеспечение «Школьным молоком» учащихся начальных классов средних общеобразовательных школ Саратова (из расчета 9,1 руб. на ребенка в учебный день).**
- * По состоянию на 8 февраля т.г. молоко поступило во все учебные заведения Саратова, имеющие начальные классы.**

Имеющиеся уже положительные результаты реализации программы «Школьное молоко» в отдельных субъектах РФ, позволяют говорить об эффективности данной программы, направленной на формирование положительного отношения детей к молочным продуктам, и, как следствие, на увеличение уровня потребления молочного белка, кальция, витамина В2 детьми школьного возраста

Основные направления развития школьного питания



- * Формирование рационов питания с использованием пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.
- * Индустриализация школьного и дошкольного питания.
- * Использование новых и альтернативных форм обслуживания в столовых образовательных учреждений.

- * Индустриальные способы производства питания для образовательных учреждений -
- * способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с
- * пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных учреждений. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных учреждениях.

Новые формы организации производства кулинарной продукции и обслуживания учащихся:

Организация питания с предоставлением двух и более вариантов рационов питания (**по типу «шведского стола»**).

* **Достоинства:**

- * увеличение разнообразия рациона питания, возможность выбора;
- * возможность воспитания у детей осознанного пищевого поведения, культуры питания, подготовка ко «взрослой жизни».

Новые формы организации производства кулинарной продукции и обслуживания учащихся:

- * Организация питания с предоставлением двух и более вариантов рационов питания (по типу «шведского стола»). Область использования такой формы организации питания крайне ограничена

* **Условия организации:**

- * у старших школьников
- * участие педагогов в организации приема пищи;
- * постоянное гигиеническое воспитание и формирование у детей навыков здорового питания;
- * исключение самостоятельного порционирования блюд детьми младшего возраста.

Новые формы организации производства кулинарной продукции и обслуживания учащихся:

- * Организация питания с предоставлением двух и более вариантов рационов питания (по типу «шведского стола»)
 - * **Недостатки:**
 - * сложность организации, дополнительные расходы на питание;
 - * сложность оценки и контроля пищевой ценности рациона;
 - * эпидемиологическая опасность самостоятельного порционирования блюд детьми и подростками (Полностью исключено должно быть и самостоятельное порционирование блюд детьми);
 - * опасность стереотипного пищевого поведения, при котором ребенок постоянно будет выбирать одни и те же блюда, причем не обязательно с более высокой пищевой и биологической ценностью.

- * Другой «популярной» формой организации питания школьников является использование скомплектованных рационов питания по типу **рационов бортового питания** пассажиров авиарейсов.
- * **Достоинства** - удобство реализации (раздачи) скомплектованных рационов питания, возможность организации питания учащихся в образовательных учреждениях с буфетами-раздаточными и с недостаточной площадью обеденного зала, увеличение «пропускной способности» школьной столовой, увеличение сроков годности кулинарной продукции.
- * **Недостатки** - сложность реализации первых блюд и напитков, тенденция к «злоупотреблению» готовыми пищевыми продуктами по типу «сухого пайка», некоторое понижение пищевой ценности рациона при хранении, замораживании и разогревании блюд и кулинарных изделий

Новые формы организации производства кулинарной продукции и обслуживания учащихся (продолжение):

- * Использование скомплектованных рационов питания по типу рационов бортового питания пассажиров авиарейсов

- * **Условия**, при которой может использоваться данная форма организации питания:

- * данная форма применима только в отдельных образовательных учреждениях, площади и оборудование пищеблока в которых не позволяют организовать полноценное питание учащихся по традиционной технологической схеме.

Использование специализированных продуктов питания (СПП) для детей школьного возраста

- * СПП – это для питания детей , отличающиеся от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограничением содержания пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, повышенными требованиями к показателям безопасности**
- * СПП – это продукты, обогащенные витаминами, пищевыми волокнами, микроэлементами, различными классами ПНЖК, про- и пребиотиками.**
- * Обогащение продуктов микронутриентами – приоритет Концепции государственной политики в области детского и школьного питания**

Пищевые продукты, используемые для обогащения микронутриентами рациона питания детей и подростков в школах:

* Соки и напитки, плодоовощные консервы

- * Готовые соки и напитки («Рыжий Ап», «Витамин»).
- * витаминизированные напитки («Золотой шар», «Витастарт»).
- * Джемы, обогащенные витаминами

* Молоко и молочные продукты

- * Витаминизированное стерилизованное молоко («Доктор Вита», «33 коровы», «Биомакс» и др.)

* Булочные изделия

- * «Молодецкие», «Студенческие», «Батюшка» (витаминизированные)
- * «Целебные», «Умница», «Богатырь» (с йодказеином)

* Поваренная соль (обогащение йодом)

- * Поваренная соль, обогащенная йодатом калия («Валетек»)

* Кондитерские изделия

- * Ирис, конфеты, шоколад, вафли, печенье-«сэндвич», обогащенные витаминами и минеральными веществами

Формирование традиций здорового питания

- * В МОУ Волгограда на протяжении ряда лет реализуется образовательная программа «Разговор о правильном питании»

Спасибо за внимание

