

Управление факторами питания школьников

Среди факторов питания школьников выделяют множество параметров влияния процесса производства, хранения, транспортировки и распределения горячих рационов питания на процесс их потребления и усвоения.

Факторы питания – совокупность условий и процессов питания детей в общеобразовательных учреждениях.

Выделяют следующие методы управления фактором питания детей и подростков в организованных коллективах:

I группа. Методы непосредственного воздействия на работу предприятий дошкольного и школьного питания и на формирование рационов питания в организованных коллективах детей и подростков:

- 1). Проведение мероприятий по контролю за организацией питания в образовательных учреждениях.
- 2). Согласование рационов питания детей и подростков в образовательных учреждениях.

II группа. Методы опосредованного воздействия на работу предприятий дошкольного и школьного питания.

- 1). Конкурсный отбор организаций дошкольного и школьного питания.
- 2). Конкурсный отбор продуктов для дошкольного и школьного питания (предприятий-поставщиков продуктов).
- 3). Методическое обеспечение службы производственного контроля.
- 4). Согласование программ производственного контроля.
- 5). Профессиональная подготовка (гигиеническое обучение) специалистов, осуществляющих производственный контроль.
- 6). Разработка, распространение и внедрение методических документов.
- 7). Разработка и реализация целевых программ.

III группа. Разъяснительная работа с должностными лицами и населением.

- 1). Разъяснительная работа, рассчитанная на должностных лиц органов власти и местного самоуправления (обсуждение проблем на «круглых столах», совещаниях и т. п.).
- 2). Разъяснительная работа, направленная на детей и подростков.
- 3). Разъяснительная работа, направленная на педагогов и родителей.

Наиболее перспективными видятся следующие направления совершенствования методов управления фактором питания детей и подростков в организованных коллективах:

1. Совершенствование нормативно-правовой и методической базы организации дошкольного и школьного питания.
2. Целевое социально-гигиеническое программирование.
3. Создание системы мониторинга за питанием детей и подростков.
4. Разработка (содействие разработке) технической (технологической) документации на продукцию, предназначенную для детей и подростков.
5. Разработка современных научно-обоснованных рационов питания.
6. Содействие расширению производства пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью и их поставок на предприятия дошкольного и школьного питания..
7. Повышение эффективности разъяснительной работы и гигиенического обучения (администрации, должностных лиц и специалистов объектов, а также учащихся, родителей и педагогического состава, в том числе с использованием СМИ).

В рамках данной системы в Москве в период с 2005-2007 гг. проводились следующие мероприятия:

- соответствующее научно-методическое обеспечение, включающее разработку и внедрение методических рекомендаций по осуществлению надзора, вопросников, эффективной классификации объектов надзора, внедрение формализованных бланков актов, детальных программ санитарно-эпидемиологической экспертизы и т. п.;
- повышение квалификации врачей (организовано и дважды проводилось на базе кафедры гигиены детей и подростков МПФ ППО ММА им. И.М. Сеченова тематическое усовершенствование «Организация надзора за питанием детей и подростков»).

Для примера приведем основные инструктивно-методические документы г. Москвы по вопросам питания детей и подростков в образовательных учреждениях, вышедшие за последние годы:

- «Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в образовательных учреждениях с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности» МосМР 2.4.5.005-02;
- «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» МосМР 2.4.5.005-04;
- «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» МосМР 2.4.5.003-04;
- «Кондитерские изделия для детей и подростков» МосМР 2.4.5.004-02;
- «Пищевые жиры и жировые продукты, предназначенные для использования в питании детей и подростков» МосМР 2.4.5.002-04;
- «Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах» (Инструкция 2.4.5.006-02);
- Методические рекомендации «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений».

Как было отмечено выше, эффективным методом фактором питания в образовательных учреждениях является разработка и реализация **целевых региональных программ**. Перечислим основные направления развития школьного и дошкольного питания при социально-гигиеническом программировании:

- I. Использование научно-обоснованных рационов питания, использование пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью при формировании рационов питания..
- II. Индустриализация школьного и дошкольного питания.
- III. Совершенствование производственного контроля.
- IV. Повышение квалификации администрации и работников объектов..
- V. Использование новых и альтернативных форм обслуживания в столовых образовательных учреждений.

В городе Москве с 2000 года действует региональная целевая программа совершенствования организации питания в образовательных учреждениях (в настоящее время действует ее вторая редакция на период 2004-2006 гг.). Данной программой, в частности предусмотрены следующие основные мероприятия:

- обеспечение бесплатным одноразовым питанием (завтраком) всех учащихся 1-4 классов, бесплатным двухразовым питанием – учащихся из многодетных и социально-незащищенных семей;
- повышение эффективности конкурсного отбора исполнителей городского заказа (на обслуживание учащихся общеобразовательных школ, на поставку продовольственных товаров в школьные комбинаты для организации питания учащихся);
- широкое использование в питании школьников продуктов повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами);
- создание на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля;
- повышение степени индустриализации производства школьного питания, организация питания учащихся на основе внедрения новых технологий в комбинатах школьного питания с выработкой полуфабрикатов высокой степени готовности;
- организация выпуска на предприятиях пищевой промышленности продуктов повышенной пищевой и биологической ценности;
- разработка и внедрение альтернативных рационов питания, рационов с элементами диетического питания;

- совершенствование дополнительного питания учащихся;
- развитие системы мониторинга за состоянием здоровья учащихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- обеспечение перевозок продукции и готовых рационов питания до предприятий питания в общеобразовательных школах транспортом, в том числе охлаждаемым, в соответствии с требованиями санитарных правил;
- разработка и внедрение сборника рецептур для школьного питания;
- разработка технологической документации на производство продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, разработка и внедрение технологических процессов производства специализированных продуктов питания для школьников;
- совершенствование договорных отношений в системе школьного питания;
- разработка учебно-просветительской программы по обучению школьников основам рационального питания

В разрезе управления факторами питания особое значение приобретает индустриализация школьного питания. Под индустриализацией подразумевается:

- 1). Централизация производства дошкольного и школьного питания на крупных специализированных комбинатах питания, производственно – логистических центрах, предприятиях пищевой промышленности.
- 2). Использование при производстве блюд и кулинарных изделий полуфабрикатов высокой степени готовности.
- 3). Совершенствование нормативно-методического обеспечения предприятий питания.
- 4). Использование при производстве кулинарной продукции, булочных, кондитерских и других изделий для питания детей и подростков специализированной технической документации.
- 5). Совершенствование системы производственного контроля, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов контроля.
- 6). Обеспечение предприятий школьного и дошкольного питания квалифицированными специалистами (технологами, врачами)

Крупный производственно- логистический центр (комбинат школьного питания) должен рассматриваться как крупное индустриальное предприятие, способное обеспечить высокое и, главное, стабильное качество и безопасность выпускаемой кулинарной продукции.

Преимущества централизованной системы организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях заключаются в:

- возможности составления рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций (с помощью АСУ и специального ERP - программного обеспечения);
- централизованном выборе, поставке, контроле качества и безопасности продуктов, закупке продуктов непосредственно у предприятия-изготовителя, использовании современных логистических схем;
- возможности ежедневного обеспечения образовательных учреждений пищевыми продуктами исходя из потребности на один день, сокращении продолжительности хранения продуктов;
- возможности организации в необходимых объемах производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального;
- возможности участия в организации питания квалифицированных специалистов (технологов, врачей, специалистов по производственному контролю);
- возможности в договоре на организацию питания юридически гарантировано регламентировать все требования к рациону питания, его качеству и безопасности;
- уменьшении накладных расходов на организацию питания.

Как правило, «самостоятельно» организующее питание детей образовательное учреждение (столовая полного производственного цикла) не может привлекать к организации питания детей и подростков технологов, врачей, квалифицированных специалистов по производственному контролю. Анализ деятельности школ, «самостоятельно» организующих питание учащихся, свидетельствует, что основной проблемой организации питания является непрофессионализм кадров, и как следствие, большое количество нарушений, связанных с нецентрализованными закупками продуктов, невыполнением гигиенических принципов формирования рационов питания, несоблюдением технологии приготовления пищи, условий хранения продуктов, неэффективностью производственного контроля.

Эта же проблема характерна для большинства дошкольных образовательных учреждений, так как необходимой централизации дошкольного питания в России пока нет.

Совершенствование системы производственного контроля на объектах дошкольного и школьного питания, главным образом, предусматривает совершенствование его методического обеспечения.

Производственный контроль за организацией питания включает:

- 1). Контроль за формированием рациона питания
- 2). Входной производственный контроль
- 3). Контроль санитарно-технического состояния пищеблока
- 4). Контроль сроков годности и условий хранения продуктов
- 5). Контроль технологических процессов
- 6). Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения
- 7). Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками
- 8). Приемочный производственный контроль
- 9). Контроль за приемом пищи

Отметим, что ключевым элементом системы производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства должна быть производственная лаборатория, которая обязательно должна функционировать на базовых предприятиях школьного или дошкольного питания.

