

Информационная справка по итогам оценки организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях в 2019-2020 годах по Республике Саха (Якутия):

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Здоровое питание – это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания. Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фастфудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и/или попустительством со стороны родителей. В настоящее время происходит значительное изменение отношения людей, в первую очередь социально активных слоев населения, к собственному здоровью: исчезают старые представления о том, что здоровье ничего не стоит, затраты на него не дают никакой отдачи и им можно пренебречь. Становится все более понятным, что именно здоровье - самое ценное достояние человека, так как определяет его работоспособность в современном обществе и, соответственно, уровень жизни и благополучия. Питание современного человека становится основным фактором риска развития многих заболеваний желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, сердечно - сосудистой системы и онкологических процессов. В организме человека нет органа или системы, от характера, питания которого не зависели бы его нормальное функционирование и работоспособность. Правильное питание играет огромную роль на каждом этапе развития организма.

Физиологический смысл питания: чем больше выбор питательных и витаминных блюд, тем более полноценное обеспечение организма незаменимыми пищевыми веществами. Рациональная организация питания, начиная с детского возраста, является проблемой большой государственной важности. Правильно организованное питание, полноценное и сбалансированное по основным пищевым веществам обеспечивает нормальный рост и развитие детского организма, оказывает существенное влияние на резистентность и иммунитет ребенка по отношению к различным заболеваниям, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному нервно-психическому развитию.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Совершенствование организации школьного питания сегодня является одной из самых актуальных проблем в обеспечении сохранения здоровья детей. Поэтому школы, всегда уделяющие большое внимание вопросам жизни и здоровья обучающихся, сейчас очень серьезно занимаются вопросом организации правильного питания учащихся. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

Полноценное питание является необходимым условием обеспечения здоровья подрастающего поколения, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды, следовательно, целью охраны здоровья детей и подростков является совершенствование организации и качества их питания.

Главное - это соответствие питания возрастным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах, что обеспечивается определенным набором продуктов с учетом их химического состава.

При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи должны соблюдаться основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающие:

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
- максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

По данным статистического отчета (ф. 9-20 «Сведения о санитарно-эпидемиологическом состоянии организаций для детей и подростков») результаты лабораторных исследований, проведенных в общеобразовательных организациях за 2019 - 2020 гг. по РС (Я):

За 2019 год всего по республике Управлением Роспотребнадзора обследовано 586 общеобразовательных организаций, в том числе в рамках контрольно-надзорной деятельности 379. Из них школ-интернатов, специальных (коррекционных) общеобразовательных организаций – 35, общеобразовательных организаций, имеющих в своем составе дошкольные группы – 41. Всего 421 обследование объектов проведено с применением лабораторно-инструментальных методов исследования (72%).

По результатам проведенных лабораторных испытаний пищевой продукции, готовых блюд, отобранных в общеобразовательных организациях в 2019 году, установлено (таблицы 1, 2):

Таблица 1

Исследовано проб пищевых продуктов	По физико-химическим показателям		По санитарно-химическим показателям	
	всего проб	из них нестандартных проб	всего проб	из них нестандартных проб
Общеобразовательные организации	305	4	160	23
из них школы-интернаты, специальные (коррекционные)	10	0	5	1
общеобразовательные организации, имеющие в своем составе дошкольные группы	9	0	9	0

Всего доля нестандартных результатов лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям составил 1,3%, по санитарно-химическим показателям – 14,3%.

Таблица 2

Исследовано проб готовых блюд	По микробиологическим показателям		Калорийность и химический состав		на вложение витамина С		На качество термообработки	
	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб
Общеобразовательные организации	1856	159	466	57	326	127	460	6

из них школы-интернаты, специальные (коррекционные)	172	11	34	4	20	5	28	0
общеобразовательные организации, имеющие в своем составе дошкольные группы	183	16	34	7	36	19	44	0

Всего доля нестандартных результатов лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям составила 8,5%, по калорийности и химическому составу – 12%, по вложению витамина «С» - 39%, по качеству термообработки – 1,3%.

За 2020 год всего по республике Управлением Роспотребнадзора обследовано 380 общеобразовательных организаций, в том числе в рамках контрольно-надзорной деятельности 209. Из них школ-интернатов, специальных (коррекционных) общеобразовательных организаций – 21, общеобразовательных организаций, имеющих в своем составе дошкольные группы – 46. Всего 223 обследований объектов проведено с применением лабораторно-инструментальных методов исследования (59%).

По результатам проведенных лабораторных испытаний пищевой продукции, готовых блюд, отобранных в общеобразовательных организациях в 2020 году, установлено (таблицы 3, 4):

Таблица 3

Исследовано проб пищевых продуктов	По физико-химическим показателям		По санитарно-химическим показателям		По микробиологическим показателям	
	всего проб	из них нестандартных проб	всего проб	из них нестандартных проб	всего проб	из них нестандартных проб
Общеобразовательные организации	124	7	107	10	259	51
из них школы-интернаты, специальные (коррекционные)	11	2	22	0	23	5
общеобразовательные организации, имеющие в своем составе дошкольные группы	-	-	-	-	4	1

Всего доля нестандартных результатов лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям составила 5,6%, по санитарно-химическим показателям – 9,3%, по микробиологическим показателям – 19,7%.

Таблица 4

Исследовано проб готовых блюд	По микробиологическим показателям		Калорийность и химический состав		на вложение витамина С		На качество термообработки	
	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб	всего проб	из них н/с проб
Общеобразовательные организации	1399	178	439	42	208	32	267	3
из них школы-интернаты, специальные (коррекционные)	106	17	38	4	15	1	15	0
общеобразовательные организации, имеющие в своем составе дошкольные группы	186	23	38	6	29	7	64	0

Всего доля нестандартных результатов лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям составила 12,7%, по калорийности и химическому составу – 9,6%, по вложению витамина «С» - 15,4%, по качеству термообработки – 1,1%.

Результаты лабораторных исследований готовых блюд в общеобразовательных организациях за 2019, 2020 гг. по Республике Саха (Якутия) и г. Якутску:

Таблица 5

	Готовые блюда		калорийность		Вложение витамина «С»		Качество термической обработки	
	Всего на микробиологические показатели	Из них не отвечающие гигиеническим требованиям	всего	Из них не отвечающие гигиеническим требованиям	Всего	Из них не отвечающие гигиеническим требованиям	Всего	Из них не отвечающие гигиеническим требованиям
РС(Я) 2019 год	1856	159 (8,6%)	466	57 (12,23%)	326	127 (39%)	460	6 (1,3%)
РС(Я) 2020 год	1399	178 (12,72%)	439	42 (9,56%)	208	32 (15,4%)	267	3 (1,1%)
г. Якутск 2019 год	211	17 (8%)	58	18 (31%)	24	0	46	1 (2,2%)
г. Якутск 2020 год	79	13 (16,45%)	33	6 (18,2%)	10	0	12	0

Согласно представленным табличным данным отмечается:

- увеличение количества проб готовых блюд, не отвечающих гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям с 8,6% по РС (Я) в 2019 году до 12,72 % в 2020 году;

- увеличение количества проб готовых блюд, не отвечающих гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям с 8% по г Якутску в 2019 году до 16,45% в 2020 году;

- снижение количества проб по калорийности готовых блюд, не отвечающих гигиеническим требованиям по РС (Я) с 12,23% в 2019 году до 9,56% в 2020 году;

- снижение количества проб по калорийности готовых блюд, не отвечающих гигиеническим требованиям по г. Якутску с 31 % в 2019 году до 18,2 % в 2020 году;

- снижение количества проб по вложению витамина «С», не отвечающих гигиеническим требованиям по РС (Я), с 39 % в 2019 году до 15,4 % в 2020 году;

- осталось на одном уровне количество проб по качеству термической обработки, не отвечающих гигиеническим требованиям по РС (Я), 1,3 % в 2019 году и 1,1 % в 2020 году;

- снижение количества проб по качеству термической обработки, не отвечающих гигиеническим требованиям по г. Якутску, с 2,2 % в 2019 году до 0 % в 2020 году.

В целях сохранения и укрепления здоровья школьников, а также профилактики заболеваний необходимо:

- обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;

- обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи;

- обеспечить 100% учащихся школьным питанием;

- привести материально-техническую базу школьных столовых в соответствие с современными разработками и технологиями;

- организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания в образовательных учреждениях;

- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания;

- неукоснительно соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы при организации питания в учреждениях образования.