

ОШИБКИ В «ПРИМЕРНЫХ МЕНЮ» ДЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ, РАЗРАБОТАННЫХ В РАЗЛИЧНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИИ

© Зоя Германовна Ларионова, Седа Юриковна Мкоян, Екатерина Анатольевна Пырьева

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии». 109240, Москва, Устьинский проезд, 2/14

Контактная информация: Зоя Германовна Ларионова — кандидат медицинских наук, научный сотрудник лаборатории возрастной нутрициологии. E-mail: lariza53@mail.ru

Правильная организация питания школьников влияет не только на уровень успеваемости, но и на состояние здоровья детей, в том числе и с пищевой непереносимостью. При анализе «Примерных циклических меню» для питания учащихся, разработанных в общеобразовательных учреждениях различных городов Российской Федерации, обращают на себя внимание типичные недостатки, несмотря на то, что документы составлены с учетом требований действующих в настоящее время «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409–08). Среди выявленных нарушений:

- отсутствие закусок на завтрак (СанПиН 2.4.5.2409–08, 6.18);
- отсутствие салатов на обеды (СанПиН 2.4.5.2409–08, 6.19);
- распределение хлеба на различные приемы пищи не отвечает требованиям (СанПиН 2.4.5.2409–08, 6.17);
- допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2 дня (СанПиН 2.4.5.2409–08, 6.9);
- используются блюда, не рекомендуемые в сборниках блюд для детского питания (например, «Суп с тушеной говядиной» или супы на костном бульоне, «Соленая капуста», «Компот из сухофруктов и свежих фруктов» и т.д.);
- отсутствуют ссылки на номера технологических карт блюд;
- не совпадают названия блюд с названиями указанного номера рецептур заявленного сборника (СанПиН 2.4.5.2409–08, 6.10);
- названия многих блюд не соответствуют названиям в заявляемых сборниках, что

не дает возможность проанализировать закладку продуктов в эти блюда и их химический состав (СанПиН 2.4.5.2409–08, п. 6.10);

- отсутствует выборка продуктов по дням для рационов и оценка их соответствия рекомендуемым суточным наборам для обоих возрастов в соответствии с количеством приемов пищи в день (СанПиН 2.4.5. 2409–08, п. 6.30);
- не используются кондитерские изделия промышленного производства на полдник (печенье, пастила и др.);
- не выполняется усредненная норма суточного рациона по калорийности и% от калорийности различных приемов пищи;
- не выполняется усредненная норма суточного рациона по энергетической ценности для школьников (СанПиН 2.4.5. 2409–08, 6.9);
- обращает внимание частое неадекватное сочетание продуктов и блюд в рационах: бобовые в сочетании с продуктами, содержащими вещества, раздражающие желудочно-кишечный тракт (в обедах присутствует, например, «Салат с редькой», «Суп чечевичный» и т.д., СанПиН 2.4.5. 2409–08, 6.16).

Таким образом, учитывая вышесказанное, необходимо рекомендовать разработчикам рационов формировать «Примерное меню» для детей школьного возраста в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5. 2409–08, регламентирующего организацию здорового питания для детей школьного возраста в текущий период с учетом вкусовых потребностей учащихся образовательных учреждений и возможностями технологического оборудования этих учреждений.