

КОРМЯТ ДЕТЕЙ И... ТАРАКАНОВ

Наверное, каждому школьнику, независимо от того, когда он учился, приходилось ощущать голод во время занятий. И даже когда всех учеников бесплатно кормили чаем с бутербродами, далеко не все радовались данной еде: мол, я такое не ем. И к концу злого урока у голодного ребенка «революция» в животе. Отсюда и болезни органов пищеварения, которые у юных моголевчан встречаются в два раза чаще, чем в среднем по республике. Об этом узнали мы у зав. отделением детей и подростков зонального ЦГЗ Ольги Анатольевны ПАВЛОВИЧ.

Между прочим, здоровье детей на 30% зависит от того, что они едят. Но питание многих из них трудно назвать полноценным. К примеру, за те полдня, которые дети проводят в школе, они должны покушать как минимум два раза, санслужба требует три. А как происходит на самом деле, мы попытались разобраться.

Кто кормит школьников?

В целом по республике примерно в половине школ организация питания лежит на плечах отделов образования, уже в 2004 году на Могилевщине так было в 48,4% школ. В нашем областном центре школы обслуживают организации общепита — это ОАО «Комбинат школьного питания», ЗАО «Мир», ЗАО «Ресторан «Могилев», ЗАО «Крыница», ОДО «Верасок». К школьному питанию предъявляются довольно высокие требования по калорийности, составу, пищевой ценности. Поэтому школам, которые сами организуют питание своих детей, приходится нелегко: составление меню с учетом санитарных и натуральных норм, а также пожеланий детей — работа трудоемкая.

«Помимо школьных столовых есть еще и буфеты, а кое-где и кафе. Буфеты (их организует сама администрация школ) в большей мере стараются угодить детским вкусам», — рассказывает Ольга Павлович. Однако чаще всего в буфетах дети покупают булочку или пирожное. Натуральным сокам, молоку школьники предпочитают газированную воду, употребляя которую, могут получить суточную дозу сахара. Родители скажут: газировка дешевле, но в этом-то и проблема, что нет у нас культуры питания: выбираем что дешевле, а не лучше, и детей к этому приучаем. Поэтому, чтобы ребята чаще выбрали здоровую пищу, в буфе-

тах обязательно должны продаваться салаты, молочные продукты в мелкой фасовке, зерновые хлебцы и т.д.

Питание в школах платно почти для всех. Лишь ученики 1-4 классов любой городской школы получают государственную дотацию (5% базовой величины на человека в день). В сельских школах и рабочих поселках с дотацией также ученики 5-12 классов. Работники столовых будут рады приготовить завтраки и обеды для всех школьников, но, по данным зонального ЦГЗ, лишь 67% учеников Могилева питаются в школе один раз, тогда как областной показатель — 71%.

...И разбегаются тараканы

К сожалению, несмотря на то, что проблеме детского питания уделяется немало внимания со стороны различных служб, школьным столовым далеко до идеала. Неприглядный внешний вид не привлекает детей сюда на перемене. Многим нашим обедненным



залам далеко до стильных, со скатерками на столах, как в Минске. Оборудование в школьных столовых устарело физически и морально, правда, к этому учебному году в детские сады и школы Могилева приобретено 44 единицы кухонной «техники». К тому же санстанция часто выявляет такие нарушения, как грязь на пищеблоке, нарушение технологии мытья посуды, приготовления пищи. Да и тараканы разводятся, причем бегают они не

только по столовым, но и по учебным кабинетам. В общем, детям порой не хочется идти в столовую оттого, что там некрасивая мебель, неудобно, не хватает вилочек. К слову, часть опрошенных школьников назвала причину: злые работники.

Выход есть, но он дорогой

Не так давно на базе Могилевского государственного университета продовольствия была создана научно-практическая лаборатория по проблемам питания в учреждениях образования. Специалисты всерьез занялись изучением питания детей и молодежи, разработкой меню по всем натуральным и санитарным нормам. И даже проводят курсы для специалистов отделов и управлений образования, технологов и т.д., учат их, как правильно организовывать питание для подрастающего поколения. Руководитель лаборатории, зав. кафедрой товароведения и организации торговли МГУП Сергей МАСАНСКИЙ изучал, как кормят московских школьников, как организована система питания, и мечтает, что наши дети будут с таким же удовольствием уплетать и колбасу, и овощные салаты, и прочие полезные вкусности. Он же искренне завидует немецкому изобретению — пароконвектомату, проще говоря, современному жарочному шкафу, в котором происходит тепловая обработка пищи.

После приготовления еды таким способом ее можно в течение двух часов в горячем виде развезти по школам в специальных термопортах — термомпортах. Для каждой школы необходимо только нужное количество различных термомпортов для салатов, супов, вторых блюд, напитков и современная раздача для обслуживания, где ребенок сам, «позврослому», может выбрать себе еду, ее количество. Есть немало другая технология. После пароконвектомата еда охлаждается за 3-4 часа до +4° С в специальных шкафах и может храниться в течение 72 часов, так что за это время пищу без проблем можно развезти по школам в тех же термомпортах. Тогда в учебном заведении должен быть пароконвектомат, в котором еда разогревается, причем очень важно, что все ее пищевые ценности, внешний вид сохраняются. Преимущество техники и в том, что такие методы практически исключают работу на школьной кухне (и тараканов разводить не надо). В общем, один комбинат с таким оборудованием накормит все школы большого района или даже всего нашего города.

Безусловно, такое «удовольствие» не из дешевых, да и работать надо научиться совершенно по-другому, но Сергей Масанский считает так: «Лучше мы сегодня для социального питания приобретем дорогостоящее оборудование, но завтра оно окупится за счет существенно меньших издержек. А главное — это сохранение здоровья детей».

Но у нас, как всегда, новое приобретается лишь тогда, когда старое становится никуда не годным. А пока в школах используют морально устаревшее оборудование, и будет работать оно, наверное, не один год.

Да, мечтать нам есть о чем: и об уютных чистых столовых, в которых школяры за обе щеки уплетают вкусную еду, которую они сами выбрали; и о современном оборудовании, и о добрых поварах. Может, для начала стоит повысить поварам зарплату, чтобы они лучше работали и детей кормили вкуснее?

Ирина ГРАХОЛЬСКАЯ.