

Национальные проекты

В декабре 2007 года прошел очередной конкурс на право организации школьного питания в средних общеобразовательных школах Всеволожского района. Что же выявил этот конкурс? Есть ли среди предпринимателей желающие взять на себя такое ответственное дело, как организация детского питания? Откровенно говоря, новых желающих мало. Хотя национальные проекты «Образование» и «Здравоохранение» в этом направлении взаимосвязаны.

"Феникс"

думает о детях

Как организовать вкусное и полноценное питание в школах



В настоящее время есть две системы организации школьного питания, имеющие право на существование. Мне более знакома наша обычная система школьного питания, основанная на базе коммерческих предприятий, по тем или иным причинам заинтересованных в данном роде деятельности.

Такие предприниматели заинтересованы в конечном результате своего труда и организуют работу согласно всем существующим актам, нормативам и требованиям. Они сведущи во всех вопросах и имеют возможность контролировать обеспечение социальным питанием, так как основываются на правилах организации данного процесса, выработанных еще в советские времена, когда крупные комбинаты осуществляли и контролировали всю систему школьного питания и неплохо с этим справлялись.

В то время на предприятиях общественного питания, снабжающих школы, была самая низкая наценка, и они были освобождены от каких-либо платежей в бюджет. Лозунг «Все лучшее – детям!» действительно работал, такие предприятия снабжались лучшими продуктами, почти как рестораны. В них были организованы цеха по производству мясных и овощных полуфабрикатов, работали кондитерские цеха. Поэтому мы, как специалисты, взяли за основу этот проверен-

ный путь организации питания и контроля в школьных столовых, тем более что наше предприятие уже более пяти лет работает в школьных столовых г. Сертолово. Первое время очень хотелось сделать что-то подобное комбинату школьного питания, то есть в одной школе выпекать мелкоштучные изделия, в другой сделать кондитерский цех, в третьей разбирать потушеное мясо, в четвертой чистить овощи и т. д. Это позволило бы значительно удешевить поставляемые продукты, улучшить их качество и, сократив штат, взять на работу специалистов с более высокой квалификацией. Такая система способствовала бы увеличению ассортимента выпускаемых блюд, так как во многих школах старого образца площадей помещений пищеблока недостаточно для полноценной работы по приготовлению разнообразных блюд. Но мы наткнулись на непонимание нашей проблемы со стороны школьной администрации. Некоторые директора сразу подсчитали расход воды, электроэнергии, другие коммунальные расходы и отказали нам.

Для того, чтобы расширить ассортимент продаваемой продукции, мы использовали предыдущий положительный опыт работы в школьных столовых – это дополнительная организация буфетов с разрешенным большим ассортиментом выпечных изделий, горячих бутербродов, напитков, фруктов, что позволило разгрузить работу раздачи горячего питания и увеличить

рентабельность предприятия. В некоторых школах (МО «Сертолово СОШ №1», МО «Сертолово СОШ №2», МОУ «Чернореченская ООШ») мы пошли дальше и на базе буфетов организовали школьные кафе, дети сами придумали им названия. Здесь они проводят тематические вечера, а иногда и свои дни рождения, так как имеют возможность заказать фруктовый торт, пирожные, послушать музыку и потанцевать. В кафе мы стараемся не только научить детей правилам поведения за столом, но и привить культуру общения. Ребенок должен чувствовать себя не будущим, а настоящим членом общества. Обстановка кафе: мебель, оборудование, сервировка, посуда и предлагаемый ассортимент блюд заставляют детей чувствовать к себе уважение с нашей стороны.

Таким образом, с 1 января 2008 года наше ООО «Феникс» обеспечивает горячим питанием учащихся уже в одиннадцати школах Всеволожского района, в которых учатся около 5-ти тысяч детей. Мы кормим горячими завтраками и обедами не только тех детей, которые получают бесплатное питание от государства, но и стараемся, чтобы у 100 % учащихся школы была возможность получить полноценные горячие завтраки и обеды. Средний процент охвата горячим питанием школьников в наших школах составляет 75%, но есть школы, где процент охвата подходит к 100% (шк. п. Агалатово, шк. п. Черная Речка).

В 2007 году наш коллектив школьной столовой поселка Агалатово занял второе место по Ленинградской области в конкурсе «на лучшую организацию школьного питания» среди сельских школ Ленинградской области. В апреле 2007 года мы в составе команды области приняли участие в Международном форуме в Москве по организации рационального, сбалансированного школьного питания.

Основным недостатком в организации питания школьников является тот факт, что меню составляется главным образом с учетом стоимости продуктов питания, а не физиологической потребности детей в биологически ценных веществах. На форуме была предусмотрена подготовка нового направления – «Школьное питание в рамках приоритетного национального проекта «Образование» и оно представлено в Правительство Российской Федерации в 2007 году.

Мы не стали занимать пассивную выжидательную позицию. Изучив материалы научно-практической конференции в Казани по вопросам школьного питания, мы пришли к выводу, что необходимо обратить особое внимание на физиологические потребности детей именно в нашем Северо-Западном регионе, где иммунная система особенно страдает от малого количества солнца и витаминов.

Совместно с Кафедрой Питания

Института Физической Культуры была проведена целенаправленная научно-исследовательская работа. Мы решили наше 2-недельное меню разложить не только на энергетическую ценность, но и выяснить, сколько не хватает нашим детям минеральных веществ, жиров, белков, углеводов и витаминов. Выявилась нехватка белков, в основном животного происхождения, жиров, витаминов (B₁, P, A, E) минеральных веществ (Ca, P).

Нами была проведена большая подготовительная работа по изучению рекомендаций и постановлений главного санитарного врача РФ Г. Г. Онищенко, где четко сказано, что эффективным путем является дополнительное обогащение витаминами и микроэлементами муки, используемой при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, а также молочной и кисломолочной продукции.

Продукты, вырабатываемые с использованием пшеничных отрубей и зародышевых хлопьев с добавлением бета-каротина, ламинарии, сушеной зелени, соевой муки, топинамбура, овощей, продуктов переработки плодов и ягод, являются продуктами функционального питания и позволяют сохранить все полезные для организма вещества.

На основе полученных результатов, мы включили в наше плановое 2-недельное меню витаминизированные напитки и кисели «Золотой шар», гематоген и обогащенные витаминами и минералами хлебобулочные изделия собственного производства: булочки с лецитином, витаминно-минеральным комплексом «Валетек-8», с отрубями, соевой мукой, тем самым уменьшив дефицит этих веществ в детском организме.

При сравнении двух рационов школьного питания, до введения обогащенных продуктов и после, было выявлено:

- улучшение структуры потребления белков (животный белок – 59%, растительный белок – 41%), с увеличением в рационе доли более полноценного животного белка;
- сохранение структуры потребления жиров (животный жир – 63%, растительный – 37%);
- обеспеченность детей и подростков витаминами из предлагаемого школьного питания достигла 53 - 60% и более от рекомендуемой суточной физиологической потребности в них;
- увеличение содержания в рационе кальция (степень удовлетворения суточной потребности школьников составила до обогащения рациона – 28-30%, после – 33 – 36%);
- улучшение соотношения потребления Ca:P:Mg (1:1,9:0,5);
- увеличение содержания в рационе ПНЖК, в сравнении с небогатым рационом (до – 6,5 – 13%, после – 12 – 23%).

Таким образом, введение в рацион школьников специальных про-

дуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами, позволяет увеличить обеспеченность организма детей и подростков незаменимыми факторами питания до рекомендуемых физиологических норм. Теперь мы знаем что лучше давать детям весной, летом, перед экзаменами или спортивными соревнованиями.

Для специалиста подобная работа чрезвычайно интересна, однако она должна быть соответственно оплачена. Так, например, данный проект потребовал от нас значительных денежных затрат.

Некоторые директора школ, в которых мы работаем, высказывают обиду на то, что мы обошли вниманием их учреждение в данном вопросе.

К сожалению, действительно, в настоящее время полноценно работать по обогащенному меню мы можем только в двух наших школах: в поселках Агалатово и Черная Речка. Здесь мы нашли полное взаимопонимание и активную поддержку со стороны администрации и преподавательского коллектива, чувствуем заинтересованность родителей. Руководство этих школ сумело организовать определенную работу: информирование, анкетирование, разъяснение и т. д. В таких школах хочется продолжать работать на перспективу. Так в Агалатовской СОШ в феврале 2008 года запланировано оборудование детского кафе, оснащенного современной бытовой техникой и линией шведского стола для старшеклассников. Так как эти маленькие граждане уже имеют свои собственные сформировавшиеся вкусовые пристрастия.

Для того, чтобы данный положительный опыт прижился и в остальных школах, к реализации этой программы должны подключиться директора школ, преподаватели и родители, т. к. это тяжелый коллективный труд. Нам должны относиться не как к очередным спонсорам, а как к коллегам, работающим над национальным проектом «Здоровье нации». Хотелось бы, чтобы главы некоторых МО, директора и другие руководители поняли, что мизерная наценка на готовую и буфетную продукцию позволяют лишь покрыть затраты на заработную плату сотрудников. А новые школы, с которыми мы работаем с января, пока и вовсе являются убыточными предприятиями, так как приходится делать большие вложения в ремонт оборудования и работу с персоналом.

Мы понимаем, что результаты не будут видны сразу, но если наши дети хоть немного будут меньше болеть и у них улучшится физическое состояние, память, повысится активность и настроение, появятся навыки культуры питания, наша работа не будет бесполезной.

А. Н. БУРОВ, исполнительный директор ООО «Феникс», дер. Дранишники, Всеволожский р-н

