

Питание детей: риски и позитивные практики

ДПЗигСЭН
Кушубакова М.Ы.
2016 год

Надзор

- ❑ **Осуществляется надзор за 2207 общеобразовательными школами, из них;**
- ❑ **269 государственной собственности;**
- ❑ **63 частной;**
- ❑ **1875 муниципальной с охватом более 1 млн. учащихся.**

Контроль за выполнением обязательных требований к пищевой продукции, питьевой воды в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами осуществляется лабораториями ДПЗиГСЭН МЗ КР и территориальными Центрами ПЗиГСЭН.

Организация питания

- ❑ Количество столовых - 20207.
- ❑ Среди них типовых – 964.
- ❑ Буфетов – 508.
- ❑ Приспособленных помещений – 735.
- ❑ Количество учащихся с 1-4 кл. – 442996

По республике охвачено питанием 1-4
классов-442996 учащихся школ
республики

- В большинстве школ питание организуется по циклическому меню, из разнообразного ассортимента продуктов питания по дням недели. Практически во всех школах республики учащимся начальных классов выдается одна булочка и кружка чая, которые заменяются на другие виды хлебобулочных изделий и напитков (печенья, пряники, вафли, коржики, кексы, а также кипяченое молоко, чай с молоком и.т.д.).



- Меню составляется с учетом норм продуктов питания на сумму 7 сомов в день. В школах города Бишкек и г. Ош сумма питания, заложенная на одного ребенка составляет 14 сом. Постановлением Правительства Кыргызской Республики от 02.04.2010 года №206 стоимость питания с 1 сентября 2010 года 10 сомов в день на 1 учащегося для учащихся 1-4 классов общеобразовательных школ, расположенных в тяжелых, неблагоприятных природно-климатических условиях высокогорья и отдаленных труднодоступных зонах.

- В данное время из 2207 школ республики в 788 школах организовано горячее питание с выдачей супов, каш, печеных пирожков с различными начинками, булочек, салатов и компотов.



Материально-техническая база ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

- Для организации питания и хранения скоропортящихся продуктов и молочных изделий при каждой столовой имеется холодильник или холодильная камера. В большинстве школ функционируют нагревательные приборы, плиты и жарочные шкафы, приобретенные поварами и администрацией школы, родительским фондом, МСУ. Столовые школы полностью укомплектованы кух. работниками. Продукты питания для учащихся школ закупаются через поставщиков, определенных итогами проведенного тендера.

Контроль

- Все общеобразовательные школы республики находятся на контроле по территориальным расположением в Центрах профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора.
- За текущий период 2016г. ЦПЗиГСЭН республики по контролю за безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья в школах исследовано 663 проб по физико-химическим показателям, из них в 2,6% пробах выявлено отклонения. На калорийность исследовано 924 блюда, из них с отклонением 178 проб (19,3%), смывы на наличие бактерии групп кишечных палочек (БГКП) – 1954, отклонения составляют 6,4%, что свидетельствует о нарушениях режима мытья посуды.

- В учреждениях для детей и подростков за нарушения санитарно-гигиенических норм ЦПЗиГСЭН республики за 1 квартал текущего года был наложен 289 штрафа на ответственных лиц, на рассмотрение в правоохранительные органы передано 2 материалов, от работы отстранены 191 работника, временно приостановлена эксплуатация 50 объектов, на имя руководителей образовательных учреждений подготовлены 105 санитарных предписания для устранения замечаний.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях школьного питания образовательных учреждений в том числе в буфете

- ❑ Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- ❑ Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- ❑ Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- ❑ Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- ❑ Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- ❑ Непотрошенная птица.
- ❑ Мясо диких животных.
- ❑ Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- ❑ Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- ❑ Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток

- ❑ 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- ❑ 12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- ❑ 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- ❑ 14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- ❑ 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- ❑ 16. Простокваша - "самоквас".
- ❑ 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- ❑ 18. Квас.
- ❑ Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию

- ❑ Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- ❑ Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- ❑ Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- ❑ Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- ❑ Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- ❑ Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- ❑ Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- ❑ Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- ❑ Газированные напитки.
- ❑ Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров

- ❑ Жевательная резинка.
- ❑ Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- ❑ Карамель, в том числе леденцовая.
- ❑ Закусочные консервы.
- ❑ Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- ❑ Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- ❑ Окрошки и холодные супы.
- ❑ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- ❑ Яичница-глазунья.
- ❑ Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- ❑ Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

- ❑ **В перечень "рекомендуемых" для реализации в буфетах входят:**
- ❑ - Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)
- ❑ - Кондитерские изделия сахарные (ирис , зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад.

Пищевые отравления в образовательных организациях

- ❑ 2008г од г. Майлу-Суу (1-4класс) – 196 школьников;
- ❑ 2008 год г. Бишкек детский сад «Светлячок» - 11 детей;
- ❑ 2009 год Жалал-Абадская область Кыргызско-Турецкий лицей – 38 учащихся;
- ❑ 2010 год ДООЦ «Улан» - 16 детей;
- ❑ 2014 год Чуйская область Панфиловский район сш. Вознесеновка – 25 учащихся;
- ❑ 2015 год г. Токмок Чуйская обл. Кыргызско-Турецкий лицей «Себат» – 57 учащихся.
- ❑ **За 2015 год зарегистрировано 165 случаев пищевого отравления с 366 пострадавшими, из них 63 дети.**

Продукты, представляющие угрозу для здоровья детей

- ❑ В последнее время на рынке республики появился большой ассортимент продуктов, которые представляют угрозу для здоровья детей:
 - гамбургеры, чизбургеры, хот-доги
 - супы быстрого приготовления
 - картофельные чипсы
 - конфеты типа «чупа-чупс», «щипучки» производства КНР
 - газированные сладкие напитки
 - жевательная резинка
- ❑ Для тех родителей, которые живут в высоком темпе и не имеют возможности, сил и времени готовить ежедневно «правильные» обеды и ужины, продукты, которые можно приготовить по принципу «просто добавь воды», представляются удачным выходом.

- Пища – единственный источник, с которым ребенок получает необходимый пластический материал и энергию. Нормальная деятельность головного мозга и организма зависит в основном от качества употребляемой пищи. Родителям полезно знать о том, что «трудный» характер ребенка часто является результатом нерационального питания, что правильное питание улучшает умственные способности, развивает память у детей и таким образом облегчает для него процесс обучения.



Вредная еда

- ❑ . **«Нездоровая еда»** - под этим термином, подразумевается пища, содержащая большое количество калорий (более 50% от суточной нормы потребления), при низкой ценности полезных веществ для организма человека.
- ❑ Реклама таких продуктов построена очень агрессивно и рассчитана на самую внушаемую часть населения – детей и подростков. Доказано, что из-за постоянной занятости родители, чувствуя свою вину перед детьми, скупают всевозможные яркие шуршащие пакетики с «вкусняшками».
- ❑ Учеными доказано, что содержащиеся в таких продуктах усилители вкуса и ароматизаторы, воздействуют на центр удовольствия и вызывают привыкание

Предложения

- ❑ Усилить контроль руководителей школьных организаций, районных администраций и РОВД Г. Бишкек за реализацией стихийной торговли на прилегающей территории школ г. Бишкек
- ❑ Активизировать санитарно-просветительную работу среди учащихся и родителей
- ❑ Проведения совместных рейдовых проверок по запрещению стихийной торговли вблизи школ.
- ❑ Информирования населения через СМИ и ТВ о вреде продуктов питания без документов подтверждающие о безопасности для здоровья
- ❑ Разработать постановление мэрии г. Бишкек по стихийной торговле

Спасибо за внимание

