**Предложения по совершенствованию школьного питания Архангельской области**

**на фоне экстремальных климатических факторов Арктической зоны**

**1. Разработать нормы питания школьников-северян с учетом соотношения всех нутриентов во всех возрастных группах.**

*Обоснование:* В настоящее время имеются региональные нормативы физического развития детей и подростков, однако нормы питания едины для населения, включая детское, всей Российской Федерации. Для населения Северных территорий установлен лишь калорический коэффициент, что является недостаточным для соответствия имеющимся особенностям традиционного питания детей и подростков Севера.

**2. Разработать Методические рекомендации по организации питания детей и подростков в образовательных организациях Архангельской области** (или Приарктической и Арктической зоны Российской Федерации).

В методических рекомендациях необходимо прописать регламентирующие требования к содержанию школьных завтраков и обедов с учетом региональных особенностей (калорийность, сбалансированность, соотношение пищевых веществ, обязательные нормы выдачи продуктов питания) с определяющим методическим инструментом для установления целевых и индикативных показателей.

*Обоснование:* На сегодня имеется лишь один документ, утвержденный Начальником Главного управления лечебно-профилактической помощи детям и матерям Министерства здравоохранения СССР И.И. Гребешовой, датированный 5 июля 1985 г. за N 11-14/24-6 «Питание детей в детских дошкольных учреждениях северных районов страны (Методические рекомендации, которые никто не отменял, но и никто сегодня ими не руководствуется). Рекомендации содержат: сведения об особенностях питания детей в условиях Севера и об основных принципах организации питания в дошкольных учреждениях; правила составления меню и особенности технологической обработки продуктов для детей различных возрастных групп; примерное меню, разработанное с учетом фактического обеспечения северных регионов продуктами питания и новых норм ассигнований на питание в дошкольных учреждениях. Приведены таблицы замены продуктов (сухие, консервированные и местные национальные продукты). Для коррекции минерального и витаминного состава рациона питания предложен ассортимент плодово-ягодных культур, произрастающих на территории Сибири. Приведены рецептуры и химический состав традиционных якутских блюд. Этот документ касается только дошкольных образовательных организаций, не включая школ. Следует отметить, что более чем за 30-летний период произошли некоторые изменения в культуре питания северян, что также необходимо учитывать.

**3. Определить четкие межведомственные и внутриведомственные индикаторы эффективности системы питания в образовательных учреждениях, которые должны иметь две составляющие: первая – включать общие для Российской Федерации базовые показатели; вторая – показатели, отражающие региональную специфику.**

**4. Разработать и утвердить Сборник дополнений к современным справочникам рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений с использованием традиционных продуктов питания северян (или переиздать с дополнениями).**

*Обоснование:* В имеющихся сборниках недостаточно блюд, которые бы соответствовали традиционным технологическим вариантам, а также отсутствие многих используемых северянами продуктов, богатых микроэлементами и витаминами.

В настоящее время разработаны ТУ на 16 функциональных продуктов питания для северян, которые могли бы быть использованы для приготовления блюд для школьников (Комбинат школьного питания «Спектр» при научном сопровождении ФГБОУ ВО «Северный Арктический Федеральный Университет»» и ФГБОУ ВО «Северный государственный медицинский университет».

**5. Решить вопрос о щадящем питании в образовательных учреждениях для обучающихся, страдающих болезнями органов пищеварения, эндокринной системы, в том числе сахарным диабетом и др., а также корректированном питании для учащихся спортивных классов и классов с углубленным изучением отдельных предметов (например, иностранных языков).**

*Обоснование:* Школьное питание не предусматривает диетическое питание, в связи с чем дети, имеющие хронические заболевания не имеют должного питания в школе, особенно в настоящее время, когда все больше появляется школ полного дня. Дополнительные умственные или физические нагрузки также должны компенсироваться сбалансированным питанием с включением функциональных продуктов.

**6. Обеспечить рынок специализированными детскими продуктами (желательно местного производства).**

Обеспечение эффективного взаимодействия с поставщиками продуктов питания в образовательные организации, создание системы контроля цен и качества поставляемых продуктов питания позволит обеспечить здоровое питание учащихся.

*Обоснование:* В целом по России обеспеченность детей специализированными мясными продуктами дошкольного и школьного возраста составляет лишь 4-6 %! В Архангельской области только 2 предприятия имеют лицензии на выпуск такой продукции, но из-за высоких цен данная продукция образовательными учреждениями не выкупается, и предприятия перестают её выпускать. Видимо необходимо отрегулировать ценовую политику на специализированную мясную продукцию для детей (в частности ГОСТ Р 53645-2009 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»), также и на рыбную продукцию.

**7. Обеспечить активную просветительскую работу по тематике здорового питания среди участников процесса организации школьного питания и формирование основ культуры питания у школьников, а также их родителей и учителей.**

*Обоснование:* По результатам анкетирования школьников и их родителей знания «о здоровом питании» весьма размыты и отвечают основным критериям этого понятия.

**8. Организация проведения обучающих курсов поварского состава о санитарно-гигиенических и технологических требований приготовления пищи для школьников.**

*Обоснование:*

* Штаты школьных столовых и привлеченных для организации питания школьников различных предприятий общественного питания укомплектованы поварами, не имеющими специальной подготовки для приготовления пищи детям и подросткам с учетом традиционных технологий и сбережения витаминного состава в готовых блюдах.
* Частые случаи нарушений санитарно-гигиенических требований на пищеблоках образовательных организаций.

**9. Использование современных информационных автоматизированных средств по услугам питания школьников.**

*Обоснование:* Это позволит познакомить школьника и родителей со школьным меню обеспечит контроль родителейза питанием ребенка с учетом полученных сведений о каллораже, содержании нутриентов выбранного школьником варианта школьного питания, даст возможность оплаты питания по безналичному расчету и другое.

Надеемся, что данные предложения будут полезными для формирования здоровья учащихся при внедрении их в практику образовательного процесса в г. Архангельске и Архангельской области в целом.

Профессор кафедры гигиены и медицинской экологии,

директор НИИ Арктической медицины СГМУ, Г.Н. Дегтева