

Свечникова Л.А., Бурлуцкая О.И.**

*Территориальное управление Роспотребнадзора по Оренбургской области,

**Оренбургский государственный университет,

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Представлены результаты анализа выполнения Федерального и регионального законодательства по финансированию и организации горячего питания школьников, исследования готовых блюд на полноту вложения продуктов, витамина С, санитарно-химическим и микробиологическим показателям, материально-технической базе пищеблоков.

Цель работы: гигиеническая оценка организации питания в детских учреждениях и школах.

Материалы и методы

В качестве материалов использованы отчеты Горрай ЦГСЭН по гр.18 Государственного Федерального Статистического наблюдения с 2000 по 2004 гг. Гигиеническая оценка проведена на основе действующих нормативно-методических документов и рекомендаций ФЦ ГСЭН и МЗ РФ по структуре и порядку формирования государственного доклада о санэпидобстановке.

Гигиеническая оценка качества готовой продукции в организованных детских коллективах проведена по результатам лабораторных исследований, санитарно-химических, микробиологических, на калорийность и полноту вложения продуктов, содержание витамина С, проведенных в аккредитованных лабораториях Горрай ЦГСЭН по утвержденным в установленном порядке методикам в 2000-2004 гг.

Результаты и обсуждения

Ситуация с организацией питания детей в образовательных учреждениях остается сложной. Как и в прошлом году отсутствовало финансирование питания школьников из федерального бюджета. Основным источником финансовых средств на питание детей явились областной и местные бюджеты, средства из которых выделялись на питание детей всех классов.

Охват горячим питанием школьников в 2004 году возрос и составил 79,4%. Ниже среднеобластных показателей охват горячим питанием в г. Гае (64,2%), Бузулуке (55,9%), Сорочинске (42,2%), Кваркенском районе (55,5%).

Не организовано двухразовое питание для групп продленного дня в школах Кувандыкского, Адамовского, Домбаровского, Светлинского, Тоцкого районов, что является нарушением «Положения о группах продленного дня».

Практически 100% охват питанием школьников в г.Новотроицке, Беляевском, Ясенском, Пономаревском, Оренбургском районах.

Принятыми законами Оренбургской области №296/46-III-03 от 04.11.02 и 464 от 26.12.2002года, «О дополнительных компенсационных выплатах на питание обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов» установлены дополнительные выплаты по 1 руб.50 коп. на каждого учащегося начальных классов и в размере 1,0 рубля на ученика 5-11 классов, что позволило увеличить охват горячим питанием в 2004 году.

В детских учреждениях и школах для решения проблемы дефицита ряда микронутриентов проводилась заготовка шиповника, ягод, фруктов для витаминизации пищи; использовались в питании обогащенные витаминами и микроэлементами продукты, производимые в области.

Однако обеспечение продуктами питания в большинстве школ согласно утвержденного меню не выполняется. В питании детей и подростков снижено потребление рыбы, сыра, творога, яиц, мясных и молочных продуктов, фруктов, являющихся источником незаменимых аминокислот, витаминов и микроэлементов. Нарушаются принципы рационального питания учащихся. В рационах отмечается недостаток белков, в том числе животного происхождения, жиров, витаминов при избытке углеводов.

В значительной части школ не осуществляется профилактическая витаминизация. Обеспеченность детских учреждений йодированной солью составила 82,3%. Не решен в полном объеме вопрос завоза йодированной соли в Домбаровский, Светлинский районы.

Качество, выпускаемой детскими учреждениями продукции не всегда отвечает гигиеническим требованиям.

Удельный вес нестандартных проб готовых блюд представлен в таблице 1.

Наибольший удельный вес готовых блюд, не соответствующих гигиеническим нормати-

Таблица 1. Результаты исследований готовых блюд в организованных детских коллективах

Показатели исследования	Не соответствуют гигиеническим требованиям				
	2001	2002	2003	2004	РФ 2003
Санитарно-химические	3,3	2,8	3,5	1,6	3,3
Микробиологические	5,4	3,9	5,6	3,9	3,8
Калорийность и полнота вложения продуктов	11,8	12,1	12,6	12,7	13,2
Вложение витамина С	22,8	12,1	12,5	18,2	9,2

вам по микробиологическим показателям – в дошкольных учреждениях (3,3%), общеобразовательных школах (4,5%) и специальных школах-интернатах (6,7%). По калорийности и полноте вложения – в школах (11,1%), и дошкольных учреждениях (16,2%).

В г.Оренбурге, Медногорске, Курманаевском, Александровском, Тоцком, Северном районах неудовлетворительные пробы готовых блюд по микробиологическим показателям наблюдались в 6,7% – 12,3% исследований, что превышает средний показатель по области (5,6%) в 1,2-2 раза.

По-прежнему неудовлетворительной остается материально-техническая база и оснащенность пищеблоков многих детских и подростковых учреждений, имеет место недостаток тех-

нологического и холодильного оборудования, дефицит кухонной и столовой посуды, не соблюдается технология приготовления пищи и санитарно-противоэпидемический режим. При лабораторном исследовании смывов в дошкольных учреждениях в 3,8%, а в школах в 5,8% случаев выделялась кишечная палочка. Остается нерешенным вопрос укомплектования штата поварами со специальным образованием.

Проблемой для общеобразовательных учреждений области остается отсутствие щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями пищеварительной системы, имеющих эндокринную патологию, в т.ч. сахарный диабет. Медленно внедряется система производственного контроля в образовательных учреждениях большинства территорий.

Список использованной литературы:

1. Госдоклад «О санитарно-эпидемиологической обстановке и состоянии здоровья населения Оренбургской области в 2004 году». – ФГУ ЦГСЭН в Оренбургской области. – Оренбург, 2004. – 136 с.