

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ
Г. МОГИЛЕВА****Михесенко Т.В.****Научные руководители - Масанский С.Л., к.т.н., доцент, Рыбакова Т.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Качественное питание учащихся – одна из важных составляющих здорового образа жизни детей, поэтому так важно правильно и рационально организовать горячие питание для школьников.

Горячее питание в учреждениях образования города Могилева и Могилевской области осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, которые разрабатываются с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности, а также разнообразия и сочетания пищевых продуктов. Дневные рационы питания составляются на основе примерных двухнедельных меню; сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования (2006); сборника технологических карт блюд диетического питания (2003). Выход блюд и кулинарных изделий в рационах питания установлен в соответствии с СанПиН 2.4.2.16-33-2006 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений» и технологическими сборниками.

В Могилеве в настоящее время функционирует 44 учреждения образования. Организацией питания в них занимаются несколько организаций: 9,1% школ обслуживает ЗАО «Крыница», 13,6% школ обслуживает ЗАО «Мир», 11,4% школ обслуживает ОДО «Верас», остальные 65,9% обслуживает ОАО «Комбинат школьного питания». В рационах питания обеспечено разнообразие блюд и сочетаемость пищевых продуктов. Рационы питания учащихся в учреждениях образования состоят из: завтрака (закуска или салат, горячее блюдо, напиток); обеда (закуска или салат, суп, горячее блюдо, напиток); полдника (напиток, выпечка, фрукты). Данные организации питания показывают, что горячим питанием на сегодняшний день обеспечено около 80% учащихся города Могилева. Следовательно, 20% школьников едят за шесть часов нахождения в школе лишь булочки, в лучшем случае сок или компот, печенье.

В целях повышения заинтересованности учащихся и максимального охвата горячим питанием в общеобразовательных учреждениях применяются новые формы организации питания и обслуживания: вариативное питание, при таком питании ребенок может заказать себе обед, выбрав из нескольких супов, гарниров, мясных блюд; предварительный заказ блюд, при котором дети заранее за один-два дня заказывают себе блюда; элементы "пилотного" питания, когда еду привозят уже расфасованной по тарелкам, используют в 18 школах; питание с элементами «шведского стола».

В общеобразовательных учреждениях также организуется работа стационарных буфетов, буфетов на линии раздачи. Однако, не во всех школьных буфетах ассортимент включает только те продукты, которые разрешены в питании детей и подростков (свежие фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, различные бутерброды, творожные и молочные изделия, орехи, сухофрукты, казинаки, кондитерские изделия, негазированные питьевые напитки, соки). Достаточно часто в буфетах преобладает такая продукция как булочки с маком, с изюмом, смажанки, сметанники, пирожки с различными начинками, вафли, сырники. И возле буфета толпится каждую перемену очередь, пытающаяся купить и съесть что-нибудь за 10 минут. С целью рационализации питания учащихся Могилева и полного обеспечения горячим питанием необходимо: применять современные технологии приготовления кулинарной продукции; повысить качество и привлекательность блюд; активнее использовать прогрессивные формы организации питания; повышать профессиональный уровень персонала пищеблоков и медработников; оптимизировать систему контроля за безопасностью и качеством пищи; активно привлекать родителей для обсуждения вопросов организации питания учащихся.