

# ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В БЕЛАРУСИ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Если раньше в магазинах можно было увидеть сосиски, колбасы для питания детей, то в последнее время их практически нет в продаже. Что же является причиной исчезновения этих социально значимых продуктов? На этот и другие вопросы отвечает и дает пояснения кандидат сельскохозяйственных наук Светлана ГОРДЫНЕЦ.

До 2005 года мясные продукты детского питания были представлены консервами для детей до года производства ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат». Начиная с 2005 года мясокомбинаты Беларуси при сотрудничестве с РУП «Институт мясомолочной промышленности» освоили выпуск

**Для здоровья самых маленьких детей вопрос питания — это вопрос жизни и смерти, а для детей дошкольного и школьного возраста — вопрос здоровья и нездоровья на всю будущую жизнь. Здоровье детей — это основа будущего нации (акад. РАСХН, докт. техн. наук, проф. А. Лисицын, докт. техн. наук, проф. А. Устинова, ГНУ ВНИИМП имени В. Горбатова РАСХН).**

мясных продуктов для питания дошкольников и школьников. На прилавках магазинов появились вареные колбасы, сосиски, котлеты, шницели и другие мясные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста. Стоимость этих продуктов была несколько выше, чем у продуктов общего назначения,

однако они имели своего покупателя. С 2005 года до начала 2012-го ассортимент и объемы производства этих продуктов постоянно увеличивались.

Падение объемов производства мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста связано с необходимостью пересмотра всех технических нормативных правовых актов и технической документации на производство данных видов продуктов в связи с обсуждением и введением ряда новых нормативных документов: технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республики Беларусь», технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», СТБ 2247 «Изделия колбасные вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия», СТБ 2295 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания».

**— В новых документах установлены более жесткие требования к мясному сырью для детского питания, не станет ли это препятствием для производства мясных продуктов для детей в Республике Беларусь?**

— Безусловно, дефицит мясного сырья требуемого качества является одним

из сдерживающих факторов на пути увеличения объемов выпуска качественных и безопасных продуктов для детского питания.

При разработке мясных продуктов детского ассортимента особое место занимает вопрос создания специализированной сырьевой зоны, обеспечивающей соблюдение требований, предъявляемых к мясному сырью для детского питания. Эти требования могут быть реализованы на предприятиях, где выращивание и откорм животных ведется по технологиям, обеспечивающим производство экологически безопасного мясного сырья, и производится систематический контроль за содержанием токсичных веществ в почве, воде, кормах и продукции животноводства.

Приказом председателя Президиума Национальной академии наук Беларуси от 30.06.2009 № 83 утверждено Положение о специальных сырьевых зонах по производству сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для изготовления продуктов детского питания.

Например, поставка мясного сырья для производства продуктов детского питания в ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» осуществляется со специализированных хозяйств. Задача выделения специализированных хозяйств для других мясокомбинатов республики, производящих мясные продукты детского питания, также будет решена.

Тем не менее в настоящее время сырье для выпуска продуктов детского питания в республике есть, и объемы его производства следует наращивать.

— **Перерабатывается ли в республике телятина, появились ли новые стандарты в этой области? Ведь именно телятина используется для детского питания...**

— Питательные вещества телятины обладают высокой усвояемостью — до 97 %. Для телятины характерно высокое содержание белка и благоприятное соотношение его с жиром. В нем содержится меньшее количество холестерина, чем в баранине и свинине. Поэтому телятина может быть рекомендована в качестве одного из основных продуктов детского питания и важнейшего источника полноценных белков и незаменимых жирных кислот. Лучшее мясо получается из телят, которых для быстрого набора веса содержат на интенсивном откорме молоком вплоть до самого убоя в возрасте трех — восьми месяцев. Развитие мясного скотоводства в Республике Беларусь позволит получать высококачественную телятину для детского питания.

Для обеспечения качества и безопасности мясного сырья для детского питания специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработан государственный стандарт Республики Беларусь «Говядина и телятина для производства продуктов питания детей раннего возраста. Общие технические условия», ввод в действие которого планируется в 2013 году. В соответствии со стандартом, для выработки говядины используют молодняк крупного рогатого скота, в том числе мясных пород и их помесей — бычков, бычков-кастратов и телок в возрасте от 8 до 24 месяцев. Для выработки телятины используют крупный рогатый скот мясных пород и их помесей — бычков и телочек в возрасте от 3 до 8 месяцев, выращенных и откормленных с соблюдением ветеринарных и зооигиенических требований.

Таким образом, перспектива наращивания объемов производства и переработки телятины в Республике Беларусь есть.

— **Производство детского питания — дело хлопотное. Есть ли у самих мясокомбинатов, да и у хозяйств резон заниматься этим направлением?**

— В первую очередь, детское питание — престиж для самого производителя. Налаженное его производство говорит о том, что предприятие имеет высокий технический и организационный уровень производства, использует высококачественное мясное сырье и выпускает продукцию, соответствующую самым строгим нормам. Эта информация и для потребителя. Раз делают питание для детей — значит, лучшие. Это и престиж страны, а также шаг к повышению конкурентоспособности продукции отечественных предприятий.

— **С 1 сентября 2012 года введен в действие стандарт на производство изделий колбасных вареных для питания детей дошкольного и школьного возраста, расскажите о нем.**

— СТБ 2247 «Изделия колбасные вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия» распространяется на вареные колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста с обогащением или без обогащения витаминами, минеральными веществами, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу детям старше трех лет и приготовления различных блюд и закусок.

Специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработаны сборник рецептов и технологическая инструкция к СТБ 2247. В соответствии с СТБ 2247, колбасные изделия изготавливают мясными, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

Колбасные изделия подразделяют на:

- колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста обогащенные.

В зависимости от формы, диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:

- вареные колбасы (колбаски);
- сосиски;
- сардельки.

В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья, его зрелости колбасные изделия подразделяют на:

- высшего сорта;
- первого сорта.

Колбасные изделия в зависимости от возраста детей подразделяют для:

- дошкольного возраста — дети в возрасте от 3 до 6 лет — вареные колбасы (колбаски), сосиски, сардельки высшего сорта;
- школьного возраста — дети в возрасте от 6 до 18 лет — вареные колбасы (колбаски), сосиски, сардельки высшего и первого сортов.

Колбасные изделия изготавливают с использованием:

- мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины);
- мяса птицы;
- мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины) и мяса птицы;
- мяса кроликов;
- мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины) и мяса кроликов.

— **У нас выпускается немало колбас, которые могут иметь названия, ассоциирующиеся с детскими продуктами, но при этом не соответствующие по качеству новым требованиям. Как это отслеживается?**

— В соответствии с Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24.06.2009 № 71, маркировка на упаковке продукта питания для детей должна содержать информацию о том, что продукт относится к продуктам детского питания или к продуктам питания для детей дошкольного и школьного возраста.

— **Обеспечивается ли контроль за качеством мясных продуктов в школьных столовых?**

— Безусловно, качество и безопасность мясных продуктов в школьных столовых контролируются соответствующими службами. Однако желательно, чтобы в дошкольных и школьных учреждениях использовались мясные продукты промышленного производства, что позволило бы обеспечить стабильное качество и необходимую пищевую ценность продуктов в соответствии с медико-биологическими требованиями.

Так, в питании детей и подростков в московских образовательных учреждениях используют только специализированные колбасные изделия и полуфабрикаты повышенной пищевой и биологической ценности для дошкольного и школьного питания, вырабатываемые московскими мясоперерабатывающими предприятиями.

ОАО «Ошмянский мясокомбинат» уже в течение нескольких лет обеспечивает школы высококачественными мясными рублеными полуфабрикатами (котлеты, шницели, биточки и др.), разработанными совместно специалистами предприятия и РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Хотелось бы, чтобы в дальнейшем это могли делать и другие мясокомбинаты. Поставки в дошкольные и школьные учреждения дали бы возможность предприятиям быть заинтересованными в производстве таких продуктов и увеличить их объемы выпуска.

— **По каким нормативным документам изготавливают мясные рубленые полуфабрикаты для детского питания?**

— Эти продукты изготавливались по техническим условиям. Специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработан СТБ 2295–2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания», который вводится в действие с 01.09.2013.

К стандарту разработаны базовая технологическая инструкция и сборник рецептов.

— **Какие основные требования устанавливает этот стандарт?**

— СТБ 2295–2012 распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

Полуфабрикаты для питания детей подразделяют на формованные полуфабрикаты (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели) и фарши.

Полуфабрикаты в зависимости от возраста ребенка подразделяют для детей:

- раннего возраста — от 1,5 до 3 лет;
- дошкольного возраста — от 3 до 6 лет;
- школьного возраста — от 6 до 18 лет.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты изготавливают охлажденными и замороженными.

В зависимости от используемого сырья мясные полуфабрикаты изготавливают следующих классов: А, Б, В. В соответствии с этим они должны иметь следующие ограничения по основному используемому сырью:

- класс А — массовая доля жилованного мяса — не менее 72 %, яиц и продуктов "ПРОДУКТ.ВУ". Производство мясных продуктов для питания детей в Беларуси: проблемы и перспективы

их переработки — не более 3 %, молочных белков в гидратированном виде — не более 18 %; панировочных сухарей — не более 4 %;

- класс Б — массовая доля жилованного мяса — не менее 55 %, яиц и продуктов их переработки — не более 3 %, молочных и растительных белков в гидратированном виде — не более 25 %, панировочных сухарей — не более 4 %;
- класс В — массовая доля жилованного мяса — не менее 45 %, яиц и продуктов их переработки — не более 3 %, молочных и растительных белков в гидратированном виде — не более 15 %, растительных компонентов (овощи, крупа) — не более 25 %, панировочных сухарей — не более 4 %.

Одним из основных требований к полуфабрикатам для питания детей является строгое нормирование белка, жира, влаги, микробиологических и токсикологических показателей. В полуфабрикатах предусмотрено пониженное содержание соли (не более 0,8 % — для детей раннего возраста и 0,9 % — для дошкольников и школьников) и жира (не более 16 % — для детей раннего возраста и 20 % — для дошкольников и школьников) при повышенной квоте белка (не менее 12 %).

— **Какие перспективы в сфере разработки детского и специализированного питания?**

— Имеется ряд государственных программ, предусматривающих разработку и внедрение ассортимента продуктов детского и специализированного питания в Республике Беларусь: Республиканская программа «Детское питание», ГНТП «Агропромкомплекс — устойчивое развитие». В рамках данных программ разработаны мясные продукты для питания дошкольников и школьников, беременных женщин и кормящих матерей, людей, занимающихся спортом, а также продукты с использованием мясного сырья для питания больных фенилкетонурией и др.

При разработке специализированных мясных продуктов РУП «Институт мясо-молочной промышленности» сотрудничает с УО «Витебский государственный медико-ветеринарный университет», ГУ «РНПЦ гигиены», ГНУ «Институт физиологии НАН Беларуси», УП «УНИТЕХПРОМ БГУ».

Формируется программа Союзного государства «Создание специализированной и обогащенной пищевой продукции с целью улучшения состояния здоровья населения», в которой предусмотрена разработка широкого ассортимента продуктов для питания детей, в том числе и мясных.