

Кристина ХИЛЬКО

■ В меню белорусских учеников будет меньше соли и сахара и больше молочных продуктов.

СЛАДОСТЬ НЕ В РАДОСТЬ

Правильное питание становится все более популярным. Многие родители с младенчества выстраивают для своих чад сбалансированный рацион, готовят из экологически чистых продуктов и... Все это разбивается вдребезги, когда ребенок идет в школу. Дома еще можно контролировать, что он ест, но что сделаешь, когда он дорвался до киоска с шоколадками и сладкими булочками в столовой?

Вот и белорусские врачи жалуются, что в последние годы все чаще у детворы находят диабет, аллергию и другие «нехорошие излишества». Эксперты уверены: причина в чрезмерной тяге к фастфуду, хрустящим чипсам, сухарикам, сладкой газировке.

В последние годы в Беларуси ситуацию решили менять в корне – приучать к правильному питанию прямо со школьной скамьи.

– Дело в том, что до сих пор у нас львиная доля норм по организации столовых в школах сохранилась с советских времен. Много уже не актуально. Например, по рекомендациям ВОЗ, дети должны получать не более пяти-шести граммов соли в день, а у нас этот показатель все еще около девяти граммов, – приводит цифры Алла Малахова, заведующая отделением Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья. – Выход из ситуации один – пересмотреть школьное меню. Уменьшить содержание соли на 20–25 процентов, сахара – на 30–35. Пора менять подходы к питанию. Образ жизни и вкусовые пристрастия сегодня другие.

Однозначно в меню надо добавить молочные продукты, которые восполняют в детском неокрепшем организме дефицит кальция. Некоторые родители кладут в рюкзаки школьников ссобойки. Пожалуйста, никто этого запрещать не собирается. Единственное условие – еда должна быть безопасной. Никаких скоропортящихся продуктов.

ЗА УШИ НЕ ОТТАЩИТЬ

С 1 сентября этого года в минских школах детворе предложили единое двухнедельное меню с учетом всех пожеланий медиков. Чай, какао и компот уже не такие приторные. Рационы подобраны и со-



ОБЕД БЕЗ КОМПЛЕКСОВ



У хорошего повара и обычная вермишель с котлетами – пальчики оближешь!

ставлены для разных возрастов: 6–10, 11–13 и 14–17 лет.

От принципа «ешьте, что дают» отказались. Теперь ребятишкам может выбрать из двух блюд: например, взять рыбу или котлету, а на гарнир рис или макароны. Два дня подряд кормить одной и той же едой не будут.

В Беларуси за рацион ребят отвечают комбинаты школьного питания. В приоритете – свежеприготовленная еда. Уже отказались от системы, когда готовые обеды подвергают шоковой заморозке, а потом разогревают. Сейчас парят, варят, жарят на местах, поэтому еда подается горячей.

Но даже после сытного обеда дети часто толпятся у буфета. Львиная доля товаров на прилавке – конфеты, пирожные, печенье.

– В буфетах должно быть больше продуктов здорового питания, – отмечает Алла Малахова. – Самое серьезное замечание – перебор кондитерских изделий. Конечно, школьники отдадут предпочтение им, а не салатам.

К советам прислушались. В ассортименте школьных буфетов стало больше фруктов и овощей, а сладости будут выбирать менее вредные, например, зефир и гематоген.

КУШАТЬ ПРОДАНО

Беларусь – одна из немногих стран, где школьников кормят бесплатно. Не всех, конечно. За обед не нужно платить ученикам с первого по чет-

вертый класс, ребятам из сельских школ, ребятишкам из многодетных и малообеспеченных семей, детям-инвалидам. Остальным первое, второе и компот оплачивают родители, которые не раз жаловались: «платников» и «бесплатников» часто кормят поразному. Теперь чаши весов уравнили.

– Сейчас детям, за чьи обеды платят родители, предлагают два варианта комплексов. Первый – горячее, суп, гарнир и закуска – то же самое, что едят «бесплатники». Второй вариант без супа, – уточняет заместитель начальника отдела общественного питания ГУПР Мингорисполкома Марина Дьякова.

Качество еды определить просто. Достаточно посмотреть на тарелку школьника после трапезы. Съедено все до последней крошки? Значит, повара потрудились на славу. Но та-кая радужная картина бывает не всегда.

– Коллеги из Министерства образования рассказывали, что на кухне не раз видели полные тазы выброшенной еды, – сетует Валерий Шилов, начальник отдела питания Научно-практического центра НАН по продовольствию. – Причина? Думаю, из-за того что у ребят нет выбора. Когда в школах предлагали питаться по принципу «шведского стола», отходов практически не было. Нужно активнее внедрять такую систему организации питания.

ПОД ПРИЦЕЛОМ КАМЕР НОУ-ХАУ

В прошлом году в школьных столовых рядом с ложками-поварешками появились камеры. Мера вынужденная. Так власти решили контролировать процесс приготовления пищи и исключить воровство продуктов. Проверки Комитета госконтроля показали: многие работники наживались за счет детей: недоувешивали, недокладывали, уносили домой лакомые кусочки, а в итоге дети недоедали.

Брали всё, что плохо лежит: сгущенку, колбасу, вареную курицу. Порой доходило до абсурда, в одной школе в духовке нашли спрятанные панировочные сухари, в другой даже от готовых полуфабрикатов умудрялись отщипывать мясо – некоторые тефтели при взвешивании были меньше положенного.

Другое ноу-хау, которое прошло испытание временем, – безналичная оплата. В прошлом году в столице ввели систему, при которой школьные завтраки и обеды оплачиваются онлайн – через систему ЕРИП или «Карту учащегося». Родители уверены, что деньги использованы по назначению, да и у классных руководителей стало меньше хлопот – не нужно собирать наличку и проводить ежедневные расчеты с комбинатом школьного питания. К 2020 году все школы страны планируют перевести на безналичные расчеты за питание.

Кстати, через месяц в Минске появится единый комбинат школьного питания. Плюсы очевидны: закупка продуктов будет централизованная и по более низким ценам, логистика доставки товаров станет проще.



ДОСЛОВНО

Оксана НЕХАЙЧИК, член Комиссии Парламентского Собрания по социальной политике:

– Главное, чтобы еда была сытной, вкусной и полезной. В этом учебном году питание школьников не только сбалансированное по белкам, жирам и углеводам, но и максимально разнообразное. Для детей, которые придерживаются особого рациона, – диетическое меню. Во многих школах России на кухню попадают герметично упакованные порции, их нужно только чуточку доготовить. У нас все готовят на местах.



Артур ПРУПАС

Не думаю, что в организации школьного питания нужно что-то менять кардинально. И все же за последние годы мы ввели некоторые новшества. Родители теперь платят за обеды ребятишкам в пару кликов. Камеры наблюдения ловят недобросовестных поваров. Главное, не допускать в этих вопросах халатности, ведь речь идет о здоровье детей, контроль должен быть очень строгим.

Андрей УЛЕЗЛО, начальник Главного управления потребительского рынка Мингорисполкома:

– До 2020 года пищеблоки учреждений образования столицы будут модернизированы. На кухнях установят новое оборудование и инвентарь. Появятся межведомственные комиссии, куда войдут представители районных управлений по образованию, комбинатов школьного питания, организаций здравоохранения, санитарно-эпидемиологической службы. Эксперты будут следить за исключением фактов реализации продукции с истекшими сроками годности, контролировать вес блюд, а также соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока.



Юрий МОЗОЛЕВСКИЙ