

Напярэдадні

ШТО Ё МЕНЮ Ё ШКОЛЬНІКА?

Усе школы Беларусі пераходзяць
на новую форму арганізацыі харчавання

Якасці харчавання і асартыменту страў у школьных сталовых заўсёды надавалася вялікае значэнне. Работа па ўдасканаленні вялася пастаянна, і вянцом тых намаганняў стаў пілотны праект, які рэалізавалі ў некалькіх дзясятках школ. Яго вынікі былі настолькі ўражальнымі, што ўжо да летніх канікул па-новаму арганізавалі харчаванне больш за дзве тысячы школ краіны. А да пачатку гэтага навучальнага года да іх далучацца і астатнія 506.

СТАР. 4



Фота Лізаветы ГОЛАД.

ШТО Ё МЕНЮ Ё ШКОЛЬНІКА?

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Любы эксперымент — перыяд спроб і памылак. А ён ужо пройдзены, прынцыпы школьнага харчавання прыведзены да адной роўніцы: дзеці павінны есці смачную і здаровую ежу. Сапраўды, сёння асноўныя пытанні ўжо вырашаны, ідзе дашліфоўка стройнай, прызрыстай сістэмы. Гэта значыць, што бацькі, як і раней, будуць у курсе якасці і складу школьнага меню і пры неабходнасці змогуць яго карэктаваць.

ЦАНА ПЫТАННЯ

Зразумела, што напярэдадні навучальнага года многіх бацькоў хвалюе пытанне кошту школьнага харчавання, асабліва з улікам змяненняў. Як сказала **начальнік аддзела па арганізацыі харчавання ДУА «Акадэмія адукацыі» Люцыя МІХАЛЬЧУК**, каля 70 % навучэнцаў у краіне будуць атрымліваць харчаванне бясплатна. Яго сёлета, як і летась, атрымаюць 17 катэгорый школьнікаў. Трынаццаць з іх — школьнікі са шматдзетных і малазабяспечаных сем'яў і дзеці-інваліды, якія будуць бясплатна харчавацца ад аднаго да трох разоў на дзень. У абавязковым парадку харчуюцца адзін раз бясплатна вучні 1—4 класаў, якія знаходзяцца ў сацыяльна небяспечным становішчы, а таксама навучэнцы спартыўных класаў. Усе яны будуць абедары за кошт мясцовых і рэспубліканскага бюджэтаў.

Але і для тых, хто за школьныя абеды будзе плаціць, начальнік аддзела агучыла добрыя навіны:

— Нормы харчавання і грашовыя нормы выдаткаў на харчаванне ў гэтым годзе мяняцца не будуць. Напрыклад, норма расходаў на абед для дзяцей 6—10 гадоў складзе 2,29 рубля, пры прыцягненні іншых арганізацый — 2,98 рубля, а для ўзросту 11—18 гадоў — 2,7 рубля і 3,51 рубля адпаведна.

Адзначыла яна і тэхнічнае аснашчэнне школьных аб'ектаў грамадскага харчавання: іх адрамантавалі, набылі сучаснае абсталяванне. Так, практычна кожны харчаблок мае

не толькі канвектаматы, але і пасудамыечныя машыны. Больш за тое, ідзе гаворка аб набыцці ўстановак для падагрэву талерак, каб ежа не астывала.

— На ўсе работы і абсталяванне выдаткавана каля 19 млн рублёў, — сказала Люцыя Міхальчук. — І гэта таго варта. Сёння мы ўпэўнены, што аб'екты школьнага харчавання будуць працаваць у штатным рэжыме.

ТОЛЬКІ КАРЫСНАЕ І ЗДАРОВАЕ

Аб якасці і карысці школьнага харчавання распавяла **загадчыца аддзялення гігіены дзяцей і падлеткаў Рэспубліканскага цэнтра гігіены, эпідэміялогіі і грамадскага здароўя Міністэрства аховы здароўя Ала МАЛАХАВА**.

— Падчас пілотнага праекта гучала крытыка наконт таго, што дзяцей будуць карміць фастфудам. Запэўніваю: такія стравы, як гамбургер, чызбургер і іншыя, будуць выключаны з меню. Школа павінна выходзіць у дзяцей і бацькоў прынцыпы здаровага харчавання. А калі мы будзем вучыць дзяцей на ўроках і факультатывах аднаму, а ў буфэце прадаваць фастфуд, то, зразумела, нічога з такога выхавання не атрымаецца, — сказала Ала Малахава.

Ацаніўшы ў цэлым вынікі пілотнага праекта як добрыя, загадчыца аддзялення адзначыла, што падчас эксперыменту ўсплывалі некаторыя недахопы, але яны ўжо ўрэгуляваны. У прыватнасці, было прынята аптымальнае рашэнне аб тым, што вучні 1—4 класаў будуць атрымліваць гарачы сняданак, 5—11 класы — абед, прычым ва ўсіх рэгіёнах: і ў сельскіх, і ў гарадскіх школах. Такім чынам, ежа будзе гатавацца паслядоўна, і ў сталовых не будзе ніякай цеснаты.

— Напярэдадні навучальнага года распрацаваны метадычныя рэкамендацыі па арганізацыі харчавання з улікам вынікаў пілотнага праекта, — працягнула Ала Малаха-

ва. — Яны выпускаюцца штогод, але сёлета да пытання падышлі асабліва скупуплёзна. У дакуменце прапісаны ўсе прапановы па графіках харчавання (калі лепш атрымліваць сняданак, калі — абед), харчаванні ў прадоўжанках, складанні рацыёнаў і шэраг іншых.

Ва ўстановах агульнай сярэдняй адукацыі — каля трох тысяч сталовых і іншых аб'ектаў грамадскага харчавання. Харчаванне будзе арганізавана для 1,07 млн навучэнцаў у больш як 2600 школах.

Яшчэ адзін важны момант, на які звярнула ўвагу спецыяліст: сёлета дапоўнены пералік прадуктаў, забароненых да выкарыстання пры харчаванні дзяцей у школах.

— Напрыклад, не павінна быць прадуктаў, якія змяшчаюць ГМА, ядра абрыкосавай костачкі, этылавы спірт больш за 0,2 %, бензойную і аскарбінавую кіслоты. Таксама пад забаронай — падсалоджвальнікі, штучныя харчовыя ароматызатары, узмацняльнікі смаку, за выключэннем ваніліну. Абмежавана ўтрыманне ў хлебабулочных вырабах колькасці солі і цукру на 20—25 %, — удакладніла некаторыя пазіцыі пераліку загадчыца аддзялення.

ШТО НОВАГА Ё МЕНЮ?

Пра кулінарныя прыхільнасці школьнікаў сказала **дырэктар дзяржаўнага прадпрыемства «Камбінат школьнага харчавання г. Мінска» Людміла КРУПСКАЯ**. Паводле яе слоў, у школьнае меню з мінулага года ў год сёлетні перайшлі «Шашлык шкільны», «Курачка пікантная», катлета «Папараць», бульбяное пюрэ. А вось рыбу і стравы з яе, на жаль, шануюць не ўсе. Пазнаёміла Людміла Крупская і з восеньскім меню школьных сталовых. У яго ўвойдуць пяць новых фірменных страў: грудка птушкі ў смятаным соусе, фітаналіт, напой

«Баланс», блінцы з тварагом ды з яблыкам і карыцай. Стравы, якія сталі папулярныя падчас пілотнага праекта, вядома, захавуюцца: гэта сырнікі са смятанай і сумесь агародніннай прыпушчаная. Што да адварных пельменяў, то іх уключаць у меню ў іншыя поры года.

Суразмоўніца зазначыла, што ў гэтым годзе яны ўшчыльную зоймуцца і рацыёнам для дыетычнага харчавання для дзяцей з цукровым дыябетам, фенілкетанурыяй, з непераанаснасцю глютаму, а таксама асобных груп харчовых прадуктаў: малака, яек, рыбы, цытрусавых.

КАНСЕРВЫ, АЛЕ БЕЗ КАНСЕРВАНТАЎ

Намеснік генеральнага дырэктара «НПЦ па харчаванні НАН Беларусі» Дзмітрый ЗАЙЧАНКА ацэньвае айчынную харчовую прадукцыю для дзяцей як высякаякасна і адпаведную патрэбам дзіцячага арганізма:

— 80—85 % прадукцыі для дзіцячага харчавання, якая рэалізоўваецца ў Беларусі, вырабляецца непасрэдна ў нашай краіне. Яна падзяляецца на тры групы: для ранняга, дашкольнага і школьнага ўзростаў. Распрацаваны і ўкаранёны цэлы асартымент такой прадукцыі: сасіскі, пельмені, малочныя прадукты, кандытарскія і хлебабулочныя вырабы для дзяцей.

Вялікай папулярнасцю карыстаюцца дзіцячыя кансервы на аснове гародніны і садавіны. Дзецям прыйшліся даспадобы соусы і кетчупы, створаныя спецыяльна для іх. У гэтых прадуктах максімальна захаваны карысныя ўласцівасці сыравіны.

Па словах намесніка генеральнага дырэктара, у кансервах для дзіцячага харчавання адсутнічаюць пякучыя вострыя прыправы, ароматызатары, кансерванты і падсалоджвальнікі. Для паляпшэння іх смаку выкарыстоўваюцца гваздзіка, карыца, куркума, імбір, ваніль.

Алена ВІНАГРАДАВА.