



Пилотный проект и здоровое питание



Вопросам питания школьников во все времена уделялось пристальное внимание. Ежегодно разрабатываются нормативные документы, определяющие требования к организации питания детей, совершенствуется материально-техническая база пищеблоков. Но, тем не менее, существуют проблемы, которые не теряют своей актуальности.

В связи с этим принято постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2022 года № 870 «Об эксперименте по организации питания обучающихся». Главная суть состояла в том, чтобы с участием несовершеннолетних, которым предлагалось сделать выбор блюд, расширить и усовершенствовать их ассортимент. Кроме этого, отсрочилось время приема пищи до 3,5 часов после прихода в школу, чтобы ребята успели проголодаться и, как говорится, нагнать аппетит.

Результат проведенного полугодового эксперимента показал, что процент охвата учеников горячим питанием увеличился, а отходы, наоборот, сократились. Поэтому полученный во время реализации пилотного проекта положительный опыт решено использовать и далее. Часть учреждений образования перешли к новым подходам уже с 1 сентября, среди них – 11 школ нашего района, в том числе городская гимназия. С этого года у нас значительно выросло число детей, питающихся в столовой, раньше многие учащиеся попросту туда не записывались, и на это было

несколько причин. В этом учебном году всё совершенно иначе, дети с удовольствием ходят в столовую и с аппетитом кушают. Разработан двухнедельный рацион питания учащихся, меню очень разнообразное, появилось много новых фирменных и вкусных блюд. Среди них, например, куриный шашлык, митболы с сыром, свинина под сыром, запеченные колбаски, рыба в тесте, куриные нагетсы, голубцы, овощные салаты и мн. др. Каждые две недели меню меняется, если мы видим, что учащиеся не очень хорошо кушают то или иное новое блюдо, то мы заменяем его другим, более востребованным. Есть требования, где обозначено, какие продукты должны присутствовать в рационе детей каждый день (мясо, овощи, фрукты, хлеб, молоко, крупы), а какие – 2-3 раза в неделю (рыба, творог, яйца, сыр, сметана). А есть пища, которую вообще запрещается давать детям, – грибы, маргарин, копчености и прочее. Для подрастающего поколения необходимо рациональное распределение общей калорийности по приемам пищи: завтрак – 20-25 %, обед – 30-35 %, полдник – 10-15 %, ужин – 20-25 %, с обеспечением норм белков, жиров и углеводов. Вкусной и сытной едой в столовой удовлетворены и сами гимназисты. Повара сами выпекают булочки, порционные пиццы, запеканки, шарлотки. О том, что еда действительно вкусная, свидетельствуют пустые тарелки, которые учащиеся возвращают поварам после обеда, отходов практически не остается. Все по технологии и рецептуре, но самое главное – готовится с душой. Стараются хозяйшки (работает четыре опытных повара четвертого разряда), «колдуют» над кастрюлями да сковородками, чтобы каждое блюдо пришлось по вкусу детям. И у них это отлично получается.

