

# Омский опыт реформирования школьного питания

*В.М. Кадневский, А.Н. Долгушева,*

**В 2009 году федеральный грант для улучшения горячего питания школьников на конкурсной основе выиграли образовательные учреждения из 21 региона, при этом в 20 регионах грант получили городские школы. Исключение составил Омский регион, где грант выиграли только сельские школы. На опыте Омского региона проследим результаты деятельности муниципальных и региональных управленческих структур в организации питания школьников как основы здоровьесбережения.**

*• горячее питание • экспериментальный проект • типы и оборудование пищеблоков • школьный рацион питания*

## **Масштаб проблемы**

К освоению выделенных по гранту средств местные управленческие структуры отнеслись ответственно. В регионе понимают, что здоровье детей — это важнейший вопрос национальной безопасности страны и залог надёжного развития в будущем. Современная медицина утверждает, что рациональное питание, как фундаментальная основа профилактики многих патологических состояний, обеспечивает нормальное, гармоничное развитие, поддерживает и стимулирует деятельность функциональных, физиологических систем организма, повышает устойчивость к неблагоприятным факторам внешней среды, способствует выработке иммунитета. По сути, рациональное питание — одна из важнейших составляющих в сохранении и укреплении здоровья подрастающего поколения.

Вопрос организации школьного питания, считавшийся долгие годы второстепенным, занял, можно сказать, первостепенные позиции: в управленческих структурах, как и в обществе в целом, постепенно вызревает понимание масштабности проблемы с демографических, экономических, медицинских, социальных позиций.

К сожалению, в школах многих регионов, как и страны в целом, долгие годы отсутствовал чёткий системный подход к организации школьного питания: хотя и были в разные годы разработаны критерии эффективности функционирования системы в целом, а также её отдельных звеньев, однако эти критерии по разным причинам разрабатывались не в полном объёме, что порождало массовые нарушения в организации питания. Понятно, что на фоне массовых нарушений, особенно грубых, и сам фактор питания школьников при этом не только утрачивает здоровьесберегающую функцию, но и переходит в ряд факторов риска.

Статистика свидетельствует, что к окончанию школы у большинства детей формируются по два-три заболевания, среди которых преобладают болезни костно-мышечной системы, органов пищеварения, эндокринной системы, болезни, связанные с нарушением обмена веществ. Более половины детей, отнесённых к категории здоровых, имеют сниженные адаптационные возможности.

За период обучения нарушается осанка и зрение школьников. Интегральная оценка вероятностных показателей формирования школьной патологии, рассчитанная на основе методологии оценки риска, свидетельствует об увеличении вероятности этих видов патологий. Следовательно, современная школа не обеспечивает в полном объёме право ребёнка на здоровье.

Неадекватное физиологическим потребностям питание с выраженной углеводистой и дефицитом белковой компонент ведёт к нарушениям физического и нервно-психического развития, снижению устойчивости организма к влиянию факторов внешней среды, способствует нарушениям желудочно-кишечного тракта, болезням обмена веществ. Несбалансированное питание школьников по витаминному и микроэлементному составу ведёт к нарушениям роста и развития, анемиям, гипотиреозу, кариесу, иммунодефицитным состояниям. Можно привести ещё множество фактов, но вернёмся к практике исправления и преодоления этой ситуации.

### **Экспериментальный проект**

Обеспечить комплексный подход в реформировании школьного питания в регионе позволило участие Омской области в 2009 году в экспериментальном проекте по совершенствованию организации питания школьников. На первом этапе программы освоения грантовых средств по новым правилам организовали питание менее чем 14 тыс. школьников, тем не менее проведённые в шести районах мероприятия дали значительный эффект.

В Омском регионе большая часть школ — в сельских районах, причём школы находятся далеко от крупных населённых пунктов. Много дорог без твёрдого покрытия, что существенно усложняет развитие индустрии школьного питания на селе. Поэтому, когда встал вопрос о реализации грантового проекта, стандартный путь — организация комбинатов школьного питания и школьно-базовых столовых — для Омской области оказался неприемлемым.

Кроме того, было принято важное управленческое решение: мероприятия в рамках грантового проекта в Омской области станут основными и при реализации проектов или программ по модернизации питания учащихся в других сельских школах. Так, выяснилось, например, что повара и технологи не умеют работать на новом оборудовании. Пришлось в «пожарном порядке» переучивать работников школьного общепита из районов, участвовавших в грантовом проекте, а наработанный в процессе реализации гранта опыт в полном объёме был учтён и использован при внедрении новых технологий в другие школы, не участвующие в проекте. Школы, уже осуществившие модернизацию, стали базовыми для учебных практик учащихся профильных ПТУ и колледжей, в этих школах проводятся мастер-классы для работников школьных пищеблоков.

Была разработана перспективная областная программа по реорганизации школьного питания. В её рамках предусмотрен широкий круг мероприятий, среди которых: модернизация материально-технической базы школьных пищеблоков

в соответствии с современными требованиями и технологиями приготовления пищи; обеспечение доступности школьного питания путём компенсации части оплаты питания учащихся из областного и местных бюджетов; снижение стоимости рациона школьного питания при обязательном сохранении его физиологической полноценности, включая использование овощей и фруктов, выращенных на пришкольных участках; обеспечение всех школ качественной питьевой водой; повышение профессиональной квалификации поваров и других специалистов в сфере школьного питания; пропаганда основ правильного питания, воспитание культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Этот круг мероприятий отличается, прежде всего, системным и ответственным подходом областных управленческих организаций к решению проблем горячего питания школьников. В рабочую группу по сопровождению этого проекта вошли представители министерств образования и здравоохранения, Управления Роспотребнадзора по Омской области.

Провели комплексную экспертизу базы школьного питания по всем направлениям, включая архитектурно-планировочные изменения пищеблоков и столовых, с учётом возможности установить в них новое современное технологическое, холодильное и вспомогательное оборудование. Провели ревизию состояния инженерных коммуникаций, организации питьевого режима с учётом возможностей бесперебойной поставки качественной питьевой воды в каждую школу. Была пересмотрена и сложившаяся в области система поставок продуктов в школы с учётом внедрения цикличного меню и фактического наполнения рациона питания. Все эти нововведения заставили как исполнителей грантового проекта, так и организаторов программы модернизации школьного питания решать и вопросы, связанные с повышением уровня профессионального образования работников пищеблока, организации их медицинского обслуживания. Выявили основные точки риска, т.е. слабые стороны организации современного питания школьников: это работа полуфабрикатных пищеблоков с использованием овощного сырья в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий: оказалось, что в большинстве учреждений школьного общепита не упорядочено хранение овощей, нет условий для их длительного хранения. Конечно, не по всем обозначенным в перспективных планах направлениям удалось добиться полномасштабных изменений, но для реальных изменений в организации горячего питания школьников, а, следовательно, в сохранении и укреплении их здоровья сделано немало.

### **«Процесс пошёл!»**

Работа по грантовому проекту стала своего рода «пассионарным толчком» для управленческих структур региона. Доступное, качественное и безопасное питание — одна из приоритетных задач Правительства, Министерства образования Омской области, органов исполнительной власти муниципальных районов, школ: все понимают, что решение вопросов организации питания напрямую связано с сохранением здоровья школьников и улучшением демографической ситуации в регионе.

Основными направлениями совместной деятельности управленцев разных уровней стали доступность школьного питания и переоснащение школьных пищеблоков современным технологическим оборудованием. Эти, по сути, стратегические задачи решаются в Омской области в рамках долгосрочных целевых программ — областных и муниципальных. Реконструируются помещения пищеблоков для организации в них полного технологического цикла приготовления горячих блюд. Поскольку средств на единовременную модернизацию всех школьных пищеблоков не хватает, в регионе пошли по уже проверенному пути конкурсного отбора муниципальных целевых программ, представленных в Министерство образования региона муниципальными органами управления образованием. Победителям конкурса выделяется дополнительное финансирование из областного бюджета на приобретение технологического и холодильного оборудования для пищеблоков.

Ещё одним дополнительным источником финансирования модернизации пищеблоков стали крупные областные спортивные соревнования, которые проводятся Министерством физической культуры и спорта два раза в год по зимним и летним видам лёгкой атлетики, и каждый раз в другом районе области. Соревнования собирают множество участников, а в последние годы в организации питания спортсменов управленческие структуры региона активно используют школьные столовые.

Таким образом, местные власти нашли дополнительный источник финансирования для модернизации школьных пищеблоков, в которых проводят полный объём необходимых работ за счёт средств Министерства физической культуры и спорта Омской области.

Общий объём финансирования мероприятий программ из областного и местных бюджетов в 2009–2011 году составил по 0,7 млрд рублей ежегодно. Благодаря этому все школьники получают дотации на горячее питание, кроме того, детям, нуждающимся в социальной поддержке, муниципальные образования из местного бюджета оплачивают школьные обеды.

Для школьных столовых приобретено более 3,5 тысяч единиц оборудования. На сегодняшний день Омская область по количеству современных функционирующих столовых заметно продвинулась вперёд, и уже 64% общеобразовательных школ имеют столовые, оснащённые лучшим современным оборудованием. Обеспечивается максимальная самодостаточность каждого пищеблока для полноты технологического цикла — от сырья до готовой кулинарной продукции, тем более, что это полностью согласуется с требованиями СанПиН. Выбор этого направления развития инфраструктуры школьного питания показывает свою высокую эффективность: продукция, приготовленная непосредственно в пищеблоках, пользуется большим спросом у школьников, даже повысилась посещаемость учебных занятий: ребята не хотят лишаться вкусного обеда.

### **Школьный урожай**

В сельских школах Омской области трудовые традиции в воспитательной работе по-прежнему остаются приоритетными. Сельские школы имеют учебно-опытные участки и выращенный там урожай поступает в школьные столовые (общая стоимость питания в этих школах удешевляется на 20–30%). За последние три года объём выращенной школьниками продукции в ряде сельских районов области увеличился в два раза.

За этими сухими цифрами скрыта многоплановая работа по дополнительным образовательным программам «Формула правильного питания», «Питание плюс здоровье», «Питаемся правильно» и т.п. В пропаганде здорового образа жизни принимают активное участие медицинские работники, родители, сами ученики, местная пресса, радио и телевидение.

### **Участвуют все!**

В организацию рационального школьного питания включились преподаватели Омской медицинской академии, практикующие врачи, сотрудники профильных министерств региона; массовыми тиражами опубликованы брошюры, пособия справочного характера, методические руководства.

В регионе стали проводить конкурсы на лучшую организацию горячего питания школьников. Конкурсы широко освещают местные СМИ, что способствует быстрому распространению нового опыта, накопленного на местах в сельской глубинке. Активизировались родительские комитеты: родители участвуют в оформлении столовых, в Днях здоровья в школах, организовали родительский контроль за работой пищеблоков и организацией школьного питания.

Программа проекта «Едим дома» Новосанжаровской средней школы Москаленского района заняла призовое место в областном конкурсе образовательных программ по внеурочной деятельности. Этот опыт привлёк и другие школы: в работу по программе ежегодно включаются всё новые и новые школьные коллективы, которые стремятся сформировать у детей ответственное отношение к своему здоровью. Для отслеживания результатов выполнения долгосрочной целевой программы по реорганизации школьного питания в Москаленском районе ежегодно проводится мониторинг физического развития детей, результаты которого показывают существенную положительную динамику улучшения показателей; аналогичную динамику фиксируют и в других районах, где модернизация затронула весь школьный общепит.

### **Подход — системный**

Управленческие структуры реорганизуют школьное питание на научной основе: для руководителей школ, поваров школьных пищеблоков проведены мастер-классы по эксплуатации нового оборудования; для заведующих производствами, педагогических работников школ, организаторов школьного питания организована учёба по логистике школьного питания, планированию заказов, рациональному использованию продуктов, технологического и холодильного оборудования.

В частности, в рамках проекта в 34-х школах оборудованы с учётом научно обоснованных требований овощехранилища, а в семи школах уже работают постоянно действующие теплицы. Для проекта и долгосрочных целевых программ управленческие структуры региона находят новые подходы, позволяющие более системно решать вопросы рационального питания и сбережения здоровья школьников.

Так, например, при разработке Управлением Роспотребнадзора по Омской области циклического меню для школьников, основанного на принципах рационального и сбалансированного питания, нормативах физиологической потребности организма школьника в пищевых и биологически ценных веществах, а также в основных группах продуктов, учитывались также результаты социологического опроса родителей и педагогов, вкусовые пристрастия школьников.

С 2010 года во всех школах Омской области школьное питание организовано в соответствии с 10-дневным циклическим меню для различных возрастных категорий учащихся: для школьников первой ступени обучения — по завтракам, обедам и полдникам (учитывая группу продлённого дня); для школьников 5–11-х классов — горячих завтраков и горячих обедов.

Сегодня горячим питанием в районах, выигравших федеральный грант, обеспечены 100% учащихся. Медицинские работники отмечают более высокие показатели адаптационных возможностей у школьников, стабильно получающих физиологически полноценное питание. Социологи фиксируют позитивную оценку организации школьного питания основными потребителями этой услуги — школьниками, их родителями и педагогами. Положительное влияние организации школьного питания на основе современных технологий педагогические коллективы многих школ используют и в воспитательной работе. Во многих школах проводятся дни качества, дни национальных кухонь, по результатам которых выявляются предложения для дальнейшей работы.

### «Очень вкусно! И полезно, и дешево!»

Школьным питанием довольны и ребята, и самые придирчивые родители. Они отмечают: «Благодаря экспериментальному проекту для нашей школы было приобретено профессиональное технологическое оборудование. Теперь в меню наших детей регулярно салаты из свежих овощей, современные печи позволяют качественно приготовить мясо и рыбу, сохраняя все необходимые питательные вещества» (Екатерининская школа Москаленского района).

«Дети с удовольствием едят мясные и рыбные блюда, супы, витаминизированные салаты, каши. Расширился ассортимент приготавливаемых блюд; все мясные блюда готовятся только на пару или в духовых шкафах, поэтому пища получается вкусной и здоровой. В меню также морская рыба, творог, яйца. Ещё хотелось бы сказать спасибо за организацию питания после уроков, так как дети, занимаясь дополнительно на курсах и в кружках, заказывают блюда, которые любят больше всего» (Полтавский лицей).

«Столовая школы за последнее время преобразилась, стала уютной и красивой. Появилось новое современное оборудование, что помогает качественно готовить пищу. Школьные повара быстро готовят различные салаты на новой протирочной машине, а кроме того, с получением новых холодильников появилась возможность хранить продукты, поэтому в меню стало больше молочных, мясных и рыбных блюд» (Кукарская школа).

### Цифры и факты

За четыре года работы по долгосрочным муниципальным целевым программам, организации питания школьников, реконструированы пищеблоки и модернизировано оборудование в 458 школах. Общий объём финансирования из бюджетов всех уровней составил 130,4 млн руб. В школьных пищеблоках установлено более 3500 единиц современного технологического, холодильного и вспомогательного оборудования; доля обновлённого оборудования школьных столовых увеличилась с 35% в 2007 году до 64% в 2011 году; за год эксплуатации нового оборудования расход электроэнергии в школах сократился на 2–5%; со 183 в 2008 году до 740 в 2011 году (96% от всех школ) увеличилось количество школ, в которых созданы условия для организации двухразового питания; горячим питанием в 2007 году были обеспечены учащиеся 70% школ, в 2011 году их доля выросла до 84,2%; количество школьных пищеблоков, имеющих возможность работать на сырьевом цикле, с 2007 по 2011 год увеличилось с 18,9% до 84,7%.

В регионе используются все возможности удешевления рациона питания при сохранении его физиологической полноценности, максимального разнообразия и привлекательности.

---

**Валерий Михайлович Кадневский,**  
профессор Омского государственного университета  
им. Ф.М. Достоевского, доктор педагогических наук

**Анна Николаевна Долгушева,**  
аспирантка Омского государственного университета  
им. Ф.М. Достоевского