

ORGANIZATION OF FOOD IN SCHOOL EDUCATIONAL INSTITUTIONS
Sadirhodjaeva N.S. (Republic of Uzbekistan)
Email: Sadirhodjaeva521@scientifictext.ru

Sadirhodjaeva Nilufar Saydullahodjaevna - Degree applicant Doctor of Philosophy (PhD),

SCIENTIFIC RESEARCH INSTITUTE OF SANITATION, HYGIENE AND OCCUPATIONAL DISEASES OF THE MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF UZBEKISTAN, TASHKENT, REPUBLIC OF UZBEKISTAN

Abstract: *the article analyzes the organization of nutrition in school educational institutions for the hormonal development and growth of students, as well as maintaining their health, which contributes to the successful mastering of school subjects. A properly built and organized food system prevents the development of alimentary-dependent disorders in the body of the younger generation. The main goals and objectives in the organization of food is to provide hot meals, the preparation of a complete diet using food products rich in minerals and vitamins, the implementation of careful control over the quality and timely implementation of incoming products.*

Keywords: *alimentary-dependent disorders, hot meals, general education, food, minerals and vitamins.*

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Садирходжаева Н.С. (Республика Узбекистан)

Садирходжаева Нилуфар Сайдуллаходжаевна - соискатель ученой степени доктора философии (PhD),

*Научно-исследовательский институт санитарии, гигиены и профзаболеваний
Министерства здравоохранения Республики Узбекистан,
г. Ташкент, Республика Узбекистан*

Аннотация: *в статье анализируется организация питания в школьных образовательных учреждениях для гормонального развития и роста учащихся, а также в поддержание их здоровья, что способствует успешному усвоению школьных предметов. Правильно выстроенная и организованная система питания предупреждает развитие алиментарно-зависимых нарушений в организме подрастающего поколения. Основными целями и задачами при организации питания являются: обеспечение горячим питанием, составление полноценного рациона питания с использованием продуктов питания, богатых минеральными веществами и витаминами, осуществление тщательного контроля над качеством и своевременной реализацией поступающих продуктов.*

Ключевые слова: *алиментарно-зависимые нарушения, горячее питание,*

общеобразовательная школа, пищевые продукты, минеральные вещества и витамины.

Организация питания в школьных образовательных учреждениях играет важную роль для гармоничного развития и роста учащихся, а также в поддержании их здоровья, что способствует успешному усвоению школьных предметов. Правильно выстроенная и организованная система питания предупреждает развитие алиментарно-зависимых нарушений в организме подрастающего поколения [1, 4].

В связи с этим основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школьных образовательных учреждениях является обеспечение горячим питанием, составление полноценного рациона питания с использованием продуктов питания богатых минеральными веществами и витаминами, осуществление тщательного контроля над качеством и своевременной реализацией поступающих продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм действующих на территории Республики Узбекистан [2, 3, 5, 7].

Проделанная научно-исследовательская работа направлена на выявление факторов являющихся предпосылкой для корректировки и разработки мер по рациональной организации питания в школьных образовательных учреждениях.

Для проведения исследований были использованы санитарно-гигиенические методы, метод анкетирования, медико-статистический и аналитические методы. Объектом исследования для сравнительного анализа явились общеобразовательные школы №71 и 302. Исследования проведены в 2018-2019 годах. Были обследованы школьники в возрасте от 7 до 15 лет, разделенных на 2-е группы: основная группа - включает детей общеобразовательных школ с питанием, не соответствующим физиологическим нормам по количеству белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов, в которых работает буфет-раздаточная, где осуществляется реализация готовых блюд; контрольная группа - включает детей общеобразовательных школ с организацией горячего питания.

Результаты и их обсуждение. Для выполнения поставленной цели была разработана карта в НИИ санитарии гигиены и профзаболеваний МЗ РУз, рассмотрена и одобрена на Ученом совете института (протокол №4 от 27.04.2018г.) по обследованию санитарно-гигиенических условий и организации учебно-воспитательного процесса, куда вошли и вопросы по организации питания.

Разработанные анкеты-карты включающие вопросы по организации питания были направлены на изучение удовлетворенности родителей в организованной системе питания в школах, где обучаются их дети, выявление алиментарно-зависимых нарушений на основе определения жалоб со стороны

детей, определения субъективного отношения родителей к качеству питания в школьных образовательных учреждениях.

Так, в общеобразовательной школе №302 организация питания осуществляется по типу буфет-раздаточная, тогда как в школе №71 организована столовая с подачей горячего питания. Исследования показали, что охват горячим питанием в общеобразовательных школах составляет до 70% учащихся, санитарно-гигиенический режим (санитарная одежда, уборка, режим мытья посуды и хранения) соблюдается.

По результатам исследований было установлено, что обследованные школьные образовательные учреждения не отвечают гигиеническим требованиям по организации питания, обучающихся в общеобразовательных школах. Причинами несоответствий являются недостаточное и неисправное санитарно-техническое оборудование помещений, неполный их набор и нарушения санитарно-гигиенического режима. Так, наиболее низкие показатели по несоответствию гигиеническим требованиям в организации питания детей были отмечены в школе №302 [6].

Кроме того, результаты анкетирования показали, что родители учащихся школы №302 не удовлетворены организацией питания в школе. Основными причинами неудовлетворенности организацией питания родители указали на такие факторы как, однообразное меню, малый ассортимент продуктов питания, отсутствие горячих блюд, использование низкокалорийных пищевых продуктов, а также быстрый перекус часто в сухоматку. Тогда как, в школе №71 согласно результатов опроса родителей было установлено, что в организованной столовой имеется возможность выбора блюд, отсутствуют процессы замораживание (охлаждение) и повторный разогрев, что дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. А при изучении соответствия гигиеническим требованиям определено, что организованная столовая целиком отвечает требованиям регламентированным санитарным правилам и нормам, действующих на территории нашей республики, и в связи с этим в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Выводы. На основе комплексной оценки организации питания детей в 2-х школьных образовательных учреждениях установлено, что общеобразовательная школа №302, где действует буфет-раздаточная не удовлетворяет потребности организма подрастающего поколения и их родителей, а также не отвечает гигиеническим требованиям регламентированных в санитарных правилах и нормах. Таким образом, наиболее рациональной системой организации питания в школьных образовательных учреждениях является организованный тип – столовая, где обеспечивается полноценное горячее питание, с учетом калорийности, что положительно отражается не только на физическом и психоэмоциональном состоянии обучающихся, но и оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости.

Список литературы / References

1. *Лунина О.* Организация питания в образовательном учреждении // Учреждения образования: бухгалтерский учет и налогообложение, 2017. №7. С. 11-21.
2. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан № 132 «О мерах по организации здорового питания в общеобразовательных школах и учреждениях средне специального профессионального образования» от 2 мая 2016 г.
3. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан №184 «О мерах по улучшению условий здорового питания в образовательных учреждениях» от 20 августа 2010 г.
4. *Рождественская Л.Н.* Организация питания в общеобразовательных учреждениях: проблемы и пути решения // Вестник НГУ, 2013. Том 13. Выпуск 2. С. 84-94.
5. *Рузиева М.М., Худайбергатов А.С.* Оценка состояния фактического питания учащихся образовательных учреждений // Актуальные проблемы гигиены, санитарии и экологии: Сб. науч. тр. Ташкент, 2004. С. 126-127.
6. *Салихова Н.С., Косимов Р.А., Юлдашева З.Р., Шайхова Г.И., Эрматов Н.Ж., Рахимов Б.Б.* Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных школах, учреждениях средне специального профессионального образования // СанПиН № 0288-10. Ташкент, 2016. 26 с.
7. *Шайхова Г.И., Азизова Ф.Л.* Организация питания детей в исследованных школах-интернатах // Профилактическая медицина: гигиеническая наука и практика: Матер. респ. научн.-практ. конф. Ташкент, 2015. С. 20.