

В конце урока была проведена викторина, позволяющая определить эффективность профилактической беседы с детьми. По итогам данной викторины было выяснено, что 100% детей осознали важность правильного ухода за полостью рта, так как это может привести к стоматологическим заболеваниям.

Выводы:

1. В целом мероприятие имело положительный характер, чему поспособствовало создание комфортной атмосферы в классе в результате интерактивного, а не только лекционного характера обучения.

2. Большинство учеников понимает, что сладкое оказывает вред на здоровье зубов, вызывая кариес.

3. Многие школьники узнали новый важный материал, который не всегда проговаривается на уроках ОБЖ, биологии и на некоторых других предметах.

4. По всем показателям имеется тенденция к повышению уровня знаний о гигиене полости рта, а значит, снижение риска развития кариеса и других заболеваний.

Литература:

1. Кулаков А.А., Шестаков В.Г., Колесник А.Г. Организация системы профилактики основных стоматологических заболеваний детского населения России. Концепция. - М.: ГЭОТАО МЕДИА, 2006. - С. 96.

2. Сунцов В.Г., Леонтьев В.К. Стоматологическая профилактика у детей. Нижний Новгород. - М.: Мед.книга, 2001. - С. 344.

УДК 613.955

**О.А. Березина, Л.Л. Липанова
ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИТАНИЯ В
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

Кафедра гигиены и экологии
Уральский государственный медицинский университет
Екатеринбург, Российская Федерация

**O. A. Berezina, L.L. Lipanova
HYGIENIC ASSESSMENT OF NUTRITION IN EDUCATIONAL
INSTITUTION**

Department of Hygiene and Ecology
Ural state medical University
Yekaterinburg, Russian Federation

Контактный e-mail: lesia.berezina@yandex.ru

Аннотация. Рациональное питание детей и подростков является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, своевременное созревание морфологических структур и функций различных органов и тканей, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. В настоящее время проблема школьного питания является очень актуальной. В данной статье приведены результаты анализа меню за 6 дней и анкетирования учащихся.

Annotation. A balanced diet of children and adolescents is one of the most important conditions to ensure their harmonious growth, early maturation of morphological structures and functions of the various organs and tissues, the optimal parameters psychomotor and intellectual development, the body's resistance to infections and other adverse external factor. Currently, school nutrition problem is very urgent. This article presents the results of the analysis menu for 6 days, and questioning students.

Ключевые слова: школьное питание

Keywords: school meals

Рациональное питание детей и подростков является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, своевременное созревание морфологических структур и функций различных органов и тканей, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов [1, 2]. В настоящее время проблема школьного питания является очень актуальной.

Цель исследования - оценка организации питания в общеобразовательной школе.

Материалы и методы исследования

Исследование проводилось в МБОУ СОШ № 175 города Екатеринбурга среди учеников 6-х классов. Материалом для исследования служили: меню школьной столовой, специально разработанные анкеты, включающие вопросы, в которых предлагалось оценить меню, качество и организацию питания. Был проведен опрос среди учащихся 6-х классов. Всего в анкетировании приняли участие 53 человека. Было оценено питание в школьной столовой за 6 дней: содержание основных нутриентов, соотношения белков, жиров и углеводов, предусмотренных санитарно-гигиеническими нормами, с фактическим содержанием данных нутриентов в оцениваемом меню по дням недели и процент их отклонения, а также их процентное содержание от суточного потребления. Так как был проведен анализ школьного обеда, данные учитывались в соответствии с тем, что по гигиеническим нормам он должен составлять 30-35 % от суточного потребления [3].

Результаты исследования и их обсуждение

*I Международная (71 Всероссийская) научно-практическая конференция
«Актуальные вопросы современной медицинской науки и здравоохранения»*

В ходе исследования было выявлено, что меню разнообразно, присутствуют все виды продуктов, необходимых для растущего организма - мясо, рыба, молочные продукты, фрукты, овощи и различные крупы. Данные анализа нутриентного состава меню приведены ниже (табл. 1 и 2).

Выявлено увеличение белков по сравнению с нормой; увеличение углеводов в 2 раза; содержание жиров и калорийность уменьшены по сравнению с нормой. При анализе соотношения белков, жиров и углеводов данные соответствуют норме.

Таблица 1

Содержание основных нутриентов в меню

| | Основные нутриенты | | | % от суточного потребления | |
|---------------|--------------------|---|--|----------------------------|--|
| | Норма (N) | Фактическое содержание в меню (среднее значение за 6 дней ± станд. отклонение) (гр) | Отклонение от N (среднее значение за 6 дней ± станд. отклонение) (%) | Норма (N) | Фактическое содержание в меню (среднее значение за 6 дней ± станд. отклонение) |
| Белки | 27-31,5 | 32,34±7,89 | +10,3 ±24,78 | 30-35 | 34,49±9,3 |
| Жиры | 27,6-32,2 | 25,61±7,48 | -14,34±24,89 | 30-35 | 28,83±8,16 |
| Углево-ды | 114,9-134,05 | 121,66±33,52 | +54,22±68,08 | 30-35 | 32±8,99 |
| Калори-йность | 813-949,55 | 805,58±115,98 | -8,59±13,16 | 30-35 | 29,67±4,25 |

Таблица 2

Анализ соотношения нутриентов в меню

| | Норма | Фактическое содержание в меню (среднее значение за 6 дней ± станд. отклонение) |
|----------|-------|--|
| Белки | 1 | 1 |
| Жиры | 1 | 1,09±0,3 |
| Углеводы | 4 | 3,78±0,69 |

В результате анкетного опроса было выявлено, что в школьной столовой питаются 50 человек из 53 опрошенных, что составляет 94,3 %. 24% опрошенных ответили, что им больше всего нравится в рационе макаронные изделия/картофель; 16% - мясо/котлеты; 12 %-пирожки, булочки; 12 % - салат; 10 %- конфеты, печенье; 10 % -суп; 6% - каша; 6 % - рыба; 4 % - печень.

Качество питания 50 % опрошенных оценили как хорошее; 20 % - отлично; 16 % - удовлетворительно; 14 % не удовлетворены качеством. В организации школьного питания 26 % отдали предпочтение разнообразию блюд; 24 % отметили вкусовые качества пищи; 22% ответили, что им нравится размер порции; 12 % сказали, что еда горячая; 10 % - свежая; 3 % опрошенных полностью не удовлетворены организацией школьного питания. 66% из недостатков отметили то, что они не успевают поесть из-за нехватки времени; 16 % не удовлетворены однообразием блюд; 14% не удовлетворены вкусовыми качествами пищи; 4 % не устраивает высокая цена.

Выводы:

1. В меню представлены разнообразные блюда, присутствуют все необходимые продукты.

2. Калорийность рациона соответствует гигиеническим требованиям; выявлено увеличение содержания белков на 10,3 %, углеводов на 54,22 %; содержание жиров и калорийность уменьшены соответственно на 14,34% и 8,59%.

3. Охват питанием по результатам анкетирования составляет 94,3 %.

4. Согласно результатам анкетирования, 66% не успевают поесть из-за нехватки времени; 16 % не удовлетворены однообразием блюд; 14% не удовлетворены вкусовыми качествами пищи; 4 % не устраивает высокая цена.

Литература:

1. Кучма В.Р. Гигиена детей и подростков: учебник для вузов / В.Р. Кучма. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 204 с.

2. Румянцев Г.И. Гигиена: учебник / под редакцией академика РАМН Г.И. Румянцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : "ГЭОТАР-Медиа", 2009. - 608 с: ил.

3. СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования : утв. постановлением гл. гос. санитар. врача Рос. Федерации от 23.07.08 № 45 // Российская газета. – 2008. – 19 августа.

УДК 614: 339.56

Л.А. Богданова¹, О.В. Диконская², Е.Р.Громыко²
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ НАДЗОРА ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Кафедра социальной гигиены и организации санитарно-эпидемиологической
службы

¹Уральский государственный медицинский университет,

²Управление Роспотребнадзора по Свердловской области,

Екатеринбург, Российская Федерация