

ВЕСТИНИК

ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

№1 АПРЕЛЬ 2012

О питании в детских садах
Как оценить школьное меню?

Обзор мировых новостей

Здоровый подросток – счастливый подросток
туNutratek меняет взгляд на школьное питание
«Розовая слизь» в школьном питании США

Книга выпуска

Здоровое питание в условиях нездоровой экономики

Обзор научных исследований **фонда School Food Trust**

«Питание, поведение и здоровье»

Знакомимся

Джейми Оливер, Фонд School Food Trust

Школа № 2006: "Путешествие к здоровью"

Содержание номера

Наши новости

Путешествие к здоровью

Мнение

О питании в детских садах. *Маслов С.В.*

Как оценить школьное меню? *Маслов С.В.*

Обзор мировых новостей

UK: Здоровый подросток – счастливый подросток

US: myNutratek меняет взгляд на школьное питание

US: «Розовая слизь» в школьном питании США

Книга выпуска

Здоровое питание в условиях нездоровой экономики

Знакомимся

Джейми Оливер

Фонд School Food Trust

Наука

Что исследуют в Англии? Часть I: «Питание, поведение и здоровье»

От редакции

Совместный проект Института отраслевого питания и научно-образовательного центра «Национальный центр продовольственной безопасности» по созданию электронного Вестника – это, прежде всего, отражение той информации о питании в России и в мире, с которой мы сталкиваемся в своей работе.

Надеемся, что Вестник будет интересен не только нашим сотрудникам и коллегам, но и более широкой аудитории, а также будет способствовать пропаганде здорового питания и привлечению новых партнёров.

Поднимаемые в Вестнике вопросы обсуждаются на сайте www.schoolfoodforum.com. Дополнительную информацию по обсуждаемым в Вестнике темам возможно получить на сайте Института отраслевого питания: <http://orgpit.ru/press-tsentr/>.

Если же хотя бы часть публикуемой информации будет востребована школьниками, их родителями и учителями, то мы будем считать это главным достижением своего проекта.

Путешествие к здоровью

22 марта в школе №2006 города Москвы прошла обучающая игра для начальных классов по здоровому образу жизни и правильному питанию «Путешествие к здоровью». Организаторы игры – АНО «Институт отраслевого питания» и научно-образовательный центр «Национальный центр продовольственной безопасности».



Благодаря игре ученики ознакомились с основами сбалансированного питания и здорового образа жизни. Школьники отправились в кругосветное путешествие, знакомясь с культурой и полезными продуктами разных стран. Каждый участник получил настоящий паспорт путешественника и выбрал должность на корабле «Чёрная жемчужина». Вместе с отважным капитаном Редкая Борода (известный ведущий Александр Медведев) ребята узнали, какие продукты полезны для настоящих мореплавателей, построили пирамиду здорового питания и стали дружной командой.

В завершении путешествия ребята нашли клад с вкусными, полезными сокровищами и отпраздновали свой успех незабываемой дискотекой.

Ранее за Атлантикой...

В Канаде, 8го марта, в 14:30 по местному времени, около 150 тысяч школьников в сотнях канадских школ одновременно откусили яблоко в рамках ежегодного мероприятия «Великий яблочный хруст» (Great Big Crunch), посвящённого здоровому питанию. Целью такого мероприятия является не только пропаганда здорового питания, но и развитие практики закупок местных продуктов и посвящение детей в вопросы продовольственных цепочек, на примере путешествия яблока от семечки до обеденного стола.

Источники: school2006.msk.ru, foodshare.net

Мнение

О питании в детских садах

Сегодня проблемы, возникшие в питании детей в дошкольных учреждениях Москвы, обсуждаются, как никогда широко и подробно. В связи с этим, хотелось бы ограничиться только одной стороной этих проблем – организационной.

Может быть, мое мнение как-то поможет перейти к конструктивным действиям. Здесь отражены только те общие подходы, которые не учтены или в чем-то противоречат тем организационным мерам, которые принимаются или обсуждаются.



Наиболее важным моментом в любом деле является определение его основных целей, задач и понимание его особенностей.

Особенности

БЕЗАЛЬТЕРНАТИВНОСТЬ

Одной из главных особенностей питания в детском саду является его **безальтернативность**. Маленький ребенок, находясь в детском саду, не имеет фактически никаких других вариантов питания, кроме того, что ему предложат из приготовленного на местном пищеблоке. Даже в школьном питании другая обстановка: не съел школьный завтрак, но что-то купил в буфете, мама что-то положила в портфель и т.п.

В некоторых странах родители требуют, чтобы в школе был перерыв во время занятий, который бы позволил ребенку зайти в соседнее кафе или домой, чтобы перекусить. Ситуация **безальтернативности** возникает в школьном питании при организации групп продленного дня для детей младших классов и в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей.

ЗНАЧИМОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Питание в детских садах также отличается **наиболее высокой значимостью для здоровья** ребенка в сравнении с другими видами детского питания. Даже если учесть, что ребенок находится в саду 5 дней в неделю и получает в нём до 75%

пищевых веществ от суточной потребности, то в среднем за неделю детский сад обеспечит более 50% от потребности в питании. Причем речь идет не об одном приеме пищи, который как-то могут компенсировать родители дома, то есть накормить до и после занятий.

В свою очередь, в школе, где, как правило, можно ограничиться одним приемом пищи, допустим, обедом (35% от суточной потребности), ребенок получит уже 25% от недельной потребности, компенсировать которые гораздо проще.

ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗМА

Еще одна важная особенность – **наиболее высокая чувствительность организма** ребенка такого возраста к разным компонентам пищи (аллергии – как вариант их проявления). Здесь же и **наибольшая сложность в убеждении** ребенка съесть то, что ему не хочется или не нравится, но важно и полезно. Эти особенности значительно меньше присущи детям постарше.

Основные цели и задачи

Если исходить из вышеперечисленных особенностей, то можно сделать вывод, что главным в питании в условиях детского сада является не сбалансированность или разнообразие питания, а все-таки сам факт достаточного насыщения ребенка, сам факт, что **ребенок покушал, реально съел большую часть того безопасного питания, которое ему предложили**. Надо отметить, что речь идет о каждом ребенке, а не о среднем потреблении в детсаду (последнее ближе к понятию средней температуры по больнице). Еще надо отметить, что речь идет о гарантированно безопасном питании, так как в отсутствие такой гарантии единственный выход – вообще не питаться.

Если признавать такую цель главной, а сбалансированность, разнообразие, органолептические показатели и т.п. – задачами, которые надо решать только при условии достижения ежедневно и на каждый прием пищи главной цели, то можно сделать некоторые выводы. Эти выводы определяют и способы питания, и те организационные задачи, которые надо решать.

Выводы

1. Так как каждый ребенок должен достаточно поесть в детском саду (по объему и по восполнению основных энергозатрат), то вся система питания должна быть нацелена на максимальный учет индивидуальных особенностей в предпочтениях и состоянии здоровья ребенка. Это не говорит о необходимости индивидуального меню, но означает, например, что **невозможно кормить детей в детских садах по единому меню**.

Система питания должна позволять заменять детям блюда, которые они вообще не едят и заменять продукты, которые им противопоказаны. Действия персонала в детском саду должны быть аналогичны действиям родителей дома: если ребенок не стал есть приготовленные блюда, то надо найти в холодильнике то, что он все же съест (бутерброд, молоко и т.п.).

Насколько это возможно? В очень значительной степени, особенно, в объемах финансирования, которые выделяются в Москве. Часто задача сводится к приготовлению двух блюд вместо одного и в той пропорции, которая присуща детям конкретного детского сада. А вариант «достать из холодильника» - это единичные случаи, не влияющие на то, что на последующие приемы пищи не хватит продуктов. Эту задачу можно решать и с участием родителей. Также можно посмотреть и как питается персонал детского сада, сделать его питание реально бесплатным за счет фактического выделения бюджетных средств на эти цели. При этом надо объяснить, что их меню будет зависеть от того, что реально съели дети из двух возможных альтернативных блюд (речь ни в коем случае не идет об остатках пищи в тарелках).

2. Саму систему планирования питания исходя из цели «ребенок должен покушать» мы (я работаю в Институте отраслевого питания и центре продовольственной безопасности МГУПП) предлагали при разработке проекта единого стандарта питания в образовательных учреждениях. Ее суть заключается в следующем:

- на уровне субъекта (города) определяется примерный рацион питания детей (его отличие от рационов в СанПиНах - большая детализация по видам продуктов, например - не фрукты, а их конкретные виды), рекомендуемое распределение продуктов по дням недели (или месяца), рекомендуемые замены одних продуктов другими, ассортимент и технологические карты блюд и конкретные требования к безопасности и качеству этих продуктов. Причём основным требованием к организаторам питания становится выполнение примерного рациона в среднем за 10 (20) дней. Разрабатываемые варианты типовых меню (не одного и не двух) должны включать наличие 2-3 альтернативных блюд на каждый прием пищи;

- в детском саду (или группе из нескольких детских садов, обеспечиваемых одним организатором питания) разрабатывается фактическое меню, утверждаемое директором. Это меню, по сути, выбор из типовых вариантов, в котором определяются процент приготовления альтернативных блюд. Определение этого процента - это работа с родителями и опыт

ежедневного фактического питания детей в конкретном детском саду. Наличие специального программного обеспечения для разработки таких меню - одно из необходимых условий.

3. Неотъемлемая часть в формулировке основной цели - **гарантированная безопасность**.

Ее достижение - в формировании эффективной системы контроля поступающего сырья и пищевых продуктов, готовой пищи, соблюдения санитарных требований.

Суть предлагаемой системы - оплата за счет бюджетных средств выборочных лабораторных исследований, проводимых по заказу объединений родителей. Исполнители - независимые экспертные организации. Много ли для этого требуется средств? Нет, немного, если в контрактах на поставку (или на услуги по организации питания) будет предусмотрена обязанность поставщика не только заменить продукцию, не только заплатить серьезный штраф, не только лишиться контракта, но и оплатить такие исследования в случаях, когда выявлено несоответствие.

Проблема угрозы срыва питания при отказе от приемки продукции решается с учетом проведения замен в меню и создания небольших запасов продуктов (такой опыт в Москве есть).

4. Целесообразно **разделить этапы совершенствования питания** в детских садах г. Москвы: сейчас - принятие оперативных решений, затем (и параллельно) - построение новой системы питания.

Для новой системы необходимы:

- апробации (в небольшом количестве учреждений) способов и технологий организации питания (понятно, что если бы новое меню прошло объективную экспертизу и апробацию, то сегодня вряд ли бы существовала проблема питания во всех детских садах);
- разработка системы управления с участием институтов гражданского общества;
- принятие нормативных актов и методических рекомендаций;
- обоснование технических решений и т.д.

Заключение

Как я лично отношусь к любым предлагаемым новшествам? С сомнением. Убедить меня можно только практическим примером. Например: докажите свои идеи на примере хотя бы одного детского сада...

*Маслов С.В., к.э.н.
mstv1959@mail.ru*

Как оценить школьное меню?

Этот вопрос часто задается и обсуждается. Для специалистов – это и предмет споров, и предмет анализа, основанного на расчетах пищевой ценности, проверки соответствия требованиям санитарных норм и рекомендаций по школьному питанию. Такой вопрос был задан нам и при записи программы о школьном питании на Первом образовательном канале. Мы попробовали ответить на него не специалистам, а родителям, интересующимся, как кормят их детей.

Прежде всего, необходимо найти 10-дневное (двухнедельное) меню, которое должно быть в каждой школе, и которое согласовывается с Роспотребнадзором. Ежедневное меню или даже меню на неделю не позволяет судить о фактическом питании. Сбалансированность и разнообразие питания, исходя из рекомендуемых среднесуточных норм, отражается в применении разных продуктов и блюд из них за цикл действия меню.



Рис. 1. Частота появления блюд в завтраках в циклическом двухнедельном меню

На рис.1 мы постарались представить частоту приготовления различных блюд на завтраки в школе, которые должны быть в сбалансированном меню. Основные блюда – это, как правило, блюда из мяса, рыбы, яиц, творога, то есть блюда из продуктов животного происхождения. Как источник животного белка, они необходимы детям. При этом в большинстве регионов нашей страны отмечается недостаток их потребления, особенно рыбы, мяса, молока. Для 5-дневного меню можно исходить из такой пропорции: 2 раза – мясопродукты (например,

говядина и птица), по одному разу – рыба, творог, омлет из яиц. Молочные продукты должны быть ежедневно. Например в течении недели – творожное блюдо, какао или кофейный напиток с молоком, кисломолочный напиток, молочная каша, сыр.

Не менее значимы в детском питании фрукты и овощи. Эти продукты тоже недостаточно потребляются в нашей стране. Поэтому в школьном меню через день должны быть фрукты (или соки), раз в неделю – овощной гарнир, а к другим гарнирам

(крупяным или картофельным) – овощи в виде поджаренной или холодной закуски.

Продукты животного происхождения, фрукты и соки составляют до 70% стоимости школьного питания. Снижение их выдачи происходит как по объективным причинам – из-за недостатка выделяемых средств на школьное питание, так и по субъективным – для получения дополнительной прибыли за счет замены на другие, более дешевые продукты. При этом на пищевой ценности питания, которая должна указываться в меню, это может не отражаться: в меню приводятся суммарные значения белков (и животных, и растительных) и углеводов, которые могут соответствовать установленным требованиям, в то время как объём продуктов животного происхождения и фруктов будет существенно занижен.

Анализ меню исходя из его стоимости и оценка достаточности выделения средств – это еще одна тема для обсуждения, к которой мы планируем вернуться позднее. Здесь отметим только самый простой подход. Надо попробовать самостоятельно оценить стоимость продуктов, которые запланированы в фактическом меню. Для этого можно применить цены, по которым можно купить такие продукты в розничной торговле. Если от полученной суммы отнять примерно 15% (розничную наценку), то получится примерная стоимость питания по оптовым ценам. Эту стоимость и надо сравнить со стоимостью, обозначенной в меню. Речь идет о школах, где питание организуется своими силами. Если питание организуется оператором питания, то надо будет также учесть его наценку на продукты. Это сложнее. Кроме того, в меню указывается выход готовых блюд, а не количество продуктов, которые использованы для их приготовления. На школьном пищеблоке должны быть документы, в которых отражается закладка продуктов (технологические карты, меню-раскладка). Отказ представить такие документы обычно свидетельствует, что в столовой не все хорошо.

Хлеб, картофель, крупы и макароны у нас, как правило, потребляются сверх рациональных норм. Лучше, если в меню будет поменьше выпечки (хотя дети ее любят), а макароны, картофельные и крупяные гарниры – не чаще, чем через день.

Подобным образом можно оценить и меню на обед. В нем обязательно должны быть холодные закуски и первые блюда. Последние должны чередоваться – овощные, овощекрупяные, молочные.

Такой подход к оценке школьного питания не требует глубоких знаний и длительных расчетов, но позволяет достаточно объективно проанализировать любое меню, поставить конкретные вопросы перед организаторами питания.

Маслов С.В.

Обзор мировых новостей

UK Здоровый подросток – счастливый подросток

Исследование показало, что подростки, предпочитающие здоровую пищу, чувствуют себя более счастливо, а 12-15 лет - это ключевой возраст в формировании привычек.



Учёные из Института социальных и экономических исследований Эссекского университета сообщают, что их недавние исследования показали следующее:

- более счастливые дети едят больше фруктов, овощей и меньше - чипсов, сладостей и газированных напитков;
- чем больше подростки занимаются спортом, тем счастливее они себя ощущают;
- только 11% подростков в возрасте от 13-15 лет сообщили о том, что съедают 5 и более порций фруктов и овощей в день и только 20% ребят в возрасте 12-13 лет сообщили, что едят фрукты и овощи 5 более раз за день.

Кроме того исследование показало, что подростки в возрасте от 13 до 15 лет, которым родители дают больше автономии в выборе образа жизни, употребляют менее здоровую пищу и реже занимаются спортом.

Источник: [Institute for Social & Economic Research of the University of Essex.](#)

Комментарий

Исследование подчёркивает важность не только обеспечения школьников сбалансированным, натуральным питанием, но и важность формирования в школьном возрасте правильных привычек и отношения к питанию.

Возможно, именно в этом возрасте должно начинаться формирование отношение к питанию с учётом состояния экологии, ограниченности природных ресурсов, недостаточности питания множества людей и других факторов.

US myNutratek меняет взгляд на школьное питание

Школы Хартленда, штат Висконсин, внедряют новую систему питания, чтобы помочь школьникам и их родителям правильно питаться.

«Правильное питание начинается дома» - так говорит директор кейтеринговой компании Хартленда Терри Синкок (Terri Sincock), - «Школы Хартленда сегодня предлагают новый подход к тому, чтобы помочь родителям в большей степени участвовать в питании своих детей».

myNutratek.com - система, посвящённая здоровому образу жизни, которая даёт возможность школьникам и их семьям вести учёт потребляемой пищи, физической активности и режима сна, была запущена в прошлом месяце на муниципальном уровне. Родителям были разосланы приглашающие письма на бесплатный веб-сайт, созданный благодаря таким спонсорам, как Ford, Little Caesars и другим. Сайт содержит не только удобный счётчик калорий, но и игры и викторины, специально разработанные для учащихся разных возрастов.

Система позволяет родителям увидеть, что едят их дети и общаться с ними во время обедов. Синкок считает, что внедрение системы даст возможность как родителям, так и детям больше узнать о питании и поможет в борьбе с детским ожирением.

Однако, обучение детей здоровым привычкам – это не единственная задача сайта myNutratek. По словам Синкок, полнофункциональная версия сайта позволит родителям увидеть перечень аллергенов во всех продуктах, выданных их детям. База данных аллергенов будет занесена в кассовый аппарат, и после сканирования штрих-кода продукта будет известно, может ли ребёнок купить его или нет.

Источник: [HartlandPatch](#).

Комментарий

В этом году мы планируем создать доступную в сети Интернет систему, которая рассчитывала бы химический состав блюд школьного меню по всем основным показателям и сравнивала бы результаты с суточной потребностью.

Решать задачу по информации об аллергенах мы приглашаем специалистов-диетологов и компании, которые разрабатывают системы для оплаты школьного питания.

US «Розовая слизь» в школьном питании США

«Розовая слизь» (pink slime) - термин, введённый Джеральдом Зёрнштейном, бывшим учёным Министерства сельского хозяйства США (USDA), для обозначения побочных продуктов производства (субпродуктов) говядины, которые проходят центрифугирование и обработку гидроксидом аммония. Это неприятное название он стал использовать ещё в 2002 году, когда, будучи инспектором Министерсва сельского хозяйства, был командирован на исследование вспышки бактериального заражения продуктов, и испытал сильное отвращение к тому, что увидел в цехе компании Beef Products Inc.

Джеральд сообщил, что Минсельхоз закупает 7 млн. фунтов (3,2 миллиона килограмм) мясного фарша, содержащего «розовую слизь», для использования в школьном питании по всей стране.

«Розовая слизь» (мясная суспензия) изготавливается из кишечника, соединительных тканей и других частей животных, обычно не используемых в традиционных вырезках. Эти части больше подвержены заражению кишечной палочкой и сальмонеллой, поэтому обрабатываются гид-

роксидом аммония с целью повышения кислотности и уничтожения этих микроорганизмов. Минсельхоз США считает аммоний лишь вспомогательным веществом при переработке мяса и не считает, что его необходимо указывать на этикетке.

По оценкам предприятия Beef Products Inc., производящего мясную суспензию, её содержит 70% говяжьего фарша, продаваемого в Америке. Этот показатель должен снизиться после того, как под давлением известного шеф-повара Джейми Оливера такие сети быстрого питания, как Макдональдс, Такобел и Бургеркинг в январе приняли решение прекратить её использование.

Обозреватель газеты 9Health, доктор Джон Торрес, заявляет, что аммоний не вызывает большой опасности для здоровья. В большей степени доктор обеспокоен тем, что в субпродуктах, даже после химической обработки, могут остаться кишечные палочки и сальмонеллы. Также он добавляет, что субпродукты не имеют той же питательной ценности как настоящий говяжий фарш, а после переработки почти не содержат полезных

Справка

Гидроксид аммония (водный раствор аммиака) используется в качестве регулятора кислотности – разрешён в качестве пищевой добавки в РФ под кодом E527, хотя считается опасным для приёма внутрь. 10% раствор – это нашатырный спирт. Сам аммиак отнесён к сильнодействующим ядовитым веществам.

Книга выпуска: «Здоровое питание в условиях нездоровой экономики»

питательных веществ. «Хочу ли я, чтобы мой ребёнок употреблял это в пищу? - спрашивает доктор, - изредка, возможно, да, постоянно – нет».

Мясной фарш, содержащий мясную суспензию должен поступить в школьные столовые этой весной. Минсельхоз заявил, что для программы школьного питания закуплено мясо говядины, которое должно соответствовать высочайшим стандартам пищевой безопасности, что включает в себя проверку на наличие болезнетворных организмов и соответствие требованиям пищевой безопасности.

Однако к 14 марта 220 000 человек подписали онлайн-петицию на сайте www.change.org с требованием «остановить использование фарша, содержащего розовую слизь в Национальной программе школьного питания».



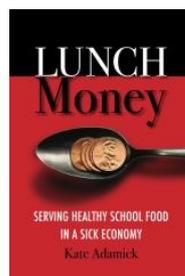
Под давлением общественности на следующий день USDA сообщило, что с нового учебного года школы, участвующие в государственной программе «Школьный обед» (School lunch program) могут отказаться от использования фарша, содержащего обработанные аммонием субпродукты.

Но многим такого решения кажется мало. Конгрессмен Шелли Пингри попросила министра сельского хозяйства Тома Вилсакка немедленно запретить этот продукт для использования в школьном питании. В письменном заявлении она пишет: «Представители мясной промышленности на следующий день отправили мне письмо, в котором розовая слизь представлена “питательной и полезной”, а процесс её производства “аналогичным отделению сливок от молока”. Не думаю, что сильно переработанная жижа из остатков мяса, смешанная с аммиаком – это то, что большинство семей назвало бы “питательным и полезным”».

Ряд американских школ планируют отказаться от использования суспензии с нового учебного года и уже сейчас принимаются меры для того, чтобы она не попала на обеденный стол детям, и в этом году. Официальные представители школ Нью-Йорка, в которых питается 1,1 млн. учеников, уже сейчас ведут переговоры с поставщиками по сворачиванию поставок продуктов, содержащих «розовую слизь».

В свою очередь, Beef Products Inc. подчёркивает, что их продукт на 100% состоит из нежирной говядины и одобрен целым рядом отраслевых экспертов. На новом сайте «розовая слизь - это миф», www.pinkslimeisamyth.com, запущенном этой компанией, опровергается критика в адрес её продукции и говорится, что она абсолютно безопасна, питательна, экономична и помогает в борьбе с мировым голодом.

Источники: Connecticut Post, ABS-CBN News, Miami Herald, USA TODAY



Автор: Кэйт Адамик

Дата выпуска: 23 февраля 2012 г.

О книге

Соучредитель компании Cook for America (Готовим для Америки) и эксперт в области школьного питания Кэйт Адамик представила книгу, в которой развеивает миф о том, что реформа школьного питания должна стоить очень больших денег.

Ее труд «Деньги на обед: здоровое школьное питание в условиях нездоровой экономики» описывает способы того, как извлечь прибыль и сократить расходы в любых столовых и буфетах. Книга одобрена такими лидерами отрасли, как Марионом Нестле, Марком Битманом, Джейми Оливером, а также руководителями в сфере образования и школьного питания.

Примеры, диаграммы и графики, которые содержатся в книге, наглядно демонстрируют экономически выгодные подходы к приготовлению пищи в школе и доказывают, что сэкономленный пенс лучше заработанного. С присущими ей остроумием и мудростью Адамик доказывает, что школьное питание может превратиться из источника проблем с детским ожирением в его решение.

Об авторе

Кэйт Адамик – консультант по кейтерингу и соучредитель компании Cook for America, которая обеспечивает всестороннее интенсивное обучение школьных поваров. Совместно с Cook for America и Food Systems Solutions Адамик помогла внедрить в сотнях школьных буфетов США подход приготовления «с нуля» (cooking from scratch, scratch cooking¹).

Адамик – адвокат и профессиональный шеф-повар – специализируется на развитии операционных процессов, автономных школьных программ, сотрудничестве общества и частных лиц, чтобы создавать полезные программы институционального питания, развивать местные и устойчивые сельскохозяйственные системы. Она работает со школами, больницами, домами престарелых и общественными организациями.

Адамик часто выступает по вопросам систем организованного питания, устойчивого сельского хозяйства, детского ожирения и экономических основ реформы школьного питания.

Источник: Bettina Elias Siegel, thelunchtray.com.

¹ Подход, при котором пища готовится не из готовых ингредиентов, а из сырьевых продуктов.

Знакомимся: Джеймс Оливер

Джеймс Тревор «Джейми» Оливер, кавалер Превосходнейшего ордена Британской империи, родился 27 мая 1975 года. Шеф-повар, ресторатор и знаменитость. Известен своими кулинарными телешоу, книгами о вкусной и здоровой пище, а также за кампании против использования переработанной пищи в школах.



Он стремится улучшить качество питания и повысить квалификацию поваров в Великобритании и США.

Джейми Оливер воспитывался в городе Клаверин (Эссекс, Англия). Родители Джейми держали паб, в котором он получил практические кулинарные навыки. Именно там, в 1997 году он был замечен компанией BBC, когда появился в документальном фильме о ресторане «Рождество в River Cafe».

В этом же году стартовало его шоу «Голый шеф-повар», его кулинарная книга стала одним из британских бестселлеров, а он получил приглашение приготовить обед для премьер-министра Тони Блэра.

Основные этапы карьеры

В 2000 году Оливер стал лицом известной сети супермаркетов Sainsbury's. Их партнёрство продолжалось 11 лет.

В 2002 году Оливер основал Фонд пятнадцати, благодаря которому каждый год 15 молодых людей, из бедных семей, с криминальным прошлым или имеющих наркотическую зависимость, обучались ресторанному бизнесу.

В 2003 году он стал кавалером Ордена Британской империи. В 2005 году инициировал кампанию «Корми меня лучше», чтобы склонить школьников питаться здоровой едой и отказаться от вредных продуктов. В результате правительство Великобритании пообещало заняться этой проблемой.

Его активная политическая деятельность с целью добиться изменений в области питания привела к тому, что народным голосованием на канале Channel 4 он был назван «Самым влиятельным политиком 2005 года».

В своих последующих телесериалах он продолжал акцентировать внимание на здоровом питании. В сериале «Министерство питания Джейми» (Jamie's Ministry of Food) он путешествовал и вдохновлял обычных людей Роттерема, графства Йокшир, готовить здоровую еду. В сериале

«Революция питания Джейми Оливера» (Jamie Oliver's Food Revolution), он путешествовал по США, чтобы изменить питание американцев и отучить их от фаст-фуда.

Холдинговая компания Оливера Sweet As Candy принесла ему достаточно прибыли для того, чтобы попасть в список самых богатых людей до 30 лет газеты *Sunday Times*. В июне 2008 года он открыл свой первый розничный бизнес Jamie's Italian в Оксфорде. По сообщениям, в октябре 2009 года он привлек 22 млн. долларов для финансирования 30 своих итальянских ресторанов в Азии.

В декабре 2009 года он получил приз конференции TED 2010 за «создание изменений на индивидуальном и правительственном уровнях».

Благотворительность и кампании

После успеха Фонда пятнадцати в Британии, его филиалы открылись в Амстердаме, Корнуолле и в Мельбурне.

Тогда же Оливер начал официальную кампанию по запрету вредной пищи в школах. Усилия Оливера принесли коренные изменения в систему школьного питания, которые показаны в сериале «Школьные обеды Джейми». Они поставили под сомнение существующую культуру питания и показали школам, что они могут обеспечивать детей здоровой, экономичной и вкусной пищей. Благодаря его влиянию были изменены многие блюда в школьных столовых.

В 2010 году Оливер присоединился к команде других шеф-поваров в сериале «Крупное морское сражение». Там Оливер вместе с шеф-поваром Гордоном Рамсеем отправился в путешествие на судне, чтобы разузнать о выбросе сотен тысяч рыб из-за того, что рыбакам запрещено хранить любую рыбу, которая не указана в назначении трала.

Оливер является покровителем благотворительной организации по охране окружающей среды «Деревья для городов».

Работа с Sainsbury's

Работая на компанию Sainsbury's, Оливер, как сообщается, признался, что он не ходит в супермаркеты: «Я покупаю продукты у специализированных производителей, поставщиков и фермеров». Он также сказал, что его действия осудил генеральный директор Sainsbury's Джастин Кинг, когда Джейми раскритиковал «мусор», продаваемый в супермаркетах, который потом оказывается в школьных обедах миллионов детей. Кинг нанес ответный удар, заявив: «Навязывать людям своё мнение или давать волю пустословным речам — этим не достигнешь договоренности».

Источник: [Wikipedia](#) (перевод с англ.)

Знакомимся: School Food Trust



School Food Trust (SFT, Фонд школьного питания) создан в 2005 году Министерством образования и профессиональной подготовки Великобритании после того, как качество школьного питания было раскритиковано знаменитым шеф-поваром Джеймсом Оливером в его документальном фильме «Школьные обеды Джейми».

В апреле 2007 года фонд был зарегистрирован как благотворительная организация, которой управляет комитет, назначаемый министром образования.

Первоначально SFT для кампании по созданию сети школьных кулинарных клубов под названием Let's Get Cooking («Давайте готовить») получил грант от министерства образования в размере 15 млн. фунтов, а также награду в 20 млн. фунтов совместно с такими организациями как The Prince's Trust, Business in the Community, Magic Outcomes и Improvement Foundation от лотерейного фонда Big Lottery Fund. Цель этой кампании – обучение детей и родителей навыкам приготовления вкусной и здоровой пищи. На данный момент кампания охватила около 1,5 млн. человек, и более половины участников утверждают, что стали потреблять более здоровую пищу.

Другой крупный проект SFT – сеть региональных обучающих центров School FEAST Network (School Food Excellence And Skills Training Network), в которых повара школьных столовых могут повысить свою квалификацию до 2-го уровня в соответствии с национальными стандартами (NVQ²).

Персонал фонда включает специалистов по кейтерингу, учителей, родителей, экспертов в области детского питания, финансирования, проектирования и проведения научных исследований.

Фонд напрямую работает с местными властями и службами, тысячами школ, предприятиями общественного питания, родителями и другими организациями и людьми, чтобы содействовать улучшению школьного питания и разрабатывать обоснованные практические подходы.

С 2012 года SFT запускает новый проект – Фонд детского питания (Children's Food Trust).

Источник: Wikipedia, schoolfoodtrust.org.uk.

² National Vocational Qualifications – профессиональные степени, присуждаемые в Англии, Уэльсе и Сев. Ирландии. Существует 5 уровней: от 1-го – умение выполнять простейшую работу, до 5-го – опыт высшего руководства.

Обзор научных исследований фонда School Food Trust: «Питание, поведение и здоровье»

У фонда School Food Trust имеется собственный научный департамент, который в настоящее время изучает следующие четыре вопроса с целью показать необходимость развития школьного питания:

- Выполняют ли школы новые стандарты школьного питания и питаются ли в соответствии с ними дети?
- Какие факторы способствуют или сдерживают улучшения в поставках, приготовлении и потреблении школьного питания?
- Каким образом изменение школьного питания может повлиять на успеваемость, учебный процесс, поведение, здоровье и продолжительность жизни?
- Каковы экономические выгоды инвестирования в здоровое питание?

Исследования SFT основаны на регулярном мониторинге охвата школьным питанием и влияющих на него факторов, а также включают исследование вопросов снабжения, потребления, отношения сообщества к школьному питанию. Их результаты доказывают, что здоровое питание и хорошее обслуживание в школьных столовых благотворно влияют на успеваемость и поведение школьников.

В данном обзоре приводится краткое описание исследований фонда проведённых им с 2006 года по направлению «Питание, поведение и здоровье».

По большинству исследований можно получить подробные отчёты на официальном сайте фонда (отмечены фразой «Исследование доступно на сайте SFT»).

Пища, поведение и здоровье

Формирование привычек в питании

Цель: провести исследование того, как предпочтение детей в еде может быть изменено в краткосрочном периоде.

Выборка, условия: 36 учеников в возрасте от 7 до 10 из 4х школ Шеффилда.

Резюме: Кампания по снижению количества употребляемой сладкой пищи учениками начальной школы не оказала очевидного влияния на привязанность детей к сладостям. Тем не менее, большинство учеников, которые сократили количество приёмов сахаросодержащей пищи, стали выбирать менее сладкие продукты.

Апрель 2011.

Дорога в школу

Цель: провести пилотный проект по изучению новых подходов к сбору данных о покупке и потреблении продуктов питания детьми и молодёжью на пути в школу и из неё.

Выборка, условия: 22 учащихся от 13 до 15 лет записывали свои покупки и потребление продуктов на пути в школу и из неё с помощью камер SenseCam и GPS в течение недели.

Резюме: Использование портативных камер SenseCam и GPS существенно повысило достоверность собираемых данных.

Исследование доступно на сайте SFT.

Апрель 2011.

Школьный обед и поведение в средних школах

Цель: 1. Исследовать влияние повышения качества питания и улучшения обстановки в столовых, на поведение учеников средних школ в столовой и в классах. 2. Сравнить питательную ценность сухих пайков и школьных обедов. 3. Оценить воздействие изменений в школьных обедах и обстановке в столовых на потребление питательных веществ и его соответствие стандартам школьного питания.

Выборка, условия: 136 школьников из 11 школ в Англии. Полевые исследования начались в июне 2008. Последующие исследования проведены в феврале 2009.

Резюме: 1. Ученики средних школ были более сконцентрированы и вовлечены в учёбу после обеденного времени в результате улучшения питательных свойств пищи и обстановки в столовых.

2. Школьные обеды в 11 средних школах Англии оказались более питательными, чем сухие пайки³, но требуется их дальнейшее улучшение для достижения стандартов по энергетической ценности и содержанию железа.

3. Позитивные изменения в школьных обедах и обстановке в столовых повысили потребление ключевых питательных веществ и соответствие стандартам, основанным на пищевой ценности.

Исследование доступно на сайте SFT.

Школьный обед и поведение в начальных школах

Цель: 1. Оценить воздействие улучшенного питания и условий в столовой на поведение школьников после обеда в классах. 2. Сравнить питательную ценность сухих пайков и школьных обедов.

Выборка, условия: 131 ученик начальной школы из 6 школ Шеффилда. 4 школы предоставляли более здоровое питание и улучшили условия в

столовой. 2 школы были контрольными. 2009 год.

Резюме: 1. Ученики в исследуемых школах лучше выполняли свои обязательства перед учителями, чем ученики из контрольных школ.

2. Дети, которые питались школьными обедами, не ели чипсов, сладостей и чаще ели овощи, чем дети, питающиеся сухими пайками. Однако, вторые ели немного больше фруктов.

Исследование доступно на сайте SFT.

Детское питание и здоровье: обзор исследований

Цель: предоставить обзор последних и текущих исследований, касающихся детского питания и здоровья в Великобритании.

Выборка, условия: национальные и локальные опросы, мониторинги, касающиеся вопросов детской диеты, здоровья, поведения и познавательных способностей.

Резюме: В этом отчёте подведены итоги исследований о питании и здоровье школьников в Великобритании.

Исследование доступно на сайте SFT.

По вопросам, касающимся исследований SFT возможно получить дополнительную информацию, написав на адрес info@schoolfoodtrust.org.uk.

Источник: School Food Trust, [Summary of the research activities and related publications of the Trust](#)

Выпуск подготовили: Маслов С.С., Маслов С.В., Голенищева Е.П., Бурьяк А.А., Жохова А.Н.

Оформление выпуска: Гаврилова Т.В. и “AMart company”, www.amartcom.ru.

Авторские права

Оригинальные тексты и изображения предоставлены в выпуске по лицензии Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.

Это означает, что вы можете свободно:

- делиться ими – копировать и распространять;
- создавать производные – переделывать данное произведение;

при соблюдении следующих условий:

- указание авторства – вы должны указывать авторство (источник) данного произведения в виде, установленном автором или лицензиаром (но ни в коем случае не таким образом, который наводит на мысль, что автор поддерживает вас или ваше использование данного произведения);
- распространение на тех же условиях: если вы изменяете, преобразуете или создаёте иное производное произведение на основании этого произведения, вы можете распространять полученное в результате произведение только на условиях такой же или совместимой лицензии.

³ Имеется в виду пища, взятая школьником из дома или купленная в буфете.

Направления деятельности АНО «Институт отраслевого питания» и НОЦ «Национальный центр продовольственной безопасности»

Разработка концепций, программ, методик, стандартов



Организация и развитие международного сотрудничества

- Консалтинговые услуги и исследования для Всемирной Продовольственной Программы ООН.
- Реализация программы помощи Всемирной Продовольственной Программе в Республике Армения.

- Свыше 1500 школ в 30 субъектах Российской Федерации, более 20 воинских частей и учреждений Минобороны России, МЧС России, объектов здравоохранения, открытой сети питания.
- Лечебно-профилактические и образовательные учреждения: Военно-медицинская академия (Санкт-Петербург), центральные госпитали Минобороны России, Читинский окружной госпиталь, санатории в Кисловодске, Владивостоке, Сукко (Анапа), Пятигорске, Военная академия тыла и транспорта, Космическая академия, «Мордовский государственный педагогический институт имени М.Е.Евсевьева».

- **Управление делами Президента Российской Федерации:** программа модернизации системы питания школьников в общеобразовательных учреждениях Российской Федерации.
- **Минсельхоз России:** - методика «Анализ состояния, прогноз развития и разработка предложений по мерам государственного регулирования производства социального питания в Российской Федерации на 2010-2012 годы и период до 2020 года»; - проект по проведению семинара "Системы школьного питания в экономиках АТЭС".
- **Минобрнауки России:** организационно-аналитическое сопровождение мероприятий "Совершенствование организации школьного питания".
- **Минфин России:** проектные предложения по реализации международных обязательств Российской Федерации по содействию обеспечению глобальной продовольственной безопасности в части повышения доступности продовольствия для питания уязвимых слоев населения.
- **Правительство Республики Мордовия:** концепция и региональная программа «Совершенствование социального питания, развитие его промышленного производства и товаропроводящей инфраструктуры в Республике Мордовия».
- **Администрация г.о. Саранск:** муниципальная программа «Организация здорового питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях».
- **ОАО "РЖД":** комплекс отраслевых стандартов по организации питания пассажиров на железнодорожном транспорте.



Исследования фактического состояния объектов и систем питания (технологический аудит)



Проектирование объектов питания и организация их оснащения

- Более 600 школ, 35 школьно-базовых столовых, 2 комбината школьного питания.
- Фабрика-столовая войскового гарнизона на 5000 чел.
- Более 100 объектов открытой сети общественного питания.

- Разработка программы и реализация передачи функций питания коммерческим структурам в ВС РФ.
- Авторский надзор за функционированием кейтеринговых компаний, производственно-логистических центров и центров технического обслуживания оборудования
- Типовые требования и контракты.

Бизнес-планирование и сопровождение кейтеринга

Образовательные проекты

Ознакомление детей с основами здорового питания методами обучающей игры.

Консалтинговые услуги и организация разработки специализированных пищевых продуктов и полуфабрикатов для предприятий пищевой промышленности.



Научные исследования и разработка национальных или международных исследовательских проектов по тематике Центра.

Разработка новых технологий в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, аналитического мониторинга качества и безопасности продукции, экспертизы и т.п.

Аналитическая, экспертная, нормативная, законодотворческая, образовательная, научная и информационная деятельность.

