



Оценка удовлетворенности обучающихся школьным питанием

Гуменюк О. И., Халмурзиева Э. Д., Ахмедова Ю. К., Черненко Ю. В., Денисова А. А.

ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В. И. Разумовского Минздрава РФ, ул. Б. Казацкая, 112, Саратов, 410012, Россия

Для цитирования: Гуменюк О. И., Халмурзиева Э. Д., Ахмедова Ю. К., Черненко Ю. В., Денисова А. А. Оценка удовлетворенности обучающихся школьным питанием. Экспериментальная и клиническая гастроэнтерология. 2022;202(6): 113–118. DOI: 10.31146/1682-8658-ecg-202-6-113-118

✉ Для переписки:

Гуменюк

Ольга Игоревна

olgachap@rambler.ru

Гуменюк Ольга Игоревна, к.м.н., доцент кафедры госпитальной педиатрии и неонатологии

Халмурзиева Элиза Дударовна, студентка VI курса педиатрического факультета

Ахмедова Юлия Кыдыровна, студентка VI курса педиатрического факультета

Черненко Юрий Валентинович, д.м.н., профессор, заведующий кафедрой госпитальной педиатрии и неонатологии

Денисова Александра Алексеевна, ординатор кафедры хирургии детского возраста

Резюме

Цель исследования. Оценка удовлетворенности обучающихся школьным питанием.

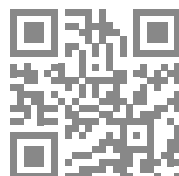
Материалы и методы. Проведено анкетирование 395 обучающихся 1–5-х классов и 232 обучающихся 6–11-х классов общеобразовательных школ на предмет удовлетворенности организации школьного питания и наличия жалоб (снижение аппетита, тошнота, боли в верхней половине живота).

Результаты. Анализ анкет показал, что 55% респондентов питается в школьной столовой, половину из них устраивает меню, а также они считают питание здоровым и полноценным. Основными причинами отказа от горячего питания являются: остывшая еда (49%), нехватка времени на прием пищи и маленькие порции (44%), неудовлетворительные вкусовые качества предлагаемой продукции (38%). Большинство школьников обратили внимание на однообразие гарнира (гречневая каша), отсутствие в меню овощных салатов и необходимость увеличения количества мяса птицы (курицы). Большая половина анкетированных (69%) регулярно покупают буфетную продукцию, представленную, в основном, изделиями из теста (пирожки, булочки и др.). Отдельная группа обучающихся указала на тот факт, что среди них есть лица с особыми вкусовыми предпочтениями и особенной культурой питания (мусульмане, вегетарианцы) и для них необходимо составлять отдельное меню.

Ключевые слова: обучающиеся, школьная столовая, школьное питание, горячее питание, пищевые привычки.

Конфликт интересов. Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

EDN: KYDXTQ



<https://doi.org/10.31146/1682-8658-ecg-202-6-113-118>

Assessing student's satisfaction on school meal

O. I. Gumeniuk, E. D. Khalmurzueva, I. K. Akhmedova, Yu. V. Chernenkov, A. A. Denisova

Saratov state medical university, build 112, B. Kazachaya st., Saratov, 410012, Russia

For citation: Gumeniuk O. I., Khalmurzueva E. D., Akhmedova I. K., Chernenkov Yu. V., Denisova A. A. Assessing student's satisfaction on school meal. *Experimental and Clinical Gastroenterology*. 2022;202(6): 113–118. (In Russ.) DOI: 10.31146/1682-8658-ecg-202-6-113-118

✉ *Corresponding author:*

Olga I. Gumeniuk
olgachap@rambler.ru

Olga I. Gumeniuk, MD, Associate Professor of Department of Hospital Pediatrics and Neonatology; ORCID: 0000-0001-5736-9624

Eliza D. Khalmurzueva, student of Pediatric Faculty

Iuliia K. Akhmedova, student of Pediatric Faculty

Yuriy V. Chernenkov, Doctor of Medical Sciences, Professor, Head of Doctor of Department of Hospital Pediatrics and Neonatology; ORCID: 0000-0002-6896-7563

Alexandra A. Denisova, Resident of the Department of Pediatric Surgery

Summary

Purpose of the study. Assessing students' satisfaction on school meal.

Materials and methods. A survey was conducted of 395 elementary school students and 232 high school students) school-children for assessing satisfaction with the school meal.

Results. The analysis of the questionnaires showed that 55% of respondents eat in the school cafeteria, half of them are satisfied with the menu, and they also consider the food healthy and complete. The main reasons for refusing hot meals are: cold food (49%), lack of time for eating and small portions (44%), unsatisfactory taste qualities of the products offered (38%). Most of the students paid attention to the monotony of the side dish (buckwheat porridge), the absence of vegetable salads in the menu and the need to increase the amount of poultry meat (chicken). More than half of the respondents (69%) regularly buy buffet products, represented mainly by dough products (pies, buns, etc.).

Keywords: students, school cafeteria, school nutrition, hot nutrition, eating habits

Conflict of interest. Authors declare no conflict of interest.

Введение

Питание является одним из основополагающих факторов, определяющим здоровье человека на различных этапах онтогенеза. Для детей и подростков оно оказывает непосредственное и определяющее влияние на формирование здоровья и адаптационных возможностей организма, процессы роста и развития, работоспособность и устойчивость к воздействию неблагоприятных факторов среды. Нарушение режима и качества питания у детей и подростков являются одной из причин развития заболеваний пищеварительной системы, нарушений роста, полового развития, болезней обмена веществ.

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» установлено определение «здорового питания», призванное формировать

здоровье нации и увеличивать продолжительность активного долголетия. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах рациональности, отвечающее требованиям безопасности и создающее условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. К принципам здорового питания относятся основные правила и положения: обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов; соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергетическим потребностям человека; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах

(витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества); наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами; обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима; применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности; обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд); исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов. В зависимости от времени нахождения в образовательной организации определено количество приемов пищи.

С 1 января 2021 года вступили в силу Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН

2.3/2.4.3590–20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, направленные на снижение риска здоровья детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

В настоящее время также утверждены и опубликованы методические рекомендации Роспотребнадзора «Родительский контроль за организацией горячего питания в образовательных организациях» (МР 2.4.0180–20), регламентирующие контроль родителей школьников за организацией горячего питания в образовательных организациях. Согласно данному документу, родители имеют право контролировать и оценивать соответствие блюд утвержденному меню в столовых, соблюдение правил личной гигиены учениками, соответствие столовых санитарно-эпидемиологическим требованиям (наличие специальной формы у сотрудников, чистоту в помещениях), виды и объемы пищевых отходов, вкусовые предпочтения детей.

Цель исследования – оценка степени удовлетворенности обучающихся школьным питанием.

Материалы и методы

Проведено анкетирование 395 обучающихся 1–5-х классов (группа I) и 395 обучающихся 6–11-х классов (группа II) общеобразовательных школ на предмет удовлетворенности организации школьного питания и наличия жалоб (снижение аппетита, тошнота, боли в животе и т.д.). В исследовании использована модифицированная

анкета, изложенная в МР 2.4.0180–20. Обработка полученных результатов проводилась при помощи программы MS Excel 2010 и пакета программ SPSS 17.0. Для сравнения независимых количественных показателей использовался U-критерий Манна-Уитни. Результат или разница значений считалась достоверной при уровне значимости $p < 0,05$.

Результаты

Анализ анкет показал, что 343 (87%) респондентов из группы I и 178 (55%) – группы II питаются в школьной столовой. Половину старшеклассников и более 75% младших школьников устраивает меню, а также они считают школьное питание здоровым и полноценным. Основными причинами отказа от горячего питания в группе I стали: остывшая еда (49%), нехватка времени на прием пищи и маленькие порции (44%), неудовлетворительные вкусовые качества предлагаемой продукции (38%). Для младших школьников причинами отказа является нехватка времени (67%) и неудовлетворительные вкусовые качества предлагаемой продукции (33%). Большинство старших школьников обратили внимание на однообразие гарнира (гречневая каша), отсутствие в меню овощных салатов и необходимость увеличения количества мяса птицы (курицы). Большая половина анкетированных старших школьников (69%) и третья часть младших школьников регулярно покупают буфетную продукцию, представленную, в основном, изделиями из теста (пирожки, булочки с вареной сосиской и др.). Под понятием «горячее питание» большинство подростков понимает не только первые и вторые блюда, но и горячие напитки и изделия из теста. Отдельная группа обучающихся указала на тот

факт, что среди них есть лица с особыми вкусовыми предпочтениями и особенной культурой питания (мусульмане, вегетарианцы) и для них необходимо составлять отдельное меню. Оценка гастроинтестинальных жалоб показала, что у младших и старших школьников практически с одинаковой частотой встречаются жалобы на тошноту, снижение аппетита и боли в животе. Жалобы на дисфагию и изжогу преобладают у старшеклассников, на запоры – у обучающихся младших классов (рис. 1). Рацион младших (80%) и старших (84%) школьников, отказывающихся от горячего школьного питания, включает, в основном, блюда из полуфабрикатов, колбасно-сосисочных изделий, причем более трех раз в неделю колбасы или сосиски употребляют 83% младших и 67% старших школьников. При проведении анализа зависимости жалоб от особенностей питания школьников получены следующие результаты. Как у младших школьников, так и старшеклассников, ежедневно получающих горячее питание в школе, гастроинтестинальные жалобы встречались статистически значимо чаще, чем в группе детей, отказывающихся от горячего питания и регулярно употребляющих буфетную продукцию, блюда из полуфабрикатов и колбасно-сосисочных изделий (рис. 2, 3).

Рисунок 1.
Распределение
гастроинтести-
нальных жалоб по
частоте у младших
и старших школь-
ников (%)

Примечание:

* $p > 0,05$

Figure 1.

Distribution of
gastrointestinal
complaints in
younger and older
schoolchildren (%)

Note:

* $p > 0,05$

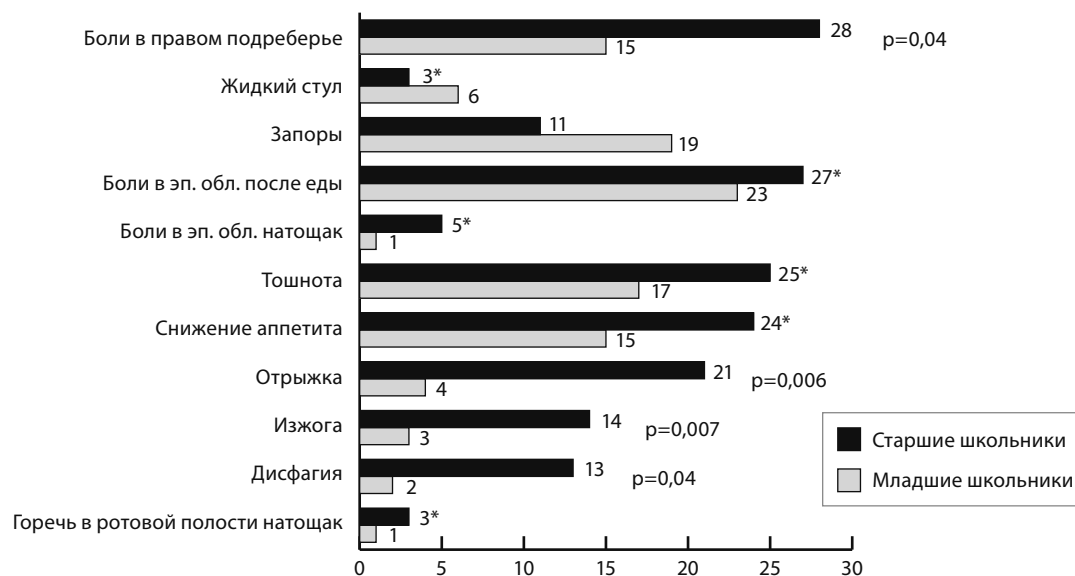


Рисунок 2.
Распространен-
ность гастроин-
тестинальных
жалоб у младших
школьников
в зависимости от
питания (%)

Примечание:

* $p > 0,05$

Figure 2.

Distribution of
gastrointestinal
complaints in
younger schoolchil-
dren and features of
nutrition (%)

Note:

* $p > 0,05$

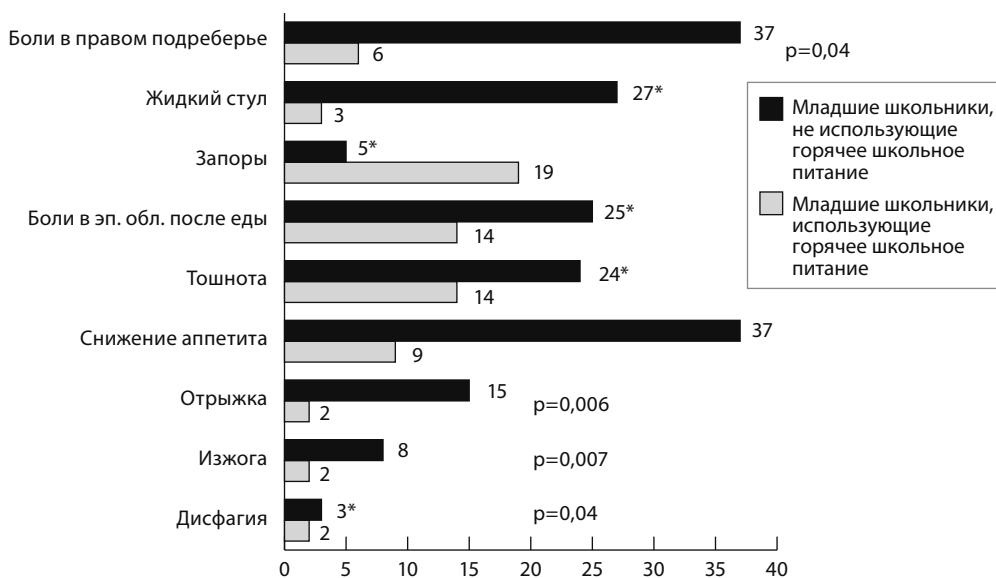


Рисунок 3.
Распространен-
ность гастроин-
тестинальных
жалоб у старших
школьников
в зависимости от
питания (%)

Примечание:

* $p > 0,05$,

** $p < 0,01$

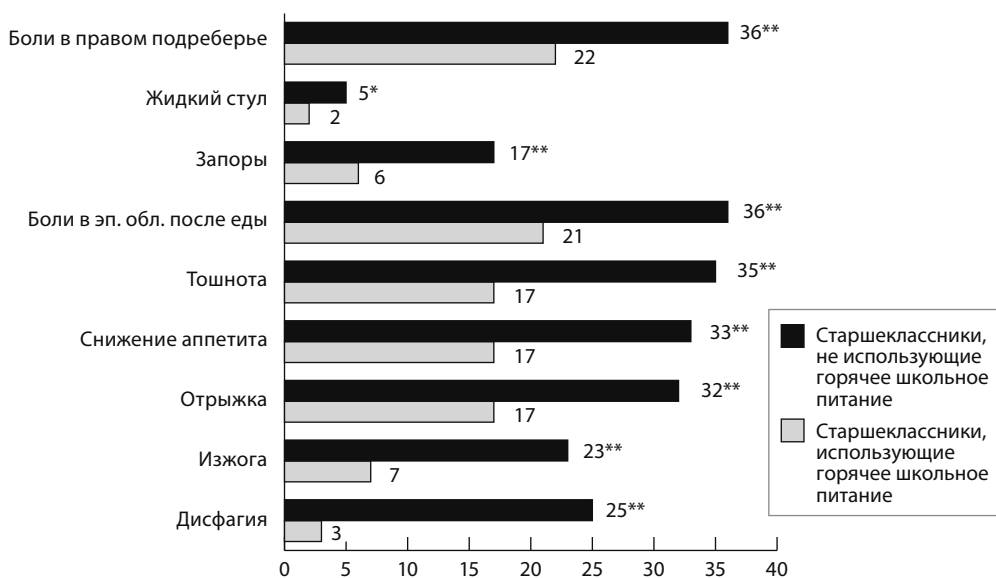
Figure 3.

Distribution of
gastrointestinal
complaints in older
schoolchildren and
features of nutrition
(%)

Note:

* $p > 0,05$,

** $p < 0,01$



Дискуссия

Неудовлетворенность школьным питанием отчасти можно объяснить особенностями пищевого поведения и культурой питания в семье [1].

Культура питания начинает закладываться во внутриутробном периоде и продолжает формирование в дошкольном и школьном возрасте в семье и напрямую зависит от культуры питания родителей и их пищевых привычек [2].

Согласно Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в образовательных организациях основным питанием детей является горячее питание, под которым понимается здоровое питание, предусматривающее наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Причина замены понятия происходит от сформировавшихся пищевых привычек в семье (приверженность снековому питанию, отсутствие привычки употреблять первые блюда, нежелание есть каши на завтрак, блюда из тушеных овощей), недостаточной осведомленности населения в вопросах здорового питания [3].

Остается дискуссионным вопрос о возможности вегетарианства в педиатрической практике и введения вегетарианского меню в школьных столовых. В ряде регионов культура вегетарианства формировалась на протяжении многих веков и определялась теплым климатом, большим разнообразием растительных источников пищи, в том числе с высоким содержанием белка. На территориях с менее мягким климатом достичь разнообразия вегетарианского меню невозможно. Вегетарианство – разновидность ограничительного типа питания с дефицитом животного белка и витаминов, необходимых для полноценного роста и развития детского организма [4].

Большое влияние на фактическое питание, которое будет практиковать в своей жизни ребенок, имеют социальные факторы. Родители могут влиять на структуру потребления пищевых продуктов, на формирование правильных пищевых привычек, подкрепляя положительные привычки и поддерживая необходимый режим питания. Однако результаты исследования свидетельствуют о недостаточной роли семьи в формировании здорового ритма питания [5–7].

Заключение

Исходя из полученных результатов анкетирования, практически половина опрошенных школьников не удовлетворена школьным питанием. Основными причинами отказа от питания в школьной столовой являются маленькие порции, неудовлетворительные органолептические свойства пищи, однообразие предлагаемой продукции и отсутствие блюд для обучающихся с особыми пищевыми потребностями. Полученные результаты диктуют необходимость улучшения качества

и количества меню школьной столовой, проведение специальных образовательных мероприятий, посвященных вопросам здорового питания. Одним из важных мероприятий оптимизации школьного питания стало вступление в силу с 1 января 2021 года нового СанПиН 2.3/2.4.3590–20, регламентирующих оптимизацию школьного меню, устанавливающих продолжительность приема пищи (не менее 20 минут) и введение индивидуального меню.

Литература | References

1. Kuchma V.R., Makarova A. Yu. Estimation of nutrition structure in the system of hygienic training of children and adolescents for healthy nutrition. *Russian pediatric journal*. 2018; 21(5): 297–300. (In Russ.) doi: 10.18821/1560–9561–2018–21–5–297–300.
Кучма В. Р., Макарова А. Ю. Оценка структуры питания обучающихся в системе обучения детей и подростков здоровому питанию. *Российский педиатрический журнал*. 2018; 21(5): 297–300. doi: 10.18821/1560–9561–2018–21–5–297–300
2. Zakharova I. N., Sugyan H. G., Dmitrieva Yu. A., et al. Taste Preferences in Infants: What Defines Them? *Voprosy sovremennoi pediatrii = Current Pediatrics*. 2015; 14 (6): 706–709. (In Russ.) doi: 10.15690/vsp.v14i6.1480.
Захарова И. Н., Сугян Н. Г., Дмитриева Ю. А. и др. Вкусовые предпочтения у детей раннего возраста: что их определяет? *Вопросы современной педиатрии*. 2015; 14 (6): 706–709. doi: 10.15690/vsp.v14i6.1480.
3. Kuchma V. R., Gorelova Zh. Yu., Ivanenko A. V., et al. Using the capabilities of the information server “Your Choice” in nutrition as a tool for forming the right choice in school meals. *Hygiene and Sanitation*. 2020;99(12):1407–1411. (In Russ.) doi: 10.47470/0016–9900–2020–99–12–1407–1411.
Кучма В. Р., Горелова Ж. Ю., Иваненко А. В. и др. Использование возможностей информационного сервера «Ваш выбор» в питании как инструмента для формирования правильного выбора блюд школьного рациона. *Гигиена и санитария*. 2020;99(12):1407–1411. doi: 10.47470/0016–9900–2020–99–12–1407–1411.
4. Yasakov D.S., Makarova S. G., Fisenko A. P., et al. Iron and vitamin B12 sufficiency in vegetarian children: cross-sectional controlled study of children in terms of the quality of life. *Rossiiskiy Peditricheskii Zhurnal = Russian Pediatric Journal*. 2019; 22(3): 144–152. (In Russ.) doi: 10.18821/1560–9561–2019–22–3–144–152.
Ясаков Д. С., Макарова С. Г., Фисенко А. П. и др. Обеспеченность детей-вегетарианцев железом и витамином В12: одномоментное контролируемое исследование. *Российский педиатрический журнал*. 2019; 22(3): 144–152. doi: 10.18821/1560–9561–2019–22–3–144–152.

5. Gorelova Zh. Yu., Ivanenko A. V., Petrenko A. O., et al. Modern approaches to the development of school food rations. *Problems of school and university medicine and health*. 2019; (1): 40–48. (In Russ.)

Горелова Ж. Ю., Иваненко А. В., Петренко А. О. и др. Современные подходы к разработке рационов питания школьников. Вопросы школьной и университетской медицины и здоровья. 2019; (1): 40–48.

6. Blinova E. G., Novikova I. I., Demakova L. V., et al. The organization and quality of school meals taking into account the subjective assessment of schoolchildren. *Modern Problems of Science and Education*. 2017; 5. (In Russ.) URL: <https://science-education.ru/ru/article/view?id=26819> (date of request: 24.09.2021)

Блинова Е. Г., Новикова И. И., Демакова Л. В. и др. Организация и качество школьного питания с учетом субъективной оценки школьников. Современные проблемы науки и образования. 2017; 5. URL: <https://science-education.ru/ru/article/view?id=26819> (дата обращения: 24.09.2021)

7. Tapeshkina N. V., Perevalov A. Ya. Assessment of the nutritional status of children in school. *Sibirskiy nauchnyy meditsinskiy = Siberian Scientific Medical Journal*. 2015; 35(4): 49–54. (In Russ.)

Ташешкина Н. В., Перевалов А. Я. Оценка фактического питания детей в школе. Сибирский научный медицинский журнал. 2015; 35(4): 49–54.