Уроки гастрономии

Разработано оптимальное меню для школьников

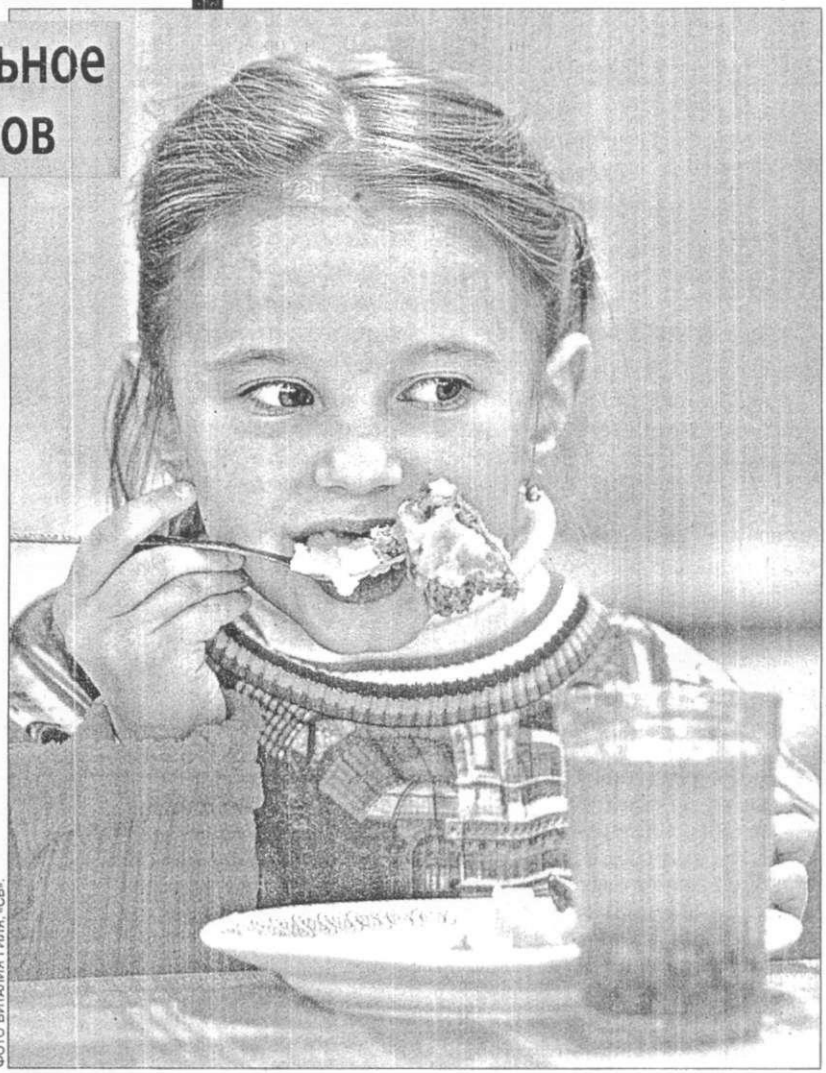

ФОТО ВИТАЛИЯ ГИЛЯ, «СБ».

Проблемой школьного питания всерьез занялись ученые Могилевского государственного университета продовольствия. Разработанное ими детское меню, в котором просчитано, сколько углеводов, жиров, белков, витаминов и микроэлементов в сутки должен получать ребенок, в этом году будет передано во все школы и гимназии страны. Взяв его за основу, повара на свое усмотрение смогут заменять одни блюда другими. Главное — чтобы при этом все необходимые питательные вещества дети получали в нужных количествах и правильных пропорциях. Над составлением меню в университете трудились не один месяц. На базе могилевского вуза создана специальная научно–практическая лаборатория по проблемам питания в учреждениях образования, аналогов которой в нашей стране нет.

— К сожалению, питание большинства ребят трудно назвать полноценным, в суточном рационе наблюдается недостаток животных белков, источником которых являются мясо, рыба и молочные продукты, витаминов (в частности С и группы В), минеральных веществ. А ведь здоровье детей на 30 процентов зависит от того, что они едят. Потому нашей главной задачей было разработать 2–недельное меню, в котором были бы учтены все дефицитные компоненты. И, что немаловажно, чтобы дети ели то, что полезно, с удовольствием, — считает научный руководитель лаборатории, заведующий кафедрой товароведения и организации торговли МГУП Сергей Масанский. — Кстати, при составлении школьного меню мы рекомендуем учитывать пожелания учеников. В идеале в каждом учебном заведении должен быть совет по питанию (кое–где уже есть), в который входили бы педагоги, повара, родители и школьники. Этот совет как минимум дважды в год должен проводить опрос среди детей, узнавать их гастрономические пристрастия.

Учить взрослых грамотно и вкусно готовить школьные завтраки и обеды будут в научно–методическом информационном центре, который работает при научно–практической лаборатории университета. План учебы уже расписан до 2010 года, только в этом году будет набрано 8 групп. Среди учеников — технологи и методисты по питанию минского, областных и районных отделов образования, повара и заведующие производством комбинатов школьного питания, а также педагоги, отвечающие за организацию детского питания.

Ольга КИСЛЯК, «СБ».