

# ВЕСТНИК

школьного питания

№2, 2015



**Правительство делает первый шаг в принятии школьного питания в РТ!**  
*Подписана Концепция развития школьного питания*  
- стр. 10

**Программы развития пришкольных хозяйств:**  
с чем их едят?  
- стр.5

**От теории к практике:**  
*в Таджикистане прошли тренинги для поваров*  
- стр.9





## Законодательная основа

Степень, в которой школьное питание учтено в национальном законодательстве варьируется в зависимости от страны. Тем не менее, опыт большинства стран, в которых школьное питание организовано государством, показывает, что создание политической базы для организации школьного питания делает ее более эффективной и устойчивой.

### Опыт Индии:

В 2001 г. Верховный суд постановил, что школьное питание является правом каждого ученика начальной школы и обяжал школы предоставлять школьникам бесплатный обед. В результате постановления покрытие школьным питанием в стране в период с 2001 по 2011 гг. увеличилось более чем на 10%.

## Финансовый потенциал

Планирование национальных бюджетов на развитие приоритетных направлений как правило проводится ежегодно. Планирование начинается на уровне страны, далее переходит на уровень регионов, и далее на региональный уровень. Региональные бюджеты становятся основой для планирования государственного бюджета. Степень, в которой школьное питание учитывается на каждом уровне планирования, определяет получит ли программа школьного питания достаточное финансирование.

### Опыт Бразилии:

Национальная программа школьного питания в Бразилии стартовала в 1955 году и на сегодняшний день стала второй в мире по количеству питающихся **47** млн. школьников. В 2013/2014 учебном году бюджет программы составил **1,6** млрд долл. США.

## Институциональный потенциал и координация

Реализация программы школьного питания как правило является обязанностью конкретного государственного института или министерства. Опыт успешных программ школьного питания показывает, что эффективность таких программ особенно повышается, если за реализацию программы полностью отвечает институт, имеющий достаточные ресурсы, управленческие кадры, знания и технологии.

### Опыт Южной Африки:

Национальная программа школьного питания была организована Правительством Южной Африки в 1994г. и управлялась сначала Департаментом здравоохранения, а далее Департаментом начального образования. Для координации и мониторинга программы школьного питания был создан специальный отдел из 19 специалистов, в задачи которого входит непосредственно организация, координация и мониторинг реализации программы.

## Разработка и реализация

Программы школьного питания должны разрабатываться на основе качественной оценки ситуации в конкретной стране. Важно, чтобы программа имела четкие цели и задачи, учитывающие контекст данной страны. Так же важно, чтобы донорскими программами были нужные категории населения, а так же, что бы донорскими получили правильный набор продуктов, наиболее эффективным в данном контексте способом.

### Опыт России:

Программа модернизации школьного питания в России стала ответной реакцией на исследование, проведенное в 2007-2009 году, которое показало, что недостаточное и несбалансированное питание приводит к патологическим нарушениям пищеварения у более чем 30% учеников начальной и 54% средней школы. В результате программы, к 2011 году в 44 регионах Российской Федерации участвовавшие школы были оборудованы современным оборудованием, необходимым для организации горячего питания. А так же были разработаны меню для школ, включающие все необходимые микроэлементы для нормального развития школьников.

## Участие местного сообщества

Программы школьного питания, отвечающие потребностям местного сообщества, а так же включающие взносы со стороны родителей или местного сообщества (внесение средств, продуктов питания, и др.) оказываются наиболее устойчивыми, а так же наиболее успешными при переходе с донорской поддержки на государственное управление.

### Опыт Китая:

Рост интереса Правительства Китая к вопросу организации школьного питания во многом был вызван социальной активностью Дэнг Фэй, журналиста известной китайской газеты. Во время своей поездки по провинции Гуйчжоу Дэнг Фэй был шокирован тем, что в местных школах нет столовых для школьников. В результате, на своей странице в китайском аналоге Твиттера журналист стал собирать средства на организацию питания в школах. В итоге сбора средств удалось помочь 162 школам накормить 25 000 школьников, а так же привлечь внимание Правительства к вопросу питания школьников в целом.

# Содержание

- 2 Стандарты школьного питания ВПП ООН: опыт стран БРИКС.
- 4 Владимир Чернигов, «Система общественного питания – это самый естественный и простой способ влияния на здоровье и настроение нации»
- 5 Программы развития пришкольных хозяйств: с чем их едят?
- 6 Программы развития пришкольных хозяйств: пример Бразилии
- 7 Исмоилов А.С.: «Все, что уже сделано - только начало!»
- 9 От теории к практике: тренинги для поваров в пилотных школах Таджикистана
- 10 Правительство Таджикистана приняло Концепцию развития школьного питания!
- 10 Интервью с Абубакром Фозиловым о пожаре в школе №2 города Нурека.
- 11 Об участии Таджикистана во Второй международной конференции по питанию.
- 12 Школьное питание в странах СНГ: Кыргызстан





Владимир Чернигов, Президент АНО «Институт отраслевого питания»

**«Система общественного питания – это самый естественный и простой способ влияния на здоровье и настроение нации»**

Начиная примерно с 3 лет и всю жизнь подавляющее большинство людей регулярно ест вне дома: детский сад, школа, ПТУ или ВУЗ, работа, медицинские учреждения, дома отдыха и так далее.

Система общественного питания – это самый естественный и простой способ влияния на здоровье и настроение нации. «Человек ест то, что он ест», - подробнее об этом в трактате Сократа о диете. Очевидно, что питание маленького ребенка должно быть одним, школьника – другим, солдата в армии – третьим, кормящей матери – четвертым, рабочего нефтехимического производства – пятым, металлурга – шестым и так далее. Когда об этом узнали? Знали всегда.

Если система общественного питания неправильная и неэффективная, она не просто бесполезна – она вредна. Человек может не сделать зарядку, забыть принять таблетки, но поесть он не забудет. На этом и построена идеология Института отраслевого питания. Если наладить правильное полноценное питание в школах, можно очень серьезно изменить ситуацию со здоровьем детей.

Есть результаты исследования, которые подтверждают, что если девочка в возрасте от 6 до 9 лет не получает достаточного количества полноценного животного белка и соответствующих биоэлементов, то у нее будут проблемы с репродуктивной функцией. У всех детей неправильный неполноценный рацион формирует либо ослабленную сопротивляемость болезням, либо предрасположенность к алкогольной и наркотической зависимости в будущем. Сегодня

это вопрос самосохранения нации. Нужно выстраивать экономически эффективную современную управляемую систему питания.

Например, для того, что бы в отдельно взятом городе система школьного питания заработала по-новому, вовсе не достаточно закупить новое оборудование для столовых и определить источники финансирования. Необходимо создать систему, встроить в нее людей и делать это на всех уровнях, от мэра города до работников школьной столовой. Проект, над которым мы работаем уже 2 года совместно с ВПП ООН и Правительством Таджикистана предусматривает оценку методов и стратегии сложившейся системы школьного питания в Таджикистане, а также выработку предложений для формирования качественной устойчивой национальной программы школьного питания, предполагающей предоставление ежедневного горячего питания или закусок школьникам младших классов, учителям и вспомогательному персоналу в сельских школах Таджикистана.

Для этого, мы работаем не только с представителями Правительства РТ и местными властями, но и с сотрудниками школ и непосредственно школьных столовых, а так же с детьми и их родителями, т.к. понимаем, что система школьного питания только тогда будет эффективной и устойчивой, когда все ее участники будут понимать и принимать идею здорового, полноценного питания и совместно работать над ее реализацией.







## Программы развития школьного питания: пример Бразилии

Одним из примеров эффективного внедрения HGSF можно считать «бразильский опыт». Уже в пятидесятых годах правительство этой страны централизованно закупало продукты для школьного питания, в основном, сухое молоко и долго хранящиеся зерновые культуры. Продукты хранились на складах в столицах штатов, откуда распространялись по региону. Вышедший в 2009 году закон обязал бразильские муниципалитеты тратить не менее 30 % из выделенного бюджета на закупку местных продуктов непосредственно у семейных ферм.

На сегодняшний день более половины из 5500 муниципалитетов Бразилии располагают собственными комитетами по вопросам школьного питания, которые состоят из муниципальных и государственных специалистов в сфере образования, городских советников, а также представителей родительского и учительского советов. Эти комитеты определяют школьное меню и контролируют закупки продуктов. Например, в городе Кампинас (штат Сан-Паулу) подобный комитет сотрудничает с оптовым продуктовым рынком, предоставляющим продукты для 164 000 учащихся 500 школ. Кроме того,

комитеты вправе потребовать от правительства улучшить базовую инфраструктуру для мелких производителей в интересах регулярных поставок качественных продуктов в школы.

Интересно, что в Бразилии не прослеживается зависимость эффективности программы HGSF от благополучия штата. Национальная программа школьного питания в стране успешно адаптируется под локальные регионы и задачи, объединяя во взаимовыгодных отношениях местных жителей, в том числе производителей и потребителей, и различные муниципальные и правительственные организации.

Таким образом, современная программа школьного питания в Бразилии стала эффективным инструментом развития мелких фермерских хозяйств и, в конечном итоге, улучшения их благосостояния. Их положительный опыт – хороший стимул для других стран-участниц вложить силы в программу, обеспечивающую развитие сельского хозяйства, улучшение знаний и здоровья школьников и выгоду для многочисленных участников взаимоотношений в рамках проекта.



## Программы развития школьного питания: с чем их едят?

Аббревиатура HGSF всё еще остается неизвестной для большинства сотрудников школ и, тем более, их учеников. Она расшифровывается как Home Grown School Feeding, что в переводе с английского означает «Продукты школьного питания, выращенные дома». Под этим словосочетанием понимается, конечно, не рассада на подоконнике, а довольно стройная концепция, направленная на увеличение социального и экономического роста.

Какие же цели преследует проект Home Grown School Feeding, запущенный в ряде стран по всему миру (Бразилия, Мали, Гана, Нигерия – лишь несколько примеров)? Решить проблему голода, улучшить питание в школах, а также с его помощью повысить посещаемость и успеваемость учеников и, наконец, поддержать местные аграрные хозяйства.

Идея проекта заключается в том, чтобы при поддержке со стороны государства включить в программу школьного питания продукты, выращенные мелкими частными хозяйствами или фермерами. Такие продукты лучше по своим вкусовым и полезным качествам, чем массово поставляемые в супермаркеты или на продуктовые базы в промышленных масштабах. Таким образом, учащиеся получают в школах, участвующих в проекте HGSF, качественное и здоровое питание, и это огромный плюс. В выигрыше остаются и мелкие сельскохозяйственные предприниматели – ведь школы становятся для них новым рынком сбыта своей продукции. В странах, где заметная доля населения

занята в аграрном частном секторе (например, Таджикистане), последовательное внедрение проекта HGSF способно оказать благотворное влияние на уровень благосостояния граждан. Подобная программа по-настоящему выгодна для мелких фермеров, не имеющих финансовых и прочих возможностей для продвижения своей продукции.

Итак, существует программа Home Grown School Feeding, ориентированная на фермеров. Но не менее интересной и перспективной разновидностью HGSF может стать организация пришкольного участка или теплицы, где будут выращиваться, например, овощи и зелень, используемые в школьном питании. При этом в процесс можно вовлечь самих школьников, которые смогут на практике постигать азы сельского хозяйства и биологии. Директора и учителя тех пилотных школ, где реализуется подобная программа, отмечают возросший интерес учеников к процессу обучения.

Чтобы определить эффективность программы, специалисты проекта сравнивают ряд показателей до введения программы и после периода ее реализации. Учитываются важнейшие индивидуальные показатели: рост, вес и уровень гемоглобина в крови учеников, школьные данные о посещаемости и успеваемости, социально-экономический статус семей школьников. Также проводится так называемое рандомизированное контролируемое исследование, в котором участвуют дети из пилотных (участвующих в программе) и обычных школ.



## Алимурод Саидмуродович Исмоилов: «Всё, что уже сделано – только начало!»



*Алимурод Саидмуродович Исмоилов с декабря 2014 года занимает должность заведующего отделом образования города Нурека, в котором активно реализуется проект Всемирной продовольственной программы ООН по развитию школьного питания. В интервью для «Вестника школьного питания» он рассказал о том, как протекает эта работа на доверенном ему участке деятельности.*

*—Алимурод Саидмуродович, хотелось бы узнать ваше мнение о реализации проекта за период вашей работы в качестве заведующего. Что уже достигнуто, какими результатами можете похвастаться?*

— Могу сказать, что за это время была проведена огромная работа по развитию программы школьного питания в пилотных школах города Нурека. В рамках реализации проекта четыре пилотные школы получили необходимое оборудование для приготовления здоровой горячей пищи. Кроме того, все восемь столовых пилотных школ были отремонтированы, обеспечены водоснабжением и канализацией. И всё это – только начало грандиозной работы в рамках программы! Могу с уверенностью сказать уже сейчас, что отдел образования города Нурека, конечно же, будет активно содействовать реализации проекта в будущем.

*—Давайте поговорим о новом оборудовании для школьных столовых. Уже удалось оценить его работу? Какое у вас лично впечатление?*

—Впечатление хорошее! Несмотря на то, что школы были обеспечены оборудованием в декабре, а в январе школьники отдыхали, и столовые почти не использовались, наши повара за этот период смогли установить оборудование и приготовить несколько блюд, так сказать, в тестовом режиме. Сразу стала очевидной экономия времени при обслуживании оборудования и приготовлении питания. Мы ожидали такой эффект, ведь новое оборудование заметно мощнее и работает в несколько раз быстрее, чем старое оборудование, которое функционировало в школьных столовых еще со времен Советского Союза. Качество питания, полученного с помощью нового оборудования, на высоте и соответствует всем стандартам. Хотя осталось, конечно, ещё много моментов, которые нужно отрегулировать. В дальнейшем будем ориентироваться на отзывы детей, родителей и учителей по этому вопросу.

*—Что еще сделано или планируется сделать в ближайшем будущем в рамках реализации проекта в пилотных школах города Нурека?*

—Мы можем занести себе в актив проведение разнообразных мероприятий, посвященных вопросам здорового питания. Если подробнее, то мы провели Неделю здорового питания в пилотных школах среди учеников начальных классов. Мы также организовали работу с родителями учеников и учителями с помощью информационных буклетов, классных обсуждений и театрального шоу-концерта. Подобные мероприятия мы планируем проводить и в будущем, на постоянной основе.

*—Местные власти как-то помогают вашему отделу в реализации программы?*

— Да, конечно! Например, совсем недавно отдел образования города получил разрешение у исполнительного органа местной власти города на использование одного гектара земли. На сегодняшний день мы уже начали работу: оградили территорию железными решетками и согласовываем план посадки овощей со специалистами. Рассчитываем получить первый урожай уже в начале мая текущего года. В рамках развития программы школьного питания будет также реализован пилотный проект по развитию пришкольных хозяйств, в рамках которого планируется организовать демонстративные участки по выращиванию различных сезонных овощей. Этим мы хотим заинтересовать и привлечь старшеклассников пилотных школ, а затем – и учеников других школ города, которые будут обучаться основам работы с землей и выращиванию овощей. Весь полученный урожай с участка и с демонстративных участков поступит в школьные столовые в рамках программы.

Кроме того, мы получили разрешение Министерства образования и науки республики Таджикистан на выпуск мест-

ной газеты от отдела образования под названием «Рози Дониш» – «Тайны знания». Ее тираж составит тысячу экземпляров. Уже принято решение об утверждении специальной рубрики объемом в одну газетную полосу для публикаций свежей информации, касающейся реализации программы развития школьного питания в Нуреке. Один из журналистов редакции будет регулярно готовить материалы по уже выполненной и планируемой деятельности в рамках проекта, как в пилотных школах, так и в городе Нурек вообще. Одним словом, планы, как видите, у нас масштабные!

*—А какова реакция на реализацию программы ВПП детей, родителей и учителей из тех школ, что пока не принимают участия в проекте?*

—Могу сказать, что заметна очень большая заинтересованность с их стороны. Многие директора школ, не участвующих в проекте, живо интересуются его ходом, полученными результатами и нарабатываемым опытом пилотных школ. Что касается отдела образования города Нурека, то, как я уже говорил, мы планируем и в дальнейшем всячески поддерживать и развивать проект, а также решать поставленные задачи по оптимизации школьного питания в нашем городе.







## От теории к практике: тренинги в пилотных школах Таджикистана

11 и 14 февраля 2015 года в пилотных школах Таджикистана в районах Айни и Нуреке, участвующих в проекте Всемирной продовольственной программы ООН по развитию школьного питания, прошли тренинги для поваров и работников школьных столовых «Гигиена и приготовление блюд». Их темой стала организация и приготовление горячего питания в школьной столовой согласно разработанному меню.

Тренинги начались с приветственного слова организаторов и инструктажа. Затем участники приступили непосредственно к приготовлению блюд горячего питания. Какие блюда вошли в меню тренингов? В Айни это были суп угро (лапша), гречка, плов, булочка, салат и чай. Для тренинга в Нуреке были отобраны щи из свежей капусты, борщ, гороховое пюре, булочка с курагой, салат и чай. Все эти блюда входят в основной рацион учащихся Таджикистана и готовятся в школьных столовых на постоянной основе, поэтому организаторам тренингов было важно оценить качество работы персонала.

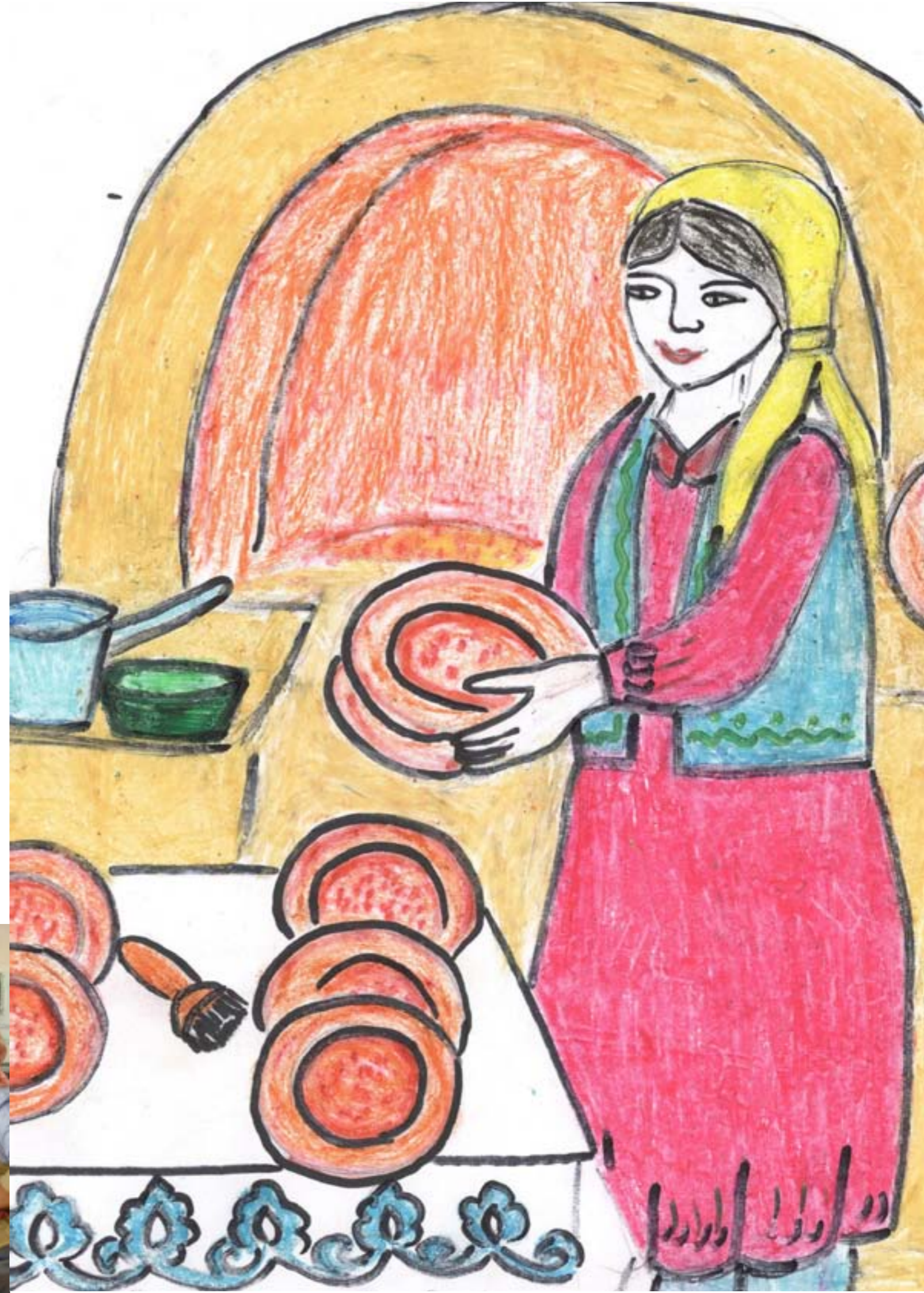
Тренеры провели с участниками практическую работу, уделив внимание тонкостям приготовления блюд и верной очередности подготовки ингредиентов (теста, крупы, овощей и др). Особое внимание тренеры уделили инструктажу по использованию овощечисток и фигурных ножей – кухонных приборов, позволяющих заметно экономить время на приготовление пищи и количество продуктов за счет сокращения отходов.

Стоит отметить, что участники тренинга живо интересовались всеми нюансами проходящего тренинга и задавали многочисленные вопросы тренерам, касающиеся норм подачи блюд, температурного режима, срока их хранения и многих других важных деталей. По окончании тренинга участники успешно ответили на вопросы по теории и практическим занятиям, продемонстрировав, что 96 % полученного материала усвоено успешно. Тем самым участники

тренинга подтвердили свою заинтересованность в новой полезной информации.

В то же время по итогам проведения тренингов были выявлены недостатки, оказавшиеся схожими в Айни и Нуреке. Организаторы тренингов З. С. Файзиева и Н. Р. Мухаммедчина отметили важность соблюдения персоналом правил личной гигиены и санитарного состояния рабочего места, использования спецодежды для кухонных работников, а также необходимость обеспечения кухонных помещений: баком для мусора, аптечкой, вытяжкой, кухонным инвентарем (сковородки, сита, ножи, терки и т.д.).

Организаторы дали рекомендации, выраженные в пожеланиях подготовки поваров и кухонного персонала для пилотных школ, участвующих в проекте школьного питания, замены покрытия столов в мучном цехе; приобретении необходимого кухонного инвентаря; маркировки оборудования; инструктаже персонала на тему санитарии и гигиены.





## В Таджикистане приняли Концепцию развития школьного питания!

27 февраля 2015 года на очередном Заседании Правительства Республики Таджикистан была утверждена Концепция развития школьного питания в Таджикистане.

Принятая Концепция является основой для разработки и реализации мероприятий по развитию школьного питания и учитывает важность обеспечения обучающихся здоровым питанием для развития образовательного потенциала, обеспечения продовольственной безопасности, снижения уровня бедности населения, а также социально-экономического развития страны.

Целями развития школьного питания в Республике Таджикистан, является:

- а) Создание государственной, устойчивой Национальной программы школьного питания с максимальным охватом в целях содействия достижению целей в следующих секторах: образование (качество образования, вовлеченность, посещаемость), социальная защита (особенно для наиболее уязвимых), питание;
- б) В условиях экономических и физических ограничений, создание Программы в соответствии с международными нормами по качеству, количеству и разнообразию питания, способствующего улучшению здоровья школьников в Республике Таджикистан;
- в) Вклад в устойчивое развитие, рост и конкурентоспособность агропромышленного сектора Республики Таджикистан посредством производства продуктов высокого качества и стимулирования продовольственных рынков;
- г) Вклад в страновой потенциал Республики Таджикистан и защита от внутренних и внешних угроз продовольственной безопасности.

Цели, определенные в данной Концепции обусловлены необходимостью создания современного подхода к школьному питанию в Республике Таджикистан, в соответствии с международными стандартами и исследованиями. Этот подход разработан с целью обеспечения доступа к здоровой пище для большего количества детей, лучшего обслуживания в школах и усиленного взаимодействия между школьным питанием и сельским хозяйством, сектором пищевой промышленности и рынком продовольствия в Республике Таджикистан.

## Ответственный за проект развития школьного питания Абубакр Фозилов поделился подробностями пожара в школе №2 г. Нурека



*В ноябре 2014 года в общеобразовательной школе Нурека №2, входящей в список пилотных школ, участвующих в проекте ВПП по развитию школьного питания, произошел неприятный инцидент.*

Из-за неосторожности при обращении с электричеством в домохозяйстве, находившемся рядом со школой, начался пожар. Огонь очень быстро перекинулся на школьные постройки и полностью уничтожил оба помещения столовой.

Тем не менее, несмотря на колоссальный ущерб, администрация школы, благодаря поддержке родительского комитета, городского исполкома, руководства нурекской ГЭС, сумел в короткие сроки провести вторичный ремонт.

Уже 20 декабря 2014 г. столовая была полностью восстановлена, и оставалось только установить новое оборудование.

Свой посильный вклад внесли ВПП и ИОП, подарив посуду: чашки, тарелки и ложки на новый год.

Так, совместными усилиями всех сторон, заинтересованных в успешной реализации проекта по развитию школьного питания, к началу третьей четверти и школа №2, и ее столовая с новым оборудованием готова встретить учеников не только восстановленной, но и с новым полноценным меню.



## Делегация Таджикистана приняла участие во Второй Международной конференции по питанию

Значимым этапом в развитии международных усилий по борьбе с голодом и со всеми формами неполноценного питания и его последствиями – недоеданием, избыточным весом и ожирением, авитаминозами и дефицитом питательных микроэлементов стала Вторая международная конференция по питанию. Высокий уровень политической поддержки подчеркнул исключительную важность обсуждаемых вопросов и способствовал утверждению глобальных приоритетов в этой сфере на среднесрочную перспективу.

Рахматуллоев Шерали Рахматуллоевич, начальник Управления организации медицинских услуг матерям, детям и планирования семьи Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан обменялся опытом в решении вопросов организации питания в ходе Международной конференции.

19 - 21 ноября 2014 г. в штаб квартире Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН в Риме прошла Вторая международная конференция по питанию, собравшая 2 200 участников, среди которых представители 170 государств, 150 представителей гражданского общества, порядка 100 представителей бизнес сообщества, а также ведущие эксперты и ученые.

Основной фокус работы Конференции был направлен на обсуждение наиболее эффективных путей решения проблемы недостатка питания во всех формах.

«Для делегации Таджикистана участие в межправительственной Конференции такого масштаба имеет большое значение, так как ее проведение и уровень участников, включая Королеву Испании и Папу Римского Франциска, позволят определить механизмы решения стоящих в настоящее время глобальных проблем в области безопасности и качества питания во всем мире» - считает господин Рахматуллоев.

Основным итогом работы Конференции стало принятие участвующими правительствами двух итоговых документов - Римской Декларации по питанию и Плана действий по ее реализации, обязывающие лидеров разрабатывать национальные политики, направленные на сокращение количества недоедающего населения и трансформации продовольственных систем для предоставления населению доступа к сбалансированному и питательному продовольствию.

«Хотелось бы еще раз подчеркнуть значимость Конференции и своевременность ее проведения. - отметил господин Рахматуллоев - Таджикистан готов принимать дальнейшее участие в решении глобальных проблем в области безопасности и качества питания на основе межсекторального подхода, в частности совершенствуя нормативно-правовую базу Таджикистана и разрабатывая такие документы как «Стратегия по питанию и физическому развитию на период 2015 -2024гг.», «Концепция развития школьного питания в общеобразовательных учреждениях Республики Таджикистан», а также дальнейшей поддержки грудного вскармливания».

Итоговые документы создали хорошую базу для Конференции и в полной мере учитывают важность образования, социальной защиты и безопасности пищевых продуктов для улучшения питания на устойчивой основе.







## Школьное питание в странах СНГ: Кыргызстан

Проекты школьного питания с участием ВПП, России при техническом содействии Института отраслевого питания осуществляются не только в Таджикистане, но в Армении и в Кыргызстане. В Кыргызстане работа по совершенствованию национальной программы школьного питания началась в мае 2013 года.

В соответствии с государственной программой школьного питания для учащихся с 1 по 4 классы в Кыргызстане на одного ребенка в день выделяется 7 сомов (~\$0,15). В учебных заведениях, расположенных в отдаленных районах Республики, эта сумма увеличена до 10 сомов (~\$0,20). На эти деньги дети обеспечиваются стаканом молока (чая) и булочкой.

Так продолжалось семь лет, пока в 2013 году не стартовала программа Всемирной продовольственной программы «Оптимизация школьного питания в Кыргызской Республике», финансируемая Российской Федерацией.

В рамках проекта ВПП совместно с Институтом отраслевого питания провели Комплексную оценку национальной программы школьного питания, на основе которой были подготовлены и утверждены Правительством Кыргызстана «Основные направления развития школьного питания» и отобраны 250 школ в 7 областях для участия в пилотных проектах по модернизации школьного питания.

За те же деньги, которые выделяет государство на питание школьникам, вместо чая с булочкой пилотным школам было предложено перейти на полноценный горячий обед; булку, купленную на рынке, поменять на свежую выпечку собственного производства, а черный чай - на компот их сухофруктов. При правильном расчете денег и участии родителей может хватить и на молочную кушу, либо суп.

«В таком рационе есть все необходимые для нормальной жизнедеятельности и развития детского организма витамины и минералы. - пояснила Надежда Франк, представитель ВПП в Кыргызстане - Наша задача не увеличить сумму, выделяемую на одного школьника, а усовершенствовать механизм организации школьного питания».

«Когда мы оказались на месте, стало очевидным, что нам предстоит большая работа, - сказал Олег Шишов, руководитель проекта ИОП - Мы столкнулись с тем, что во многих школах нет соответствующих условий. Пришлось реконструировать водопроводы, канализацию, столовые и пищеблоки, обеспечить нужный уровень санитарии, обучить поваров. Мы уверены, что проект позволит закупать сельскохозяйственную продукцию для организации школьного питания непосредственно у фермеров».

Благодаря комплексу проведенных мероприятий, в том числе ремонта пищеблоков, поставки оборудования, разработке новых рационов школьного питания, проведению обучения поваров и персонала школ, а также представителей местных органов власти, к концу 2014 года 134 пилотные школы смогли перейти на улучшенные модели питания.

Благодаря повышению информированности и проведению разъяснительной работы с родителями и местным бизнес сообществом удалось значительно увеличить их вклад в развитие школьного питания, что стало одним из решающих компонентов в запуске пилотных программ. Еще 69 школ присоединятся к пилотному проекту весной 2015 года.





# WFP



[wfp.org](http://wfp.org)

**Всемирная Продовольственная Программа**

Адрес: Ул. Льва Толстого 7, Душанбе, Таджикистан, 734003

Факс: +992 372 510087