

ИНФОРМАЦИЯ

ЗА ОЦЕНКА НА ХРАНЕНОТО НА ДЕЦА ОТ ОРГАНИЗИРАНИ КОЛЕКТИВИ

Оценка на храненето на децата и учениците в организирани колективи на общините - Алфатар, Главиница и Ситово през 2021г.

Осигуряването на здравословно хранене на децата и учениците е дейност, която се контролира от органите на държавния здравен контрол и включва контрол по спазване изискванията за здравословно хранене на децата и учениците, съгласно следните наредби:

- Наредба № 6 от 2011г. за здравословно хранене на децата от 3 до 7 години в детските заведения;
- Наредба № 37 от 2009г. за здравословно хранене на учениците.

Проверките се извършват на място в детските градини и училищата.

При приготвянето на храната се използва Сборник с рецепти за здравословно хранене на децата за съответната възраст и на учениците: Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст от 2004 г., Сборник с рецепти за здравословно хранене на децата от 3 до 7 години от 2020г.

Зареждането с хранителни продукти се извършва от фирми, избрани по реда на ЗОП от общината, но не винаги доставките са в съответствие с изискванията за осигуряване на необходимия продуктов набор, съгласно цитираните наредби.

В общините Алфатар, Главиница и Ситово се извършиха 7 оценки за здравословно хранене на седмичното меню за 2 последователни седмици от месец април и месец май на 7-те детски градини (ДГ „Щастливо детство“ – гр. Алфатар, ДГ „Мир“ – с. Искра, ДГ „Св.св. Кирил и Методий“ - гр. Главиница с филиали в с. Богданци и с. Зафирово, ДГ „Щастливо детство“ - с. Ситово с филиал в с. Любен) и 4 училища (ОУ „Г.С. Раковски“-с. Ситово, СУ „Васил Левски“-гр. Главиница, ОУ „Христо Ботев“ – гр. Алфатар и ОУ „Иван Вазов“ – с. Зафирово). В детските заведения и училищата не са записани деца и ученици, нуждаещи се от диетично хранене. Във всяко детско и учебно заведение работи медицински специалист, който участва в изготвянето на седмичното меню.

Оценка на храненето на деца от детски заведения по Наредба № 6 за здравословно хранене на децата от 3 до 7 год. възраст

Оценка за енергийност и хранителни вещества в седмично меню:

Енергийния прием за ден, съобразно изготвените дневни и седмични менюта по рецептурник е в порядъка от 1000,5ккал до 1320ккал, при препоръчителна норма 1012,5ккал за деца от 3 до 4 години и 1200ккал за деца от 5 до 7 год. възраст.

Среднодневният прием на белтък е изчислен в порядъка от 12,93% до 13,97% от общата енергийна стойност на храната, което съответства на препоръчителната норма от 10-20%.

Среднодневният прием на мазнини е изчислен в порядъка на 12,54% – 40,01 % от общата енергийна стойност на храната, което не съответства на препоръчителната норма от 25-35%, като е надхвърлена в ДГ „Щастливо детство“ - гр. Алфатар и ДГ „Мир“, с. Искра. В ДГ с. Богданци приема на мазнини е под нормата.

Среднодневният прием на въглехидрати е изчислен в порядъка на 50,34% – 60,02%, от общата енергийна стойност на храната. Приемът на въглехидрати не превишава препоръчителната норма от 45% до 60%.

Продуктови набори: от представените дневни и седмични менюта и калкулационните ведомости към тях се установи, че се включват всички групи храни, съответстващи на

среднодневните продуктови набори при четирикратно хранене на децата, но количествата не съответстват за достигане на определения баланс.

Зърнени храни

От тази група храни на децата се предлага: хляб и тестени изделия, брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.), други зърнени храни (царевица, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа), макаронени изделия, ориз и картофи.

В два от дните на седмицата се предлага пълнозърнест хляб, по-често към едно хранене и по-рядко за целия ден. От другите зърнени храни се предлагат по-рядко зърнени закуски, корнфлейкс, овесени ядки, царевица, жито, елда и каши на зърнена основа.

Плодове и зеленчуци

Ежедневно на децата се предлага плод за подкрепителна закуска в 10ч. или десерт (50-100 -200 гр.) – най-често ябълка, банан, грозде, круша, мандарина и портокал в зависимост от сезона. По-голяма част от плодовете се предлагат по проект „Училищен плод“.

Зеленчуците се предлагат и като добавка към сутрешната закуска (30гр.) в един до два дни, а в един до пет дни от седмицата в детските градини се предлага салата към обедното хранене (зеле, моркови, краставици, домати в различна комбинация).

Мляко и млечни продукти

Сутрешната или следобедна закуска включва млечен продукт - сирене, извара, кашкавал в препоръчителните норми.

Кисело или прясно мляко се предлага в два до три дни от седмицата към сутрешната или следобедна закуска. Често прясното мляко е включено в десерт (мляко с ориз, крем с мляко) и в застрейка. Използваното мляко (кисело и прясно) е с масленост 2,0% и 3,6%.

Храни, богати на белтък

Всеки ден от седмицата на децата се предлага месо, като продукт включен в супата или в основното ястие. По-често се предлага мляно месо (свинско или в съотношение 60/40 с телешко) и птиче месо. Свинско месо се предлага 1 до 2 пъти в месеца. По-калкулационни ведомости грамажът на месото включено в менюто се спазва, съответно за супа и основно ястие, достигната е препоръчителната среднодневна норма за месо (53-60 гр.) във всички детски заведения.

В един от дните на децата се предлага риба в супа или в основно ястие при среднодневна препоръчителна норма от 15-20 гр.

Един път в седмицата на децата се предлага яхния от бял боб или леща.

Яйцата са включени като добавка към сутрешната закуска (1/2 от яйцето), по-рядко в основни ястия и по-често в застрейки или заливки на ястията, както и в тестени закуски. Течности

Като течности на децата се предлага чай с/без лимон-топъл и студен (150гр.), айрян (100-150гр.), 100% натурален сок (100-150 гр.), компот.

Ограничаване на мазнини, захар и сол

Във всички детски заведения пилешкото месо се предлага без кожа.

Намалено е количеството на добавената захар посочена в Сборник с рецепти. Не се предлагат захарни изделия. В нито една от трите детски градини не се предлагат конфитюри на децата.

В детските заведения има нагласа за ограничено влагане на сол при приготвяне на ястията, подкрепителните закуски и айряна – предварително изкисване на солени продукти (сирене, маслини) и предлагане на айрян без сол.

Добавените мазнини са в границите на препоръчителните норми. Кравето масло се предлага в много малки количества.

Предлагане на промишлено произведени месни полуфабрикати (заготовки на кебапчета, кюфтета и др.) - не се предлагат във всички проверени детски градини.

Предлагане на колбаси за основно ястие - не се предлагат.

Предлагане на пържени храни – не се предлага пържена храна във всички проверени детски градини.

Констатации за кулинарната обработка при приготвяне на храната

В детските заведения храната се приготвя, като се спазват здравословните кулинарни технологии (варене, задушаване или печене на умерена температура на фурна).

Констатирани несъответствия през оценения период:

- Не е осигурена препоръчителната норма за хляб и тестени изделия, макаронени изделия, други зърнени храни, ориз, картофи, плодови и зеленчукови сокове, краве масло;
- Не се включват представители от групата на пълнозърнестите продукти – жито, овесени ядки, мюсли, елда в менюто.
- Не е осигурена препоръчителната енергийна стойност на храната, нужна за адекватен растеж и развитие на децата.

Оценка на хранене на учениците в ученическите столове, съгласно изискванията на Наредба № 37 за здравословно хранене на учениците

През 2021 г. оценка на храненето в организирани ученически колективи е извършена на 4 учебни заведения в общините Ситово, Главиница и Алфатар: ОУ „Г.С. Раковски“-с. Ситово, СУ „Васил Левски“- гр. Главиница, ОУ “Христо Ботев“ – гр. Алфатар и ОУ „Иван Вазов“ – с. Зафирово. В учебните заведения, в които се предлага организирано хранене работят медицински специалисти, които участват в изготвянето на седмичното меню, като се ползва „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“ от 2012г.

Храненето се осъществява в столови с осигурени умивални за учениците с течаща топла вода и сапун. В ОУ “Христо Ботев“ – гр. Алфатар храненето се осъществява от фирма чрез кетъринг. Храната се доставя в училище в кутии за еднократна употреба.

Другите три учебни заведения разполагат с кухненски блокове и столови, строени за целта. Храната се приготвя на място. Осигурена е трапезна посуда от алпака и умивалня за измиване и дезинфекция на съдове. Използват се разрешени биоциди за дезинфекция.

В ученическите столове се предлага само обяд или закуска и обяд. Обедното меню е двустепенно (основно ястие и десерт).

Оценка за енергийност и хранителни вещества на седмично меню:

По изготвените дневни и седмични менюта средно-дневният енергиен прием е в порядъка от 572,99 до 623 ккал за обяд и закуска (55%), при препоръчителна норма от 567 ккал до 724,5 ккал в двете възрастови групи.

Средно-дневният енергиен прием при меню за целодневно хранене (100%), включващо закуска, обяд и вечеря е в порядъка на 1899,3ккал при препоръчителна норма от 2760ккал дневно. Най-нисък енергиен прием е установен в ОУ „Г.С. Раковски“- с. Ситово Среднодневният прием на белтък е в порядъка от 14,2% до 20,54% от общата енергийна стойност на храната при препоръчителната норма от 10-15%.

Среднодневният прием на мазнини е в порядъка от 21,16% до 26,16 % от общата енергийна стойност на храната, което не съответства на препоръчителната норма от 25-35%.

Среднодневният прием на въглехидрати е в порядъка от 54,88% до 55,88%, от общата енергийна стойност на храната, което е под препоръчителната норма от 55 до 65%. Продуктови набори: от представените седмични менюта се установи, че в седмичните менюта не са включени всички групи храни.

Зърнени храни

От тази група храни на учениците се предлага бял хляб, брашно, ориз, макаронени изделия, картофи.

Пълнозърнест хляб се предлага два пъти седмично. От другите зърнени храни / зърнени закуски, корнфлейкс, овесени ядки, царевича, жито или елда/ не се предлагат в нито едно училище.

Плодове и зеленчуци

На учениците се предлагат плодове, но не са достатъчни за достигане на препоръчителната норма. В менюта на четирите училища плодовете са под нормата и консумацията не е ежедневна.

Зеленчуците се предлагат като компонент вложени към основното ястие или супата, салати от пресни зеленчуци не се предлагат в нито едно училище. Приема е недостатъчен за достигане на препоръчителната норма.

Мляко и млечни продукти

Използваното кисело и прясно мляко е с 2% масленост, по-рядко с 3.6% и не се достига препоръчителната норма за мляко и млечни продукти в нито едно от училищата. Млечни продукти (сирене, кашкавал, извара) се предлагат за закуска към сандвич.

На учениците се предлага месо, включено в супата или в основното ястие. По-често се използва кайма (свинска или смес в съотношение 60/40 с телешко), както и птиче месо. По-рядко се предлага свинско месо в супа или основно ястие. Друг вид месо не се предлага в нито едно от училищата.

Риба се предлага веднъж на две седмици. Други храни богати на белтък, които се предлагат са яхния или супа от бял боб или леща веднъж до два пъти седмично.

Яйцата са включени в застройкики или заливки.

Ограничаване на мазнини, захар и сол

Във всички ученически столове пилешкото месо се ползва без кожата. Добавените мазнини в менютата са в границите на препоръчителните норми. Кравето масло се предлага в много малки количества за сметка на растителните мазнини и в четирите училища.

Предлагане на колбаси за основно ястие - колбаси в основно ястие не се предлагат.

Предлагане на пържени храни - не се предлага пържена храна.

Констатации за кулинарната обработка при приготвяне на храната

В ученическите столове храната се приготвя, като основно се използват кулинарните технологии: варене, задушаване или печене на умерена температура.

Констатирани несъответствия през оценения период:

- Не се предлагат ежедневно зеленчуци като салата към обяда на учениците и от четирите училища.

- Не се предлагат от другите зърнени храни / зърнени закуски, корнфлейкс, овесени ядки, царевича, жито или елда/ в нито едно училище.
- Мляко се предлага само като компонент към десерт, което е недостатъчно за достигане на препоръчителните норми.
- В седмичните менюта и на четирите училища плодовете са под препоръчителната норма и консумацията им не е ежедневна.

Предлагане на диетична храна – не се предлага диетична храна, няма регистрирани деца и ученици със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, предписано от лекар.

Здравно-освидетелстване на обслужващ персонал – всички работещи в кухните на детските заведения и ученическите столове са освидетелствани по изискванията на Наредба № 15 за ЛЗК (заверени и регистрирани в РЗИ ЛЗК, с отразени първични и периодични мед. прегледи).

Предприети мерки:

Издадени и връчени са 7 броя предписания на детски градини и 4 броя предписания на училища за провеждане на задължителни здравни мерки, относно:

За училищата:

- Осигуряване на препоръчителната норма за зеленчуци, плодове, мляко и млечни продукти;
- Осигуряване на препоръчителната енергийна стойност на храната за учениците от двете възрастови групи, с разнообразна и балансирана храна нужна за адекватното развитие и растеж на учениците.
- Спазване на здравословните изисквания при изготвянето на дневни и седмични менюта за осигуряване на пълноценна и разнообразна храна, достатъчно свежи плодове и зеленчуци, ограничаване приема на мазнини, сол и захар и др.

За детските градини:

- Осигуряване на препоръчителната норма за хляб и тестени изделия, макаронени изделия, други зърнени храни, ориз, картофи, плодови и зеленчукови сокове, краве масло;
- Включване на поне един представител от групата на пълнозърнестите продукти – жито, овесени ядки, мюсли, елда в менюто.
- Осигуряване на препоръчителната енергийна стойност на храната за децата от двете възрастови групи с разнообразна и балансирана храна нужна за адекватното им развитие и растеж.
- Спазване на здравословните изисквания при изготвянето на дневни и седмични менюта за осигуряване на пълноценна и разнообразна храна, достатъчно свежи плодове и зеленчуци, ограничаване приема на мазнини, сол и захар и др.