

РЕГИОНАЛНА ЗДРАВНА ИНСПЕКЦИЯ - СИЛИСТРА

Оценка на храненето на децата и учениците в организираниите колективи на община Тутракан през 2020г.

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. и Сборник с рецепти за здравословно хранене на децата от 7 до 19 години от 2012г..

Зареждането с хранителни продукти се извършва от 4 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 наредбите.

В община Тутракан се извършиха 6 оценки за здравословно хранене на седмичното меню за 2 последователни седмици от месец октомври и месец ноември на 3-те детски градини (ДГ „Патиланчо, ДГ „Славянка“ и ДГ „Полет“) и 3 училища (СУ „Христо Ботев“, СУ „Йордан Йовков“ и СПИ с. Варненци). 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 901,08 (ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан) до 1197 ккал (ДГ „Патиланчо“ - гр. Тутракан), при препоръчителна норма 1012,5 ккал за деца от 3 до 4 години и 1200 ккал за деца от 5 до 7 год. възраст.

Среднодневният прием на белтък е изчислен в порядъка от 13,97% до 16,57% от общата енергийна стойност на храната, което съответства на препоръчителната норма от 10-20%.

Среднодневният прием на мазнини е изчислен в порядъка на 11,54% – 40,01 % от общата енергийна стойност на храната, което не съответства на препоръчителната норма от 25-35%, като е надхвърлена в ДГ „Патиланчо“ - гр. Тутракан и ДГ „Полет“. В ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан приема за мазнини съответства на нормата.

Среднодневният прием на въглехидрати е изчислен в порядъка на 59,77% – 61,98%, от общата енергийна стойност на храната. Приемът на въглехидрати превишава препоръчителната норма от 45% до 60% за една от детските градини (ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан).

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. Хлябът и тестените изделия са над препоръчителната норма в ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан, под препоръчителните среднодневни норми са в ДГ „Полет“ – гр. Тутракан. Макаронени изделия се предлагат само веднъж седмично или само като компонент към супа-фиде, което е недостатъчно и препоръчителната норма не се достига в ДГ „Полет“ – гр. Тутракан. Картофи се предлагат под препоръчителните норми в две от детските заведения – ДГ „Славянка“ и ДГ „Патиланчо“ – гр. Тутракан. 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 зърнени закуски, корнфлейкс, овесени ядки, царевица и каши на зърнена основа. В ДГ „Полет“ други зърнени храни са над нормата, а в ДГ „Славянка“ и ДГ „Патиланчо“ са под допустимите норми.

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. Предлагането на плодове не достига препоръчителните средно дневни норми от 180-250 гр., предлаганият плод е недостатъчен в ДГ „Патиланчо“ – гр. Тутракан. 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). Под препоръчителните норми зеленчуци се предлагат в ДГ „Патиланчо“ и ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан.

Мляко и млечни продукти

Сутрешната или следобедна закуска включва млечен продукт - сирене, извара, кашкавал в препоръчителните норми, само в ДГ „Полет“ приема им е под препоръчителната норма.

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. По среднодневен продуктов набор препоръчителния прием на млякото за децата е 300мл., като същият не е достигнат в нито една от трите ДГ.

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.

Към сутрешните и следобедни закуски се предлагат твърди колбаси и мляно месо за принцеси.

В един от дните на децата се предлага риба от 13,4 до 15 гр. в супа или в основно ястие при среднодневна препоръчителна норма от 15-20 гр., която се достига само в едно детско заведение ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан.

Един път в седмицата на децата се предлага яхния от бял боб или леща, като в една от детските градини ДГ „Полет“ – гр. Тутракан в проверения период тези храни са под препоръчителните норми.

Яйцата са включени като добавка към сутрешната закуска (1/2 от яйцето), по-рядко в основни ястия и по-често в застройкики или заливки на ястията, както и в тестени закуски. Приемът на яйца в ДГ „Полет“ и ДГ „Патиланчо“ в гр. Тутракан е недостатъчен.

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, медовина - до 2 пъти през деня. От калкулационните ведомости се установи – препоръчителната норма от 75 мл не се постига за натурални сокове от плодове и зеленчуци във всички проверени детски заведения.

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. От калкулационните ведомости се установи, че включената захар в храната на децата надвишава препоръчителната норма (17гр.) в ДГ „Полет“ – гр. Тутракан.

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, но за сметка на растителните мазнини. 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: ДГ „Полет“ – гр. Тутракан (09.11.20 г. – 13.11.20 г.); ДГ „Патиланчо“ – гр. Тутракан (28.09.20 г. – 02.10.20 г.); ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан (09.11. 20 г. – 13.11.20 г.)

- В ДГ „Полет“ – гр. Тутракан в храненето на децата не са осигурени препоръчителните среднодневни норми за хляб и тестени изделия, мляко и млечни продукти, ориз, макаронени изделия, риба, яйца, бобови храни, зеленчукови сокове и сокове от плодове. В ДГ „Патиланчо“ – гр. Тутракан, за периода не са постигнати препоръчителните норми за картофи, плодове, зеленчуци, мляко, яйца и риба. В ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан е недостатъчен приема на макаронени изделия, други зърнени храни, картофи, мляко и зеленчуци.

- В седмичното меню на ДГ „Полет“ – гр. Тутракан приемът на други зърнени храни – царевица, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа, картофи и захар е над препоръчителните норми за възрастовите групи. В седмичното меню на ДГ „Славянка“ – гр. Тутракан преобладават тестените изделия, а в ДГ „Патиланчо“ – гр. Тутракан не са установени групи храни предлагани на децата над препоръчителния среднодневен прием.
- В Детска градина „Патиланчо“- гр. Тутракан от другите зърнени храни се предлага на децата само корнфлейкс, не се предлагат от другите зърнени храни (жито, овесени ядки, мюсли, елда). В ДГ „Славянка“ се предлага само зърнена закуска веднъж седмично.
- В Детска градина „Полет“- гр. Тутракан през оценения период не се предлагат на децата ориз, зеленчукови сокове и сокове от плодове.
- В ДГ „Славянка“ и ДГ „Полет“ макаронените изделия се предлагат само като компонент (фиде) в супа три пъти в седмицата, което е недостатъчно.
- Не е осигурена препоръчителната енергийна стойност на храната, нужна за адекватен растеж и развитие на децата в нито една от трите детски градини.
- В Детска градина „Патиланчо“- гр. Тутракан Сборник рецепти с ръководство за здравословно хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст от 2020г. (второ преработено издание) не се ползва още в този период.

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

През 2020 г. оценка на храненето в организирани ученически колективи е извършена на 3 учебни заведения в община Тутракан: СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан, СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и Социално-педагогически интернат „Христо Ботев“ – с. Варненци.

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.

Трите 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 на СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан и СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан се предлага само обяд или закуска и обяд. Обедното меню е тристепенно (супа, основно ястие и десерт). Хранителният режим на учениците от СПИ с. Варненци включва закуска, обяд и вечеря 7 дни в седмицата.

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 719,42 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 1899,3 ккал при препоръчителна норма от 2760 ккал дневно. Най-нисък енергиен прием е установен в СУ „Христо Ботев“- гр. Тутракан, където съответно е под нормата за възраста 10-14 год.

Среднодневният прием на белтък е в порядъка от 15,2% до 20,54% от общата енергийна стойност на храната, което надхвърля препоръчителната норма от 10-15%.

Среднодневният прием на мазнини е в порядъка от 21,16% до 30,42 % от общата енергийна стойност на храната, което не съответства на препоръчителната норма от 25-35%. Приема на мазнини в СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан и СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан е под нормата за двете възрастови групи, среднодневния приема на мазнини в СПИ с. Варненци леко надвишава нормата.

Среднодневният прием на въглехидрати е в порядъка от 45,47% до 58,47%, от общата енергийна стойност на храната. Под препоръчителната норма от 55 до 65% са въглехидратите в седмичните менюта на СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан и СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан.

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.

На учениците от СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан и СПИ с. Варненци се предлага пълнозърнест хляб. Други пълнозърнести храни не се предлагат. На учениците от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан не се предлагат никакви пълнозърнести храни.

Плодове и зеленчуци

На учениците се предлагат плодове, но не са достатъчни за достигане на препоръчителната норма. В менюто на трите 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 на учениците от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан. В СПИ с. Варненци ежедневно се предлага салатата към обедното хранене – най-често от зеле, моркови, домати и краставици, но и в трите училища приема е недостатъчен за достигане на препоръчителната норма.

Мляко и млечни продукти

Мляко (кисело или прясно) се предлага на учениците от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан само като компонент вложен при приготвянето на десерти, баница, заливки за основни ястия или застройка за супа. В СПИ с. Варненци мляко се предлага и като напитка. 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) на учениците от СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан не се предлагат изобщо през оценения период.

Храни, богати на белтък

Всеки ден от седмицата 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.

На учениците не се предлага риба, в нито едно от училища за оценения период. 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 на СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СПИ с. Варненци са в границите на препоръчителните норми, в менюто на СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан леко се надвишава нормата. Кравето масло се предлага в много малки количества за сметка на растителните мазнини и в трите училища. Захар се предлага добавена към десерти в препоръчителните норми и за трите училища. В СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан се предлагат сиропирани пасти, внесени от вън.

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: СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан (28.09.20 г. – 02.10.20 г.); СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан (23.11.20 г. – 27.11.20 г.); СПИ с. Варненци (28.09.20 г. – 04.10.20 г.)

- Не е осигурена препоръчителната енергийна стойност на храната за учениците от двете възрастови групи в СПИ с. Варненци и СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан, нужна за здравословното хранене на учениците. В СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан енергийния прием е достатъчен.
- Не се предлагат ежедневно зеленчуци като салата към обяда на учениците от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан.
- Не се предлага ежеседмично риба на учениците в нито едно от оценените училища.
- Мляко се предлага само като компонент към десерт в СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан, което е недостатъчно за достигане на препоръчителните норми. Млечни продукти (сирене, извара, кашкавал) не се предлагат на учениците от СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан.
- В седмичните менюта и на трите училища плодовете са под препоръчителната норма и консумацията на пресни плодове не е ежедневна. В менюто на СПИ с. Варненци и СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан пресните плодове изцяло липсват, а в СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан се предлага пресен плод само в 1 ден от седмицата (100 гр. банан).
- В СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан се предлагат сиропирани пасти, внесени от вън.
- В седмичното меню на СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан добавените мазнини надвишават препоръчителните норми.

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 3 броя предписания на детски градини и 3 броя предписания на училища в община Тутракан за провеждане на задължителни здравни мерки, относно:

За училищата:

- Осигуряване на препоръчителната норма за зеленчуци, плодове, мляко и млечни продукти;
- Предлагане на риба поне веднъж в седмичното меню на учениците;
- Преустановяване предлагането на сладкарски изделия (пасты) на учениците от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан;
- Ограничаване влизането на мазнини в менюто на СУ „Йордан Йовков“- гр. Тутракан, като се съобрази с препоръчителните норми;
- 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 от СУ „Христо Ботев“ – гр. Тутракан и СПИ с. Варненци;
- 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, зеленчуци, плодове, мляко и млечни продукти, яйца, риба, бобови храни, плодови и зеленчукови сокове, краве масло;
- Включване на поне един представител от групата на пълнозърнестите продукти – жито, овесени ядки, мюсли, елда в менюто на ДГ „Патиланчо“ - гр. Тутракан;
- Ограничаване приема на картофи, захар и други зърнени храни – царевица, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа в ДГ „Полет“ – гр. Тутракан;
- 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.
- Използване на Сборник рецепти с ръководство за здравословно хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст от 2020 г. (второ преработено издание) в ДГ „Патиланчо“ - гр. Тутракан;
- 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.

Очакваме развитие по темата и в обхвата на съвместната работа по Междуйнституционалния механизъм за контрол на храненето на децата и учениците в институциите в системата на предучилищното и училищно образование, която стартира през 2020 година по силата на подписано Споразумение № Д01-337/30.12.2029г. между министрите на Министерство на образованието и науката, Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието, храните и горите, която не беше осъществена поради епидемичната обстановка в страната свързана с разпространението на COVID-19.

Съгласувал:, дата.....
Нина Димитрова, главен секретар

Изготвил:, дата.....

Вилиана Петрова, инспектор Д ОЗ