



ЯКОЕ ЯНО, ШКОЛЬНАЕ МЕНЮ?

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар.)

— На працягу ўсяго мінулага года мы шчыльна працавалі над пытаннямі ўдасканалення арганізацыі харчавання ў школах. Па даручэнні кіраўніка дзяржавы выпрацавалі шляхі, падыходы, рашэнні. Арганізавалі спачатку іх апрабаванне ў 23 школах, адсочвалі зваротную рэакцыю з боку вучняў, бацькоў, наглядных органаў, абмяркоўвалі з практыкамі. Па выніках пілотнага праекта распрацаваны і дэведзены да выканаўцаў неабходная нарматыўная база, метадалагічныя рэкамендацыі па арганізацыі харчавання, інфармацыйны зборнік новых тэхналагічных карт страў і вырабаў, далі свабоду школам у выбары найбольш аптымальных графікаў арганізацыі харчавання, арганізавалі дадатковы закуп неабходнага тэхналагічнага абсталявання, што істотна палепшыла матэрыяльна-тэхнічную базу школьных харчблокаў, — сказаў кіраўнік урада краіны.

У цэлым праведзеную работу прэм'ер-міністр ацаніў станоўча. Але падкрэсліў пры гэтым, што пытанні, якія яшчэ засталіся, трэба вырашаць не адкладаючы. Бо ўжо да 1 верасня 2024 года ўсе школы павінны перайсці на новую арганізацыю рэжыму харчавання. Пра тое, на якой стадыі гатоўнасці да гэтага кроку ўстанова адукацыі Мінска, як развіваўся праект і якія змены прыўнёс у школьнае харчаванне, мы папрасілі расказаць намесніка старшыні Камітэта па адукацыі Мінскага гарадскога выканаўчага камітэта Глеба ЛАУРЫНОВІЧА.

Нашу гутарку мы пачалі з таго, што ў Беларусі харчаванню школьнікаў і дзяцей дашкольнага ўзросту традыцыйна аддавалася вялікая ўвага.

— Дзесяцігоддзі школьнае харчаванне нашых дзяцей будавалася на аснове зборніка рэцэптур. Спіс страў там быў прыстойны. Але ўспомніце: ён быў дастаткова аднастайным. Каша, катлета, варанае яйка, чай, батон з маслам і кампот. Такім і быў рацыён — простым і бяспечным. Але час ідзе, смакавыя перавагі ў дзяцей, як і ў дарослых, мяняюцца, з'яўляюцца новыя прадукты. Так і ўзнікла неабходнасць нешта ў гэтым найважнейшым пытанні мяняць — бо гаворка ідзе аб захаванні здароўя дзяцей і стварэнні для іх бяспечных умоў. Узнікла неабходнасць — стартаваў і пілотны праект, арганізаваны Мі-

ністэрствам адукацыі Беларусі, — сказаў наш суразмоўца.

— **Глеб Мікалаевіч, як развіваўся праект і да чаго мы прыйшлі сёння?**

— У Мінску 156 устаноў агульнай сярэдняй адукацыі перайшло на новыя ўмовы арганізацыі харчавання. Эксперымент быў распачаты ў 2022 годзе, яго актыўная фаза праходзіла ў перыяд трэцяй і чацвёртай чвэрцяў 2022/2023 навучальнага года. Цяпер ідзе ўкараненне яго вынікаў. Работа праведзена сур'ёзная. Абноўленыя рацыёны харчавання школьнікаў, і сёння дзейнічае новы зборнік тэхналагічных страў, які змяшчае больш чым 300 найменняў. Падкрэсліў, усе яны былі падобраны зыходзячы з пераваг нашых навучэнцаў. Усе новыя стравы, распрацаваныя ў рамках эксперыменту, ужо ўкаранены ва ўстановах адукацыі. У Мінску дзейнічае адзінае меню для ўсіх школ. Сур'ёзна абнавілася і матэрыяльна-тэхнічная база харчблокаў. У 2023 годзе было закуплена больш за 4,6 тысячы адзінак тэхналагічнага абсталявання.

Але я хачу адзначыць, што сутнасць эксперыменту была не ў тым, каб кардынальна змяніць падыходы да школьнага харчавання — яно ў нас дастаткова збалансавана. Сутнасць у тым, каб павысіць прывабнасць школьнага харчавання для дзяцей і іх бацькоў. Менавіта ў гэтым кірунку мы і працавалі.

— **Якія стравы ў школьнікаў самыя папулярныя, любімыя?**

— Усіх не пералічу, але адно з іх, простае, без вынаходстваў і добра ўсім знаёмае — пельмені. Для школьнага меню зроблены яны, вядома, па асаблівай рэцэптуры, дапушчаны да дзіцячага харчавання, не супярэчаць санітарным нормам. І дзеці іх прынялі вельмі добра. Дарэчы, пасля Мінска гэтую страву пачалі ўключыць у меню і ў рэгіёнах.

Калі працягваць аб навінках, то ў рацыён школьнікаў мы ўвялі такія карысныя прадукты, як печань. Сам па сабе сярод дзяцей ён не вельмі папулярны, затое мае карысць для росту арганізма. І тэхнолагі камбіната школьнага харчавання прыдумалі такое выйсце: замест таго каб рабіць банальныя пачочныя катлеты, якія не кожнае дзіця стане есці, прапрацавалі рэцэпт, дзе карысная печань міксуецца са смачным мясам, напрыклад свінінай. Атрымалася. Дзеці такую страву ядуць з задавальненнем. Або ўзяць кампот з ягад,

садавіны, сухафруктаў. Таксама карысны і смачныя напоі. Але дзеці яго не п'юць. Чаму? Аказалася, у большасці выпадкаў з-за наяўнасці так званай цвёрдай часткі — тых самых кампанентаў, з якіх ён варыўся. Яны, як правіла, займалі паўшклянкі. Даручылі камбінату школьнага харчавання разабрацца з гэтай праблемай. І ўжо сёння ў лінейцы напою для школьнікаў з'явіўся кампот у чыстым у літаральным сэнсе слова сваім выглядзе. Больш за тое, у рэцэптуру напою пачалі ўводзіць карысныя, практычна лячэбныя кампаненты, такія, напрыклад, як абляпіха.

«Сутнасць эксперыменту была не ў тым, каб кардынальна змяніць падыходы да школьнага харчавання — яно ў нас дастаткова збалансавана. Сутнасць у тым, каб павысіць прывабнасць школьнага харчавання для дзяцей і іх бацькоў».

— **Пагадзіцеся, усякі добры пачатак мае патрэбу ў прасоўванні.**

— Падчас эксперыменту мы праводзілі шырокамашабную тлумачальную работу, працягваем яе і цяпер. Навацыі, змены, тлумачэнні па школьным харчаванні — уся гэтая інфармацыя размяшчаецца на інтэрнэт-рэсурсах школ, у тэматычных групах, якія ёсць у месенджарах, бацькоўскіх чатах і гэтак далей. Зборнік тэхналагічных карт страў ёсць на сайтах профільнага міністэрства і ўстановаў адукацыі ў свабодным доступе, гэта значыць, кожны з бацькоў можа паглядзець рэцэптуры, па якіх гатуецца ежа для дзяцей.

Больш за тое, у адной са школ Заводскага раёна сталіцы мы ўвялі наступную практыку: бацькі, у якіх ёсць магчымасць і вольны час, наведваюць установу адукацыі перад перапынкам, на якім дзеці ядуць. Бацькі кантралююць працэс з таго моманту, калі пачынаюць накрываць сталы. Яны могуць уносіць заўвагі ці прапановы. Такім чынам кантроль пераходзіць у супрацоўніцтва, і гэта, паверце, вельмі карысны для справы досвед. Ведаю, у Мінску шэраг устаноў адукацыі яго перанялі. Калі казаць аб тлумачальнай рабоце, то мы выкарыстоўваем самыя розныя формы. Напрыклад, у 52-й сталічнай школе папулярызуецца здаровае харчаванне, запрашаючы адпаведных спецыялістаў на школьныя мерапрыемствы. А работнікі камбіната школьнага харчавання на такіх мерапрыемствах ладзяць дэгустацыі школьных страў.

— **Здаровае харчаванне як паняцце агульнае вядома ўсім. Але, напэўна, ёсць істотныя адрозненні паміж правільным харчаваннем дзяцей, падлеткаў і дарослых людзей?**

— Вядома, ёсць. У падлеткаў выдатак энергіі нашмат вышэй, чым у дарослага чалавека, і запатрабаванне ў энергіі і харчовых рэчывах, адпаведна, вышэй. Паўняць гэта запатрабаванне неабходна, але без шкоды для здароўя. На гэта і накіраваны рацыён школьніка. Усё меню, якое ёсць у школах, — гэта здаровае харчаванне. Ёсць такое паняцце, як дзі-

смачнай, а яшчэ і максімальна натуральнай і карыснай. Зрэшты, як і ўся астатняя ежа, прыгатаваная на гэтым абсталяванні.

— **Якім бы ні было сучасным абсталяваннем, галоўным на кухні застаецца кухар. Якія патрабаванні сёння выстаўляюць для работнікаў школьнай кухні?**

— З абавязковых — чацвёрты поварскі разрад. Гэта значыць, спецыяліст ведае тэхналогію прыгатавання, патрабаванні да якасці і тэрмінаў захоўвання прадуктаў і гатовых страў, валодае метадамі вызначэння якасці прадуктаў. Сёння нашы ўстановы адукацыі на 95 % укамплектаваны кухарамі. У мінулым годзе прайшлі кваліфікацыю і павысілі разрад да неабходнага больш як 100 чалавек, з пачатку гэтага — каля 50 кухараў. Аб якасці іх працы гаворыць той факт, што адходы значна знізіліся, у той час як ахоп школьнікаў гарачым харчаваннем, наадварот, вырас. А пакінутыя дзецьмі пасля абеду пустыя талеркі служаць найлепшай пахвалою і стымулам для далейшага ўдасканалення.

— **Пытанне педантычнае. Не ўсе дзеці, на жаль, здаровыя. І сярод медыцынскіх прызначэнняў ёсць спецыяльныя патрабаванні па харчаванні.**

— У арганізацыі школьнага харчавання ўлічаны і такі варыянт. Для таго каб забяспечыць дзіця дыетычным харчаваннем, дастаткова медыцынскага дакумента з дыягназам і адпаведнымі прадпісаннямі. І калі нават такое дзіця будзе адзіным у школе, для яго будучы асобна гатаваць ежу, якая адпавядае дыеце.

— **Якія задачы ставяцца на перспектыву, калі пілотны праект перастане быць пілотным, а навацыі, прыўнесеныя ў ходзе яго рэалізацыі, стануць нормай школьнага грамадскага харчавання?**

— Нейкіх кардынальных змен ужо не будзе. Сумесная работа Міністэрства адукацыі і Міністэрства аховы здароўя па тэхналагічных картах прадоўжыцца, таму што сам па сабе гэты працэс бесперапынны і патрабуе пастаяннага абнаўлення. Спецыялісты камбіната школьнага харчавання будуць удасканальваць стравы, якія ўжо ёсць, разнастаіць іх. Тлумачальная работа будзе таксама працягнутая: падумаем над яе новымі, магчыма, больш відовішчымі і цікавымі фарматамі.

Алена ВІНАГРАДАВА.

ШТО Ё СВЕЦЕ РОБІЦЦА

Прэзідэнт Францыі заявіў, што Еўропа можа памерці

Эмануэль Макрон заявіў падчас прамовы ва ўніверсітэце Сарбона ў Парыжы, прысвечанай будучыні Еўрапейскага саюза, што Еўропа можа памерці. Аб гэтым паведаміла France Info. Макрон папярэдзіў, што Еўропа падвяргаецца вялізнай рызыцы апынуцца ў «ніжэйшай лізе». «Нам трэба пабудоваць такую Еўропу, якая была б у стане паказаць, што яна не з'яўляецца васалам ЗША і здольная размаўляць з усімі», — заявіў прэзідэнт Францыі. Ён папярэдзіў аб пагрозе «збяднення» Еўропы, у тым ліку з-за дзеянняў ЗША на сусветных рынках. Ён звярнуў увагу на «гульні з празмернымі субсідыямі» і прывёў у прыклад прыняцце закона ў ЗША аб зніжэнні інфляцыі, які садзейнічаў прыцягненню ў Злучаныя Штаты еўрапейскіх прадпрыемстваў. Паводле яго слоў, таксама трэба мець гатоўнасць да выбудоўвання адносін з Расійскай Федэрацыяй пасля завяршэння ўкраінскага канфлікту: «Наша сістэма бяспекі дапаможа нам пасля



заканчэння канфлікту ва Украіне выбудаваць суседскія адносіны з Расіяй».

Тайланд прапанаваў правесці сустрэчу краін АСЕАН для ўрэгулявання канфлікту ў М'янме

Тайланд прапанаваў правесці сустрэчу з удзелам краін Паўднёва-Усходняй Азіі з мэтай пошуку шляхоў ўрэгулявання грамадзянскага канфлікту ў М'янме. Пра гэта заявіў генеральны дырэктар дэпартаменту інфармацыі, прэс-сакратар Міністэрства замежных спраў Тайланда Нікандэт Пхалангкун, паведаміла ТАСС. Паводле яго слоў, адпаведная прапанова была накіравана Інданезіі, Малайзіі, а таксама Лаосу, які сёлета старшынствуе ў Асацыяцыі дзяржаў Паўднёва-Усходняй Азіі (АСЕАН). «Месца і час яшчэ не вызначаны канчаткова. Сустрэча можа прайсці ў Тайландзе», — сказаў ён, адзначыўшы, што «любая краіна — член АСЕАН можа далучыцца». Як адзначыў генеральны дырэктар дэпартаменту інфармацыі, сітуацыя вакол м'янманскага горада М'явядзі, дзе ў апошнія дні адбываліся сутыкненні паміж



урадавымі сіламі і баевікамі этнічных групавак, крыху палепшылася. «Аднак тайландскі бок па-ранейшаму ўважліва сочыць за развіццём сітуацыі, бо існуе высокая ступень нявызначанасці», — заявіў Пхалангкун.

Казахстан напайняе свае перасохлыя азёры паводкавай вадой з Расіі

Аб гэтым паведаміла прэс-служба Міністэрства водных рэсурсаў і ірыгацыі краіны. Заходне-Казахстанскі філіял «Казводгаса» накіраваў 30 мільёнаў кубаметраў паводкавай вады, якая паступіла з Расіі, у Камыш-Самарскія азёры вобласці. Пры гэтым у ведамстве адзначылі, што за апошнія 20 гадоў вада ў гэтыя азёры не паступала. Акрамя таго, спецыялісты «Казводгаса» маюць намер накіраваць паводкавую ваду ў прыродныя азёры Едылсар, Жалтырколь, Біркзан, Сарколь, Салтанат і іншыя вадаёмы, якія ў апошнія гады сутыкнуліся з высыханнем. Таксама праводзяцца падрыхтоўчыя работы па запуску Жанібекскай помпавай станцыі. Аб'ект перапампоўвае ваду, якая падаецца з Валгаградскай вобласці РФ, на тэрыторыю дзевяці сельскіх акруг Жанібекскага і Бакеевдзінскага раёнаў Заходне-Казахстанскай вобласці. Сёлета плануецца падача 25,8 мільёна кубаметраў вады.

