

Чуйко Е.В., Седова А.С.

ФБУН «ФНЦГ им. Ф.Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора г. Мытищи, Московская область, Россия

## **ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА РАЗНЫХ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ЛАГЕРЯХ ПАЛАТОЧНОГО ТИПА**

**Введение.** Лагеря палаточного типа (ПЛ) являются перспективной и востребованной формой отдыха. По данным Государственного доклада о состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2024 г. функционировало 590 ПЛ, количество отдохнувших в них детей составило 91 909. Важным вопросом организации детского отдыха в природных условиях является обеспечение безопасного и рационального питания.

**Цель** – гигиеническая оценка организации питания в ПЛ с разными формами организации питания.

**Материалы и методы.** Проведена гигиеническая оценка меню и фактического питания детей методом взвешивания пищи в ПЛ с разными формами организации питания: с приготовлением пищи на полевой кухне (ПЛ 1), на костре (ПЛ 2), на стационарном пищеблоке (ПЛ 3). Кроме того, было проведено анкетирование среди отдыхающих детей на выявление сложившихся пищевых привычек.

**Результаты.** Установлено, что меню ПЛ 1 не соответствовало нормам по овощам, молочной продукции, рыбе, субпродуктам, яйцам и растительному маслу, что было обусловлено сниженным разрешенным ассортиментом блюд (запрет на приготовление салатов и изделий из рубленного мяса) и технологическими особенностями их приготовления в стесненных условиях в природной среде. Вместе с тем меню ПЛ 1 обеспечивало достаточное содержание круп, бобовых и макаронных изделий в связи с технологической простотой их приготовления. Несмотря на выявленные отклонения от норм, продуктовый набор обеспечивал необходимый нутриентный состав (за исключением кальция, который был ниже нормы на 33,6%, в связи с низкой частотой завоза и трудностями хранения молочной продукции). В меню ПЛ 2 было затруднено обеспечение норм по нутриентному составу в связи с ограниченным перечнем разрешенных продуктов и блюд к приготовлению пищи на костре, использованием консервированной пищи. В ПЛ 3 экспериментально были включены элементы вариативного питания и блюда, которые не запрещены для приготовления на стационарном пищеблоке. Меню ПЛ 3 в целом соответствовало требованиям.

Фактическое питание детей, независимо от формы организации питания в ПЛ, не обеспечивало их потребности. Нерациональное питание было в значительной степени обусловлено избыточным потреблением кондитерских изделий и отказами детей от предлагаемых блюд, например, в ПЛ 1 блюда из рыбы не ели 70,7% детей, из печени – 46,2%. Вместе с тем расширение ассортимента продуктового набора и блюд для приготовления пищи в ПЛ 3 позволило обеспечить более качественный микронутриентный состав фактического питания детей по витаминам С (на 60,4%), В<sub>2</sub> (на 65,2%) и Е (на 32,0%) относительно ПЛ 1. Фактическое питание детей частично основано на негативных пищевых привычках, сформированных вне ПЛ – в повседневной жизни ежедневно потребляют фрукты, овощи и крупы только половина респондентов, в то время как сладости, сладкие газированные напитки и сосиски регулярно присутствуют в рационе каждого десятого ребенка.

**Заключение.** При приготовлении пищи на полевой кухне в целом возможна разработка меню, соответствующего требованиям по нутриентном составу. В ПЛ с костровым питанием обеспечение норм невозможно без использования сублимированной и обогащенной продукции. Учитывая небольшую продолжительность смен при обеспечении безопасного питания, считаем допустимым отклонения меню от нормативов по нутриентам. При приготовлении пищи на стационарном пищеблоке целесообразно использовать стандартный продуктовый набор. Одним из направлений оздоровления детей в ПЛ, может стать оценка фактического питания и пищевого поведения детей, коррекция меню на ее основе и обучение детей принципам здорового питания.