



Man and Education 2013-2025

ISSN 2079-8784

URL - <http://ras.jes.su>

All right reserved

Issue 4 (65) Volume . 2020

Socio-cultural aspects of the formation of a food culture in the catering system of students of General education organizations

Natalia Zimnyukova

Deputy Head of the Center for Content and Learning Technologies, The Federal State Budget Scientific Institution «Institute of Education Management of the Russian Academy of Education» Moscow, 16 Zhukovsky str.

Yulia Demidova

Leading researcher of the Center for Content and Learning Technologies, The Federal State Budget Scientific Institution «Institute of Education Management of the Russian Academy of Education» Moscow, 16 Zhukovsky str.

Abstract

The article considers the experience of General education organizations in the formation of a healthy food culture for students, taking into account regional and national food characteristics and traditions, as well as mechanisms for attracting elements of national cuisine to the school food system.

Keywords list (en): formation of a healthy food culture, the system of organizing school meals, national food traditions, dishes of national cuisine, traditional food ration, products of local production

Publication date: 07.06.2022

Acknowledgment:

Статья подготовлена в рамках выполнения государственного задания ФГБНУ «ИУО РАО» № 073-00027-20-02 на тему «Оптимизация системы горячего питания в образовательных организациях, реализующих программы общего образования (региональные аспекты, лучшие практики)».

Citation link:

Zimnyukova N., Demidova Y. Socio-cultural aspects of the formation of a food culture in the catering system of students of General education organizations // Man and Education – 2020. – Issue 4 (65) С. 105-111 [Electronic resource]. URL: <https://человекиобразование.рф/S181570410020484-7-1> (circulation date: 19.03.2025). DOI: 10.54884/S181570410020484-7

1 Современное общество сталкивается с рядом глобальных социальных проблем, факторы которых оказывают воздействие на состояние здоровья как взрослого, так и детского населения. От физического состояния подрастающего поколения зависит будущее нации. В статье рассматривается одна из важных сторон вопроса – укрепление здоровья подрастающего поколения путем формирования у детей и подростков навыков культуры здорового питания.

2 Рассмотрим ключевые факторы, которые влияют на систему питания в целом и на питание детей и подростков в частности.

3 В современном обществе учащийся находится в двойственной ситуации: с одной стороны, популяризация здорового образа жизни (СМИ, образовательными организациями, в семье и т.д.) воспитывает в ребенке желание быть здоровым физически, в том числе и посредством здорового питания; с другой стороны, современный ритм жизни диктует свои условия – упрощенные технологии приготовления блюд, питание вне дома. Даже традиции семейных мероприятий претерпевают изменения – все чаще семейные домашние праздники заменяются походами в торгово-развлекательные центры и обедами в заведениях общественного питания, специализирующихся на реализации блюд быстрого приготовления.

4 Для результативного решения вопросов совершенствования системы школьного питания необходимо рассматривать ее как «...элемент системы формирования здорового образа жизни всего общества, развития культуры питания и применения здоровьесберегающих технологий» [6].

5 В сложившейся ситуации на образовательные организации возлагаются задачи по укреплению здоровья подрастающего поколения:

- обеспечение детей полноценным сбалансированным питанием во время пребывания в образовательной организации;
- организация школьного питания в контексте системы формирования здорового образа жизни обучающихся, развития культуры питания и применения здоровьесберегающих технологий [15];
- создание условий, обеспечивающих формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
- формирование культуры здорового питания с учетом национальных традиций региона.

6 Цель государственной политики в области здорового питания обучающихся – создание оптимальных условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей детей в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения. Основные стратегические направления предоставления качественного и доступного горячего питания обучающимся общеобразовательных организаций отражены в национальных проектах «Образование» и «Демография» [9]. Одной из ключевых задач национального проекта «Образование» является «...воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций» [13]. Проект предусматривает создание в общеобразовательных организациях необходимых условий для получения обучающимися образования, в том числе и обеспечение качественным и здоровым питанием. Национальный проект «Демография» включает пять федеральных проектов, одним из которых является «Укрепление общественного здоровья». Для реализации федерального проекта определены мероприятия, направленные на «...разработку и внедрение системы мониторинга за состоянием питания различных групп населения в регионах, основанной на результатах научных исследований в области нутрициологии, диетологии и эпидемиологии, во взаимосвязи здоровья населения со структурой питания и качеством пищевой продукции» [13].

7 Важными задачами, обозначенными в положениях национальных проектов, являются необходимость обеспечения высокого качества пищевой продукции для обеспечения здоровья населения, с одной стороны и всестороннее воспитание личности на основе национально-культурных традиций – с другой. Достижению этих задач способствует включение в образовательный процесс элементов национальных пищевых традиций, знакомство обучающихся с национальными и культурными особенностями кухни своего региона.

8 В статье 1 Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» говорится о необходимости учета национальных традиций непосредственно в системе организации детского питания: согласно закону, при организации питания детей в организованных детских коллективах органы государственной власти могут применять допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими, учитывая социально-демократические факторы, а также национальные, конфессиональные и местные особенности питания населения.

9 В рамках проведения мониторинга организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в 2019 году¹ ряд вопросов был посвящен использованию национальных пищевых традиций в системе организации школьного питания. В раздел «Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей» были включены вопросы о наличии в субъектах РФ системы традиционных мероприятий, направленных на развитие системы школьного питания, в том числе праздников национальной кухни – на уровне региона, муниципалитета и общеобразовательных организаций [7].

10 Анализ результатов мониторинга позволяет сделать вывод о том, что на сегодняшний момент в общеобразовательных организациях изучение основ национальной кухни как составляющей образовательного процесса применяется фрагментарно и выборочно, в большинстве случаев представляет собой элемент или модуль образовательных программ, направленных на формирование у обучающихся навыков ведения здорового образа жизни. Только в 27 субъектах РФ (31,8% от общего количества субъектов РФ, принявших участие в мониторинге) в школах проводятся традиционные мероприятия, целью которых является ознакомление обучающихся с национальными традициями питания. Основную часть подобных мероприятий составляют национальные праздники и дни национальной кухни.

11 Частично цель ознакомления обучающихся с национальными пищевыми традициями достигается посредством реализации образовательных программ, направленных на формирование навыков и культуры здорового питания. В качестве примера можно привести программу «Разговор о правильном питании», которая была разработана специалистами ФГБНУ «Институт возрастной физиологии Российской академии образования» в 1999 году и реализуется в 37,1% общеобразовательных организаций субъектов РФ (по данным мониторинга организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в 2019 году). Содержание программы охватывает знакомство с кулинарными традициями и обычаями народов России и мира. Однако отдельные темы по изучению традиций национальной кухни народов Российской Федерации в содержании программы не предусмотрены.

12 В контексте реализации программ по здоровому питанию в общеобразовательных организациях важно понимать, что формирование навыков культуры питания – это не только получение знаний о свойствах продуктов и их воздействии на организм, но и изучение национальных пищевых традиций региона. Национальная культура становится для ребенка первым шагом в освоении богатств мировой культуры, в приобщении к общечеловеческим ценностям, формировании собственной личностной культуры. Основоположник отечественной педагогики К.Д. Ушинский в статье «О народности в общественном воспитании» писал, что «... воспитание, созданное самим народом и основанное на народных началах, имеет ту воспитательную силу, которой нет в самых лучших системах, основанных на абстрактных идеях или заимствованных у другого народа» [11]. На территории Российской Федерации проживает более 190 [народов](#), каждый народ имеет свои национальные и культурные обычаи. Формирование социальной модели поведения в обществе, воспитание ребенка как гармонично развитой личности через изучение истории и традиций своего и других народов, проживающих на территории страны, предполагает в том числе и внимательное изучение кулинарных традиций как части национальной культуры.

13 Вторым важным аспектом, заставляющим обратиться к вопросу влияния национальных традиций и региональных пищевых особенностей на систему организации питания обучающихся, является генетическая предрасположенность обучающихся определенного региона к традиционному пищевому рациону. Доктор биологических наук С. А.

Боринская отмечает, что пищевой рацион человека, помимо таких факторов, как доступность пищевых ресурсов, культурные традиции и современные технологии, зависит от генетически детерминированной способности усваивать определенную пищу. «Изменения традиционного питания и образа жизни отражаются на здоровье людей. Например, афроамериканцы чаще, чем евроамериканцы, болеют гипертонией. У северных народов, традиционная диета которых была богата жирами, переход на европейскую высокоуглеводную диету способствует развитию диабета и других заболеваний» [2]. Генетическая предрасположенность к традиционному пищевому рациону может являться причиной возникновения и прогрессирования хронических заболеваний среди обучающихся при неправильном изменении их привычного пищевого поведения.

14 Таким образом, внедрение национальных пищевых традиций в систему организации школьного питания – это, с одной стороны, культурологический процесс, направленный на сохранение национальных традиций, с другой – социальный, обеспечивающий условия для формирования здорового образа жизни подрастающего поколения и реализацию этих условий в образовательном процессе.

15 Рассмотрим опыт привлечения элементов национальной кухни в систему школьного питания в регионах, обусловленный физиологическими и генетическими особенностями местного населения.

16 Традиционный рацион питания коренных народов Севера сформировался под влиянием кочевого образа жизни. Практически все северные народности в привычном семейном рационе используют продукты в сушеном, ферментированном виде, почти не употребляют жиры растительного происхождения, для приготовления традиционных национальных блюд используют продукты местного происхождения (оленина, рыба, травы, ягоды). Однако экономические преобразования и природно-экологические изменения, связанные с промышленным освоением Севера, внесли существенные изменения и коррективы в систему питания. Е. К. Алексеева в статье «Трансформации в традиционном питании тунгусоязычных этносов Якутии» отмечает, что на сегодняшний день основой сохранения культуры питания, в частности традиционных блюд, выступают традиционные промыслы – оленеводство, охотничий промысел, рыболовство [1].

17 Проблема негативного влияния на здоровье детей и подростков, имеющих генетическую предрасположенность к определенному пищевому рациону, также является актуальной для населения, проживающего на территориях Арктической зоны. Использование традиционных и национальных блюд, а также продуктов местного производства при организации школьного питания приводит к повышению устойчивости к воздействию инфекций у детей и подростков. В работе «Научные основы создания оптимального рациона питания детского населения Арктической зоны Российской Федерации» Ю.А. Новикова и О.А. Шепелева приводят результаты исследований потребности в пищевых веществах и энергии детей коренного и некоренного населения. Показатели общей заболеваемости детей и подростков, проживающих в Арктической зоне, превышают общероссийские в 1,4 и 1,3 раза. Авторами было отмечено, что «дети коренного населения, в питании которых сохранялась традиционная пища, развивались более гармонично, реже регистрировалась заболеваемость гиповитаминозами, анемиями» [10]. В 2019 году Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека были утверждены методические рекомендации МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации», где рекомендовано включать в цикличное меню образовательных организаций национальные блюда, учитывающие сложившиеся вкусовые предпочтения и пищевые привычки коренного населения. Это позволит уменьшить показатели заболеваемости среди детей и подростков.

18 Популярность национальных блюд и местных продуктов в регионе также может быть обусловлена сильным влиянием национальных традиций. В первую очередь это относится к кавказской кухне. Её основу составляют мясные блюда, изделия из теста, круп, характерно использование молочных продуктов, обилие трав и пряностей. К примеру, в Республике Дагестан одним из традиционных блюд является каша (главным образом из пшеничной крупы), из продуктов животноводства видное место занимает молоко – как в сыром виде, так и для

приготовления первых блюд, мучных изделий, каш, сыров, масла, как лекарство от заболеваний [12].

19 Тем не менее традиционные продукты местного производства и блюда национальной кухни в системе школьного питания субъектов Северо-Кавказского федерального округа широко не используются по объективным причинам. Зачастую регионы не располагают достаточными возможностями для обеспечения питания обучающихся с учетом национальных особенностей в силу экономических и финансовых обстоятельств.

20 Национальные пищевые традиции в школьном меню могут быть представлены не только традиционными блюдами и продуктами, но и особыми технологиями приготовления и обработки продуктов. В образовательных организациях Республики Татарстан часто при приготовлении блюд применяется традиционная технология «халяль». К примеру, в Казани в процессе питания обучающихся мясные полуфабрикаты, приготовленные по стандарту «халяль», используют 38 общеобразовательных организаций и 93 дошкольные образовательные организации [14].

21 В тех случаях, когда в школьное меню не включаются традиционные блюда либо традиционные для региона продукты, общеобразовательные организации знакомят обучающихся с культурой национальной кухни в рамках проведения школьных мероприятий. Популярными являются выставки национальных блюд, кулинарные конкурсы, национальные праздники, включающие дегустацию блюд по традиционным рецептам. В общеобразовательных организациях Удмуртской Республики ежегодно в рамках Городской недели родного языка проходят Дни удмуртской кухни. В школьном меню появляются национальные удмуртские блюда – салаты «Удмуртский», «Тазалык», супы «Пуштыешыд» и «Чорыгышыд», вторые блюда чорыгбакчисионэн (рыба с овощами) и силен боды (мясные палочки). В общеобразовательных организациях Центрального, Северо-Западного и других федеральных округов весной традиционно празднуется Широкая Масленица. Обязательным и любимым элементом празднования является дегустация русских блинов с разнообразной начинкой. В Республике Тыва в школах отмечается национальный праздник Шагаа – Новый год по лунному календарю. В рамках праздника школьников знакомят с тувинскими национальными блюдами из молока, рассказывают о способах их приготовления. В школах Республики Саха (Якутия) становится традицией проведение праздника Ысыах в конце учебного года. Часто в рамках праздника накрывается традиционный круглый стол народа Саха – сандалы, на котором представлены блюда по национальным рецептам.

22 Подобные мероприятия проходят в общеобразовательных организациях и других субъектов РФ: в Саратовской области, Амурской области, Алтайском крае, Магаданской области, Республике Калмыкия и других регионах. Они являются эффективным инструментом воспитания обучающихся в духе национальных традиций.

23 Анализ опыта регионов по формированию культуры питания обучающихся с учетом национальных пищевых традиций позволяет сделать вывод о том, что существующая практика использования в системе школьного питания блюд национальной кухни, традиционных местных продуктов, проведения мероприятий, популяризирующих национальную кухню, с одной стороны, является здоровьесберегающим фактором, с другой – важным и перспективным элементом воспитания обучающихся в традициях национальной культуры.

24 Принимая существующий региональный опыт включения элементов традиционной национальной пищевой культуры в систему организации школьного питания и в образовательный процесс как положительный и перспективный, можно выделить ряд направлений, в которых следует осуществлять дальнейшую работу по популяризации традиционной национальной кухни народов РФ.

25 1. Разработка в субъектах РФ региональных стандартов организации питания обучающихся, в которые в качестве составных элементов будут включены примерные региональные рационы питания обучающихся (с учетом социально-экономических, климатических и иных характеристик региона и региональных пищевых особенностей местного населения). Подобные рационы должны разрабатываться при обязательном участии специалистов – медиков, диетологов, пищевых технологов и т.д. Дальнейшая

популяризация мероприятий, основанных на национальных традициях региона, является элементом приобщения обучающихся к национальной пищевой культуре (национальные праздники, кулинарные конкурсы, фестивали национальной песни, танца и т.п.). В настоящее время перспективным направлением является этнотуризм, под который власти регионов РФ выделяют субсидии и осуществляют поддержку в информационном продвижении. В рамках этнотуризма для школьников возможна организация тематических экскурсий и гастрономических туров, посвященных национальным кулинарным традициям региона.

26 2. Разработка образовательными организациями программ дополнительного образования, в содержание которых будет включена информация о национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания; данная тематика должна включаться в содержание программ по формированию культуры здорового питания и в содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в учебный план образовательной организации.

27 3. При включении в школьное меню блюд национальной кухни рекомендуется регулярное проведение социологических опросов (на уровне общеобразовательной организации или муниципалитета) для того, чтобы понять, насколько данный опыт продуктивен и в каком направлении его необходимо развивать.

28 *Статья подготовлена в рамках выполнения государственного задания ФГБНУ «ИУО РАО» № 073-00027-20-02 на тему «Оптимизация системы горячего питания в образовательных организациях, реализующих программы общего образования (региональные аспекты, лучшие практики)».*

Remarks:

1. Государственное задание ФГБНУ «ИУО РАО» № 073-00089-19-01 на тему «Оптимизация системы горячего питания в образовательных организациях, реализующих программы общего образования: региональные аспекты, лучшие практики»

References:

1. Alekseeva E. K. Transformatsii v traditsionnom pitanii tungusoyazychnykh ehtnosov Yakutii // Gumanitarnyj vektor. Istoriya, politologiya. – 2012. – № 2 (30). – С. 143-147.
2. Borinskaya S. A. Geneticheskoe raznoobrazie narodov // Biologiya. – 2005. – № 13 (788) [Elektronnyj resurs]. – URL: <https://bio.1sept.ru/article.php?ID=200501301> (data obrascheniya 22.05.2020).
3. Veselov Yu. V. Protsessy globalizatsii pitaniya: vzaimnoe vliyanie kul'tur Zapada i Vostoka // Zdorov'e i obrazovanie v XXI veke [Elektronnyj resurs]. – URL: https://clinical-journal.co.uk/gallery/print_2016_9_p.135-141.pdf (data obrascheniya 20.03.2020).
4. Ivanova G. V. Osobennosti pitaniya v shkolakh-internatakh Severa // Portal o razviti Arktiki Goarctic.ru [Elektronnyj resurs]. – URL: <https://goarctic.ru/live/osobennosti-pitaniya-v-shkolakh-internatakh-severa/> (data obrascheniya 22.03.2020).
5. Mindzaeva Eh. V., Adamchuk D. V., Kulikov A. A. Metodologiya izucheniya udovletvorennosti shkol'nikov i ikh roditelej sistemoy organizatsii shkol'nogo pitaniya // Upravlenie obrazovaniem: teoriya i praktika. – 2019. – № 4 (36). – S. 31-47.
6. Mindzaeva Eh. V., Beshenkov S. A., Adamchuk D. V. Informatsionnye aspekty razvitiya sistem upravleniya v sfere organizatsii pitaniya obuchayuschikhsya i vospitannikov: vedomstvennyj monitoring organizatsii pitaniya, sotsiologicheskie issledovaniya udovletvorennosti sistemoy pitaniya, nezavisimaya otsenka kachestva pitaniya v obrazovanii // Upravlenie obrazovaniem: teoriya i praktika. – 2019. – № 3 (35). – S. 5-19.

7. Neustroev S. S., Mindzaeva Eh. V., Adamchuk D. V. i dr. Monitoring dostizheniya tselevykh pokazatelej organizatsii pitaniya v obscheobrazovatel'nykh organizatsiyakh kak instrument dlya razrabotki kontseptsii pitaniya obuchayuschikhsya // Upravlenie obrazovaniem: teoriya i praktika. – 2020. – № 1 (37). – S. 68-79.
8. Neustroev S. S., Mindzaeva Eh. V., Beshenkov S. A. i dr. Luchshie regional'nye praktiki po organizatsii pitaniya v obscheobrazovatel'nykh shkolakh (na osnove analiza otkrytykh informatsionnykh istochnikov sub'ektov Rossijskoj Federatsii) // Upravlenie obrazovaniem: teoriya i praktika. – 2020. – № 1 (37). – S. 99-116.
9. Neustroev S. S., Mindzaeva Eh. V., Chajko I. L. i dr. Organizatsiya shkol'nogo pitaniya v Rossijskoj Federatsii: monitoringovyje issledovaniya otkrytykh istochnikov // Upravlenie obrazovaniem: teoriya i praktika. – 2020. – № 1 (37). – S. 4-13.
10. Novikova Yu. A., Shepeleva O.A. Nauchnye osnovy sozdaniya optimal'nogo ratsiona pitaniya detskogo naseleniya Arkticheskoy zony Rossijskoj Federatsii // Rossijskaya Arktika. – 2018. – № 3. – S. 33-50.
11. O vospitanii detej i yunoshestva. Traditsii russkoj gumanisticheskoy pedagogiki (po trudam K. D. Ushinskogo). sost. P. A. Lebedev.– M.: Amrita, 2018. – 212 s.
12. Ramazanova Z. B. Pitanie sel'skogo naseleniya nagornogo Dagestana kak vazhnejshij mekhanizm ehtnoehkologicheskoy adaptatsii // Istoriya, arkhologiya i ehtnografiya Kavkaza. – 2017. – № 2 (13). – S. 107-118 [Ehlektronnyj resurs]. – URL: <https://caucasushistory.ru/2618-6772/article/view/36> (data obrascheniya 22.03.2020).
13. Ukaz Prezidenta RF ot 07.05.2018 № 204 (red. ot 19.07.2018) «O natsional'nykh tselyakh i strategicheskikh zadachakh razvitiya Rossijskoj Federatsii na period do 2024 goda» // Informatsionno-pravovaya baza Konsul'tant plyus [Ehlektronnyj resurs]. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_297432/ (data obrascheniya 24.03.2020).
14. Chetvert' obrazovatel'nykh uchrezhdenij Kazani predlagaet detyam khalyal'noe pitanie/ Informatsionnyj portal Biznes Online [Ehlektronnyj resurs]. – URL: <https://www.business-gazeta.ru/news/456762> (data obrascheniya 22.03.2020).
15. Adamchuk D., Beshenkov S., Mindzaeva E. Sociology of Education: Prerequisites for Modernizing the Food Management System at Schools // Proceedings of the International Conference on the Development of Education in Eurasia. Series: Advances in Social Science, Education and Humanities Research. – 2019. – Vol. 316. – Pp. 24-30.

Социокультурные аспекты формирования культуры питания в системе организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

Зимнюкова Наталья Николаевна

Заместитель руководителя Центра содержания и технологий обучения, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт управления образованием Российской академии образования»

Москва, ул. Жуковского, 16

Демидова Юлия Вадимовна

Ведущий специалист Центра содержания и технологий обучения, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт управления образованием Российской академии образования»

Москва, ул. Жуковского, 16

Аннотация

В статье рассматривается организация культуры здорового питания обучающихся с учетом региональных и национальных пищевых особенностей и традиций, а также механизмы привлечения элементов национальной кухни в систему школьного питания.

Ключевые слова: формирование культуры здорового питания, система организации школьного питания, национальные пищевые традиции, блюда национальной кухни, традиционный пищевой рацион, продукты местного производства

Дата публикации: 07.06.2022

Ссылка для цитирования:

Зимнюкова Н. Н. , Демидова Ю. В. Социокультурные аспекты формирования культуры питания в системе организации питания обучающихся общеобразовательных организаций // Человек и образование – 2020. – Выпуск 4 (65) С. 105-111 [Электронный ресурс]. URL: <https://человекиобразование.рф/S181570410020484-7-1> (дата обращения: 19.03.2025). DOI: 10.54884/S181570410020484-7