



**Пейте соки, ешьте фрукты - это вкусные продукты! Витамины принимайте! И здоровье укрепляйте!**

Путь к здоровью еще лежит через желудок?

Эта расхожая фраза уже не воспринимается нами как серьезный посыл задуматься о своем здоровье. А зря! Ведь если этот вопрос рассмотреть сквозь призму питания наших детей, то вопрос приобретает уже стратегический смысл, так как здоровое поколение - это основная потенциальная сила страны.

Мы должны помнить, что здоровье взрослого населения на 75 процентов определяется условиями его формирования в детском и подростковом возрасте до 15 лет и на 50 процентов зависит от образа жизни, включая

питание.

Чем же мы можем помочь своим детям в их нелегком труде познания окружающего мира? Прежде всего, мы должны обеспечить им оптимальный распорядок дня и здоровое полноценное питание, а основную часть дневной нормы килокалорий они должны получать именно в школе, в которой ежедневно проводят от пяти до восьми часов. Для обеспечения растущего



организма необходимым количеством питательных веществ, витаминов и нутриентов питание школьников должно быть сбалансированным и оптимальным.

Как это реализовать в рамках российской действительности?

На данную тему мы рассуждаем в этом номере газеты «Здоровый базар».

## Содержание номера:

### Новости

Д.Медведев утвердил Доктрину продовольственной безопасности России

стр. 2-3

### Школьное питание. Проблемы и решение

Обсуждаем тему номера о совершенствовании системы питания в общеобразовательных учреждениях

стр. 4-6

### Крупным планом

ОАО «Новгородхлеб»: Развитие и усовершенствование - кредо предприятия

стр. 7

### Новости техрегулирования

Стр. 7

### Поздравляем

Лауреатов конкурса «100 лучших товаров» за 2009 год

стр. 8

### Эксперты отвечают

Сколько можно съесть в день йодированного или витаминизированного хлеба?

стр. 8

# www.zdorovbazar.ru

Читайте о проекте на стр. 6

**02.03-05.03.2010**

«АГРОКОМПЛЕКС - 2010» (г. Уфа) XX международная юбилейная специализированная выставка

**16.03- 18.03.2010**

ПродЭкспо - 2010 (г. Екатеринбург) Специализированная выставка

**16.03- 19.03.2010**

Мясная Индустрия - 2010 (г. Москва) 9-й Международный форум

**16.03- 19.03.2010**

Молочная Индустрия - 2010 (г. Москва) 8-й Международный форум

**17.03- 19.03.2010**

ПродЭкспо - Южный Урал - 2010 (г. Челябинск) 14-я Межрегиональная выставка

**17.03- 19.03.2010**

ПродМаркет - 2010 (г. Пенза) 12-я Межрегиональная специализированная выставка-ярмарка

**26.03-29.03.2010**

Всероссийская ярмарка в Удмуртии - 2010 (г. Ижевск)

**30.03-01.04.2010**

Пищевая индустрия - 2010 (г. Волгоград) Форум пищевой индустрии

**01.04-04.04.2010**

ExpoFood - 2010 (г. Сочи) Специализированная выставка

**06.04-08.04.2010**

ИнтерФуд - 2010 (г. Санкт-Петербург) 14-я Международная специализированная выставка

**15.04-17.04.2010**

Пищевая Индустрия - 2010 (г. Краснодар) 13-я Специализированная выставка сырья и ингредиентов, продуктов питания и напитков

**21.04-23.04.2010**

Здоровое питание - 2010 (г. Томск) 8-я Межрегиональная специализированная выставка-ярмарка

## Д. Медведев утвердил Доктрину продовольственной безопасности России

Федеральные новости



Президент России Дмитрий Медведев подписал указ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации», сообщила пресс-служба главы государства.

В документе определено, что формирование здорового типа питания потребует: развития фундаментальных и прикладных научных исследований по медико-биологической оценке безопасности новых источников пищи и ингредиентов, внедрения инновационных технологий, включающих био- и нанотехнологии, технологии органического производства пищевых продуктов и продовольственного сырья, наращивания производства новых обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов; разработки для населения образовательных программ по проблемам здорового питания как важнейшего компонента здоровой образа жизни с привлечением средств массовой информации, создания специальных обучающих программ; разработки нормативов социального питания и реализации мер по его поддержке; разработки и реализации комплекса мер, направленных на сокращение потребления алкогольной и другой спиртосодержащей продукции.

Федеральные органы государственной власти и органы государственной власти субъектов РФ, в соответствии с указом, будут руководствоваться положениями доктрины в практической деятельности и при разработке нормативных правовых актов, касающихся обеспечения продовольственной безопасности РФ.

[www.akm.ru](http://www.akm.ru)

Нижегород

## Евгений Тенилов: «Мы заботимся, чтобы питание нижегородских школьников было сбалансированным и здоровым»

С целью создания эффективной комплексной системы организации качественного, полноценного питания в общеобразовательных учреждениях Нижнего Новгорода, специалистами МП «Единый центр муниципального заказа» была разработана программа «Здоровое питание». За время реализации данной программы МП «Единый центр муниципального заказа» были достигнуты значительные результаты. Для приготовления пищи в школьных столовых используются только качественные продукты за счет грамотного отбора поставщиков и системы контроля качества на базе ИСО 9001. В меню школьников были включены витаминизированные продукты питания, внедряются новые нестандартные блюда, которые и визуально и по вкусовым качествам больше привлекают детей.

- Действительно, школьное питание должно быть в первую очередь сбалансированным, здоровым, - отметил генеральный директор МП «Единый центр муниципального заказа» Евгений Тенилов. Мы всеми силами

стараяемся этого достичь. Нашими специалистами была проведена очень большая работа, чтобы в конечном итоге школьное меню было полностью сбалансировано по белкам, жирам, углеводам и витаминам. Несмотря на то, что мы строго ограничены в финансовом плане (стоимость школьного обеда составляет 35 рублей), нам удалось этого достичь. Сегодня мы предлагаем общее меню для всех школ города, чтобы все дети, которые питаются в школах, получали одинаковое полноценное питание.

[www.pricereview.ru](http://www.pricereview.ru)

Тюмень

## Тюменские продукты для школьников обогащены витаминами и микроэлементами

На пресс-конференции, прошедшей в совместном пресс-центре информационных агентств «Интерфакс-Урал» и «Тюменская линия», руководитель управления Роспотребнадзора по Тюменской области Галина Шарухо рассказала о работе по улучшению качества школьного питания. По ее словам, предприятия региона освоили производство хлебобулочных изделий, обогащенных йодированным белком, ламинарией, пектиновой смесью, добавками «Амитон», «Фортмин». На молокозаводах выпускают продукцию с бифидобактериями, птицефабрики «Боровская» и «Пышминская» производят яйца, обогащенные йодом, витаминами и селеном. Все образовательные и летние оздоровительные учреждения области используют при приготовлении пищи йодированную соль.

[www.t-l.ru](http://www.t-l.ru)

Новосибирская область

## Питание по-научному

В одном из районных центров Новосибирской области прошёл семинар «Актуальные проблемы контроля качества и безопасности пищевых продуктов для организации школьного питания». В ходе семинара были подняты проблемы организации правильного рационального питания, подготовки кадров и их аттестации, доставки продуктов питания, их качества, формирования культуры питания и др. Всем образовательным учреждениям района рекомендовано ввести курс «разговор о правильном питании». Специалисты МИАЦ разработали меню и технико-технологические карты в соответствии с СанПиНом и учётом сезонности. В ближайшее время школы начнут осуществлять внедрение новых рационов.

[www.vedomosti.sfo.ru](http://www.vedomosti.sfo.ru)

Омск

## Школьники стали получать больше «вкусной и здоровой пищи»

Как сообщила пресс-служба Роспотребнадзора после инспекции школьных заведений, директорам Омских школ необходимо популяризировать идею полноценного питания среди учеников и их родителей. Для этого подготовлен специальный информационный сборник со сведениями об организации питания в каждой школе, с текстом которого можно ознакомиться на официальном сайте ведомства.

[www.omsk.aif.ru](http://www.omsk.aif.ru)

## Эксперимент в Санкт-Петербурге

**Санкт-Петербург**

Специалисты Научного центра здоровья детей РАМН попытались найти оптимальный вариант в организации школьного питания, учтя стоимость обедов, их полезность и желание детей есть только вкусное. За основу были взяты три варианта организации школьного питания: шведский стол, бортовое питание и полуфабрикаты. Результаты эксперимента обнадежили специалистов.

**Школьный шведский стол.** Это нечто среднее между привычной столовой и классическим фуршетом. Дети могут выбрать первое, второе блюдо, ориентируясь на свой вкус, дополнить обед десертом, водой или соком. Плюсы шведского стола: ребенок с детства учится питаться разнообразно, учитываются его вкусы и пристрастия. Минусы: за выбором вариантов блюд обязательно должен наблюдать педагог, чтобы дети не питались только любимым печеньем и не ели каждый день одно и то же.

**Авиашкола.** Второй вариант организации школьных обедов – бортовое питание по типу авиалайнерских. И хотя, с точки зрения организации, они очень удобны (в школу доставляются в упаковках, которые надо только разогреть), полезность у них оказалась невысокой (сухой паек без горячего первого блюда не лучший вариант для здоровья растущего организма).

**В ногу со временем.** По результатам эксперимента больше всего специалисты остались довольны третьим вариантом – обедами из полуфабрикатов высокой степени готовности. Это три полноценных горячих блюда, в которых использованы качественные продукты, содержащие все необходимые витамины и микроэлементы. И, самое главное, используя полуфабрикаты, можно максимально учитывать возрастные и даже гендерные критерии. Это значит, что мальчики смогут получить больше белка, а девочки, к примеру, необходимые для репродуктивной системы витамины.

[www.infox.ru](http://www.infox.ru)

● Правительству РФ и органам исполнительной власти субъектов Федерации поручено к 1 июня представить предложения по совершенствованию организации школьного питания с учетом результатов пилотных проектов в отдельных регионах.

**Новости кратко**

[www.eurekanet.ru](http://www.eurekanet.ru)

● 4 февраля 2010 года президент утвердил программу «Наша новая школа», в рамках которой стоит задача улучшения качества питания школьников.

● В 2009 году на совершенствование организации школьного питания в рамках национального проекта «Образование» выделено 2 млрд. рублей.

*Источник: Минобрнауки*

● В Тольятти проходила чат-конференция «Здоровое питание - здоровое поколение». По словам главного специалиста организационно-аналитического отдела мэрии Елены Трефиловой, тема была выбрана в связи с тем, что в городе завершилась реализация федерального проекта по совершенствованию школьного питания.

[www.news.smbc.ru](http://www.news.smbc.ru)

● Интересный опыт приобрели в Удмуртии, внедряя

программу «Школьное питание». Педагоги столкнулись с проблемой: как убедить детей пить витаминизированное молоко на завтрак, если и дома школьников к молочному продукту не приучают. Выход оказался весьма прост: в качестве напитка предлагать на завтрак школьникам только молоко, исключив другие напитки. Учителя отмечают, те дети, которые поначалу морщились, со временем привыкают. Практика показала, что через пару дней после начала учебного года обогащенное витаминами молоко пьют все.

*Телеканал «Моя Удмуртия»*

● В Пензенской области не только модернизируют и ремонтируют школьные столовые, но и ведут пропаганду правильного питания. «Культ нормального, здорового питания сегодня отсутствует во многих семьях. Поэтому школы ведут большую пропагандистскую работу с родителями о пользе и необходимости здорового питания», - говорили собравшиеся на заседании коллегии министерства образования Пензенской области.

[www.pnz.ru](http://www.pnz.ru)

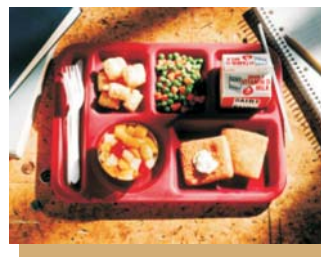
● Семинар-совещание о реализации в республике Татарстан образовательной программы «Разговор о правильном питании» состоялся в Казани. Программа разработана сотрудниками Института возрастной физиологии РАО под руководством академика М.Безруких. В работе совещания приняли участие разработчики программы.

*«Татар-информ»*

**США**

## А как дела обстоят за рубежом?

В течение ближайших 10 лет на изменение рациона учеников будет выделено 10 млрд долларов. Деньги пойдут на переоборудование столовых и проведение ликбеза для тех, кто отвечает за меню школьных завтраков. В рацион должны быть включены фрукты и овощи, выпечка из муки с отрубями, а также продукты со сниженным содержанием жиров.



Инициатором перемен стала первая леди Мишель Обама. По ее словам, первым шагом станет реформа системы школьного питания. В основе рациона школьников в настоящее время лежит фастфуд. Чаще всего детям дают пиццу, бургеры, напитки с добавлением сахара и разнообразных сладостей. Согласно документу, подготовленному инициативной группой, в 90-дневный срок должен быть создан рабочий орган, который будет заниматься нововведениями. Специалисты обязаны будут пересмотреть нормы питания детей в школах и провести работу с родителями. Государство также позаботится о том, чтобы на каждой упаковке были специальные маркировки.

[www.myjane.ru](http://www.myjane.ru)

**Чехия**

В Чехии началась активная пропаганда здорового питания среди молодежи. С начала этого года чешские школы бесплатно снабжают не только молочными продуктами, но и овощами, фруктами, а также свежими соками.

[www.utro.cz](http://www.utro.cz)

# ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЕ

Результаты широкого эпидемиологического мониторинга состояния здоровья школьников позволяют сделать вывод о том, что сегодня две трети детей в возрасте 14 лет имеют хронические заболевания, до 80% выпуск-

ников школ из-за этого получают ограничения в выборе профессии. Питание ребенка школьника стало с недавнего времени не только головной болью родителей, но и серьезной проблемой для государства.

## ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья школьников. Современные дети и подростки несбалансированно питаются как дома, так и в школе. Если на домашние завтраки и ужины государство повлиять не может, то о школьных обедах позаботиться обязано. Ребенок проводит в общеобразовательных учреждениях большую часть своего дня (по 8-12 часов) и неоднократно в течение дня заглядывает в школьный буфет, именно там он должен получать правильное и здоровое питание, составляющее большую часть дневного рациона.

С 2008 года в ряде субъектов РФ в рамках приоритетного национального проекта «Образование» реализуются экспериментальные проекты по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях. В 2008 году из 37 участников первого конкурсного тура победителями стали 14 регионов, а в 2009 году из 34 субъектов РФ, подавших заявки на участие, экспериментальные проекты по совершенствованию организации

школьного питания реализовались в 21 регионе.

Задачами экспериментальных проектов являются обеспечение доступности и качества питания, снижение производственных издержек, повышение эффективности системы организации питания детей в общеобразовательных учреждениях за счёт внедрения современного технологического оборудования для приготовления и доставки пищевых продуктов, а также развитие сети школьно-базовых столовых и комбинатов школьного питания как наиболее эффективной системы организации школьного питания.

В рамках экспериментальных проектов учащиеся обеспечиваются полноценным сбалансированным питанием, соответствующим физиологическим потребностям детей разных возрастных групп, разработанным НИИ питания РАМН и НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков РАМН, одобренным Роспотребнадзором.

## СБАЛАНСИРОВАННОЕ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ. РЕКОМЕНДАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Школьное меню должно быть продуманным и соответствовать потребностям детского организма и по составу (баланс белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов), и по энергетической насыщенности. Составить перечень блюд на неделю так, чтобы было и полезно, и вкусно, и не оставалось на детской тарелке - это задача для специалистов.

Для организации питания в российских школах в августе 2007 года НИИ Питания РАМН, Роспотребнадзор и Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения были разработаны Методические Рекомендации по среднесуточным наборам продуктов для питания школьников, примерным меню горячих школьных

завтраков и обедов и ассортиментам продуктов для школьных буфетов.

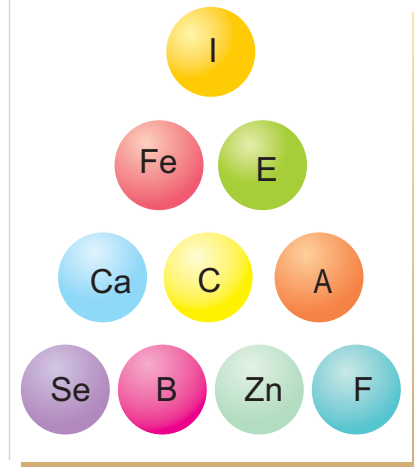
Рекомендации разработаны в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения.

### МНЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА



Научный сотрудник отдела детского питания ГУ НИИ питания РАМН, к.м.н. Волкова Людмила Юрьевна

Результаты исследований, проведенных в последнее время, свидетельствуют о значительных нарушениях в структуре питания школьников, выраженных в разной степени в отдельных субъектах федерации. К этим нарушениям относятся: избыточное потребление животных жиров, дефицит полиненасыщенных жирных кислот, дефицит витаминов, минеральных



### Победители второго конкурсного отбора

субъектов РФ, реализующих экспериментальные проекты по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений

Алтайский край	Респ. Башкортостан
Архангельская область	Республика Мордовия
Калининградская область	Республика Северная Осетия-Алания
Калужская область	Республика Татарстан
Кемеровская область	Ростовская область
Краснодарский край	Самарская область
Красноярский край	Санкт-Петербург
Липецкая область	Ставропольский край
Омская область	Тамбовская область
Оренбургская область	Удмуртская Республика
Пензенская область	

ния, госсанэпидслужбы и органов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, Постановлением Правительства РФ и приказом Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №54 от 27.02.2007 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

## ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению, при этом 25% потребности энергии дол-

*веществ (кальций у 40-50% детей), микроэлементов (железа, йода – у 60-70% детей), фтора, цинка, недостаточное потребление пищевых волокон, а также, дефицит белков животного происхождения. Следствием этого является широкое распространение среди российских школьников таких алиментарно-зависимых заболеваний, как кариес, связанный с дефицитом фтора (в питьевой воде) и кальция; анемия, обусловленная, в первую очередь, дефицитом железа, а также других нутриентов, участвующих в синтезе гемоглобина (меди, витаминов А, С, В6, белка), гипотиреоз, возникающий при дефиците йода; остеопороз, связанный с дефицитом кальция; снижение иммунного ответа, одной из причин которого может служить дефицит витаминов А, Е, С, микроэлементов цинка и селена.*

*Указанные нарушения в питании детей школьного возраста играют существенную роль и в прогрессивном росте желудочно-кишечных заболеваний, которые в настоящее время стали занимать уже ведущее место в структуре заболеваний важную роль играют нарушения в режиме питания и его качестве.*

<http://kommentarii.ru>

### Вклад школьных завтраков и обедов в удовлетворение суточной потребности детей (7-11 и 11-18 лет) в основных пищевых веществах и энергии

Нутриент	% удовлетворения суточной потребности	
	7-11 лет	11-18 лет
Белок	66	67
Жир	62	63
Углеводы	55	56
Энергетическая ценность	59	60
витамин В <sub>1</sub>	47	49
витамин В <sub>2</sub>	70	67
Кальций	48	51
Железо	93	75

жно удовлетворяться за счет школьных завтраков и 30% - за счет обедов, а разнообразие продуктов и блюд должно быть максимальным. При разработке для конкретных школьных учреждений меню завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами, рекомендуется в качестве научно обоснованного ориентира принимать примерное меню, разработанное специалистами.

## ШКОЛЬНЫЙ БУФЕТ

Наряду с горячими школьными завтраками и обедами, реализация продуктов через школьные буфеты является одним из важнейших факторов удовлетворения индивидуальных потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии в условиях свободного выбора и служит существенным дополнением к разработанному меню школьных завтраков и обедов. В связи с этим, одним из условий оптимизации питания детей является

### Рекомендуемый ассортимент обогащенных пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах

витаминизированное молоко;  
кисломолочные и йогуртные продукты;  
витаминизированные творожные изделия;  
обогащенные микронутриентами сокодержавшие напитки и кисели;  
хлеб с отрубями и микронутриентами;  
завтраки сухие витаминизированные;  
специализированные детские колбаски и сосиски;  
кондитерские изделия, обогащенные витаминами и микроэлементами.

правильное формирование ассортимента буфетной продукции.

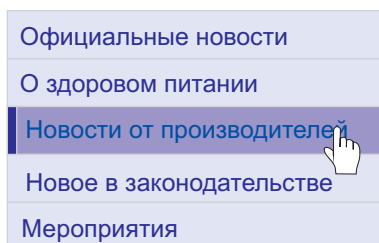
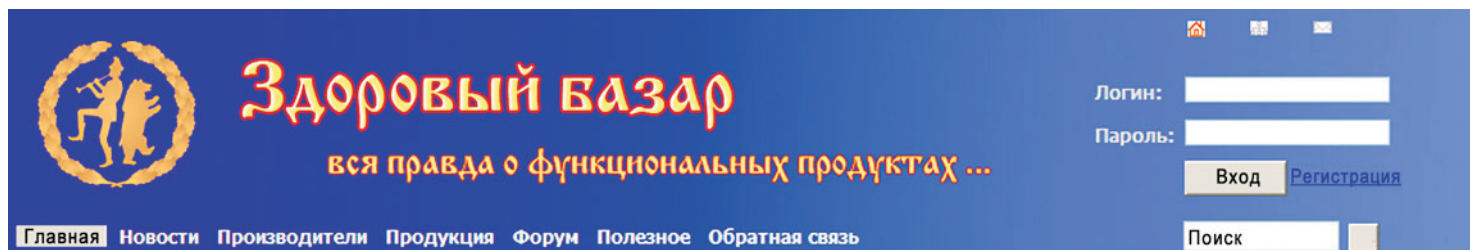
Ассортимент пищевых продуктов, рекомендуемый для реализации через систему школьных буфетов, включает преимущественно продукты с наиболее высокой пищевой ценностью, а именно обогащенные микронутриентами (витаминами, микроэлементами, пищевыми волокнами, различными полиненасыщенными жирными кислотами), про- и пребиотиками.

Наряду с рекомендуемыми продуктами был разработан перечень пищевых продуктов, не рекомендуемых для реализации в школьных буфетах, к которым относятся многие продукты, популярные среди школьников, но характеризующихся низкой пищевой ценностью: чипсы, гамбургеры и чизбургеры, сосательные и жевательные конфеты с высоким содержанием сахара, сильногазированные напитки, мучные жареные кулинарные изделия, кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%), безалкогольные тонирующие напитки, натуральный кофе.

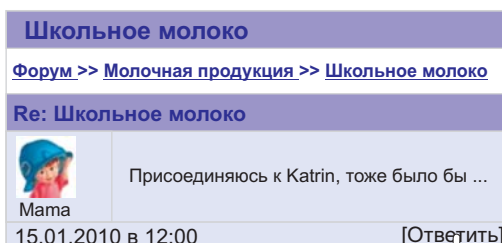


## ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ - ПРИВЫЧКА БЫТЬ ЗДОРОВЫМ

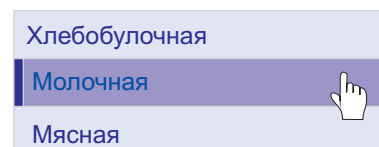
Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли полноценно развиваться физически и умственно, в полной мере использовать свой потенциал знаний, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание в детстве напрямую связано со снижением риска развития многих хронических болезней в будущем. Школы несут ответственность за здоровый режим питания учеников. Хорошо спланированные и успешно реализованные школьные программы здорового питания могут позитивно влиять на формирование у учащихся привычки потреблять «правильные» продукты на протяжении всей жизни, помогая сегодняшним школьникам оставаться здоровыми и не иметь ограничений в выборе будущей профессии.



Актуальная информация о рынке функционального питания



Общение со специалистами в рамках форумов



Бонусная система при размещении информации о продукции

## Производителям:

Вы можете бесплатно создать страничку Вашей компании

# www.zdorovbazar.ru

Продолжение. Начало на стр. 4-5

## Документы, регламентирующие требования к школьному питанию

### Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов для детей школьного возраста:

Федеральные Законы, Технические регламенты на продукты питания

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Раздел 3.2. «Продукты для питания дошкольников и школьников»

СанПиН 2.3.2.2401-08 Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

СанПиН 2.3.2.2399-08 Дополнения и изменения № 1 к СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

### Нормы потребления витаминов, макро- и микроэлементов для детей школьного возраста:

MP 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

### Рекомендуемые меню школьных столовых и ассортимент школьных буфетов:

MP № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет».

MP № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях».

MP №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

ОАО «Новгородхлеб», г. Великий Новгород

## РАЗВИТИЕ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ - КРЕДО ПРЕДПРИЯТИЯ

Великий Новгород - один из древнейших центров русской земли - всегда был богатым и хлебопашным, и отношение к хлебу было священным и благоговейным. Эту традицию пытается сохранить и преумножить старейшее предприятие ОАО «Новгородхлеб». Об этом нам рассказала коммерческий директор ОАО «Новгородхлеб» Татьяна Борисовна Яковлева.

- Татьяна Борисовна, расскажите о своем предприятии.

- ОАО «Новгородхлеб» - крупнейший производитель хлеба, тортов, пирожных, пряников и многих других хлебобулочных и кондитерских изделий в Великом Новгороде и Новгородской области. На протяжении шести десяти пяти лет предприятие выпускает разнообразную продукцию, отвечающую любым вкусам потребителей, которую с удовольствием покупает население области. Достаточно широк и разнообразен ассортимент выпускаемой продукции: хлебобулочных изделий выпускается более 50 наименований (из них более 10 составляет хлеб), кондитерских - более 100. Развитие и усовершенствование - кредо предприятия. Оно непрерывно работает во благо потребителя: создает новые рецепты продукции, осваивает новые технологии, модернизирует производство, что неотъемлемо влияет на качество, вкус и полезность продукции.

- Участвует ли Ваш хлебокомбинат в социально-целевых федеральных программах?



- Еще с 2000 года мы работаем в соответствии с программой «Здоровье через хлеб», уделяя большое внимание полезности хлеба. Настроен выпуск хлеба обогащенного различными микроэлементами, в том числе йодом: батон «Умница», хлеб «Целебный» и «Богатырь», а также с зерновыми добавками: «Хлеб с отрубями», «Кукурузный», «Семизерновой ароматный», «Тыквенный», «Гречишный».

- Это понятно, ведь потребители все больше следят не только за ценой, но и за полезностью продукта. А в теме школьного питания вы как-то присутствуете?

- В сентябре 2009 года наш хлебокомбинат начал проводить широкомасштабную акцию «Умница для умников», которая будет длиться до конца 2010 года. По нашей инициативе во все школы Новгорода бесплатно поставляется обогащенная йодом булочка «Умница», которую раздают детям 1-5 классов. При этом привлекаются медицинские работники, которые проводят в школах беседы, где освещают проблемы йоддефицита,

его последствия и методы профилактики. Кроме того, весь январь 2010 года на телевидении шла трансляция социального видеоролика о пользе йодированного хлеба. А тут, пред-

ставляете, ещё и дети со школы приходят домой, приносят нашу «Умницу» и рассказывают родителям, что нужно и полезно есть такой хлеб. Конечно, хотелось бы, чтобы и производители молока и соков тоже

поучаствовали в этой акции, потому что есть такая задумка: не просто выдавать детям в школе булочку, а делать это в виде завтрака в комплексе с 0,2 л упаковкой витаминизированного молока или сока. И от администрации района побольше бы участия...

- Что планируете сделать в наступившем году?

- Весной собираемся принять участие в телепрограмме «Чудо мама», темой которой будет питание беременных женщин и кормящих матерей, где будет освещаться и обсуждаться проблема недостаточности микронутриентов, в частности, йода, и её решение через употребление обогащенных хлеба, молока и других продуктов питания. С февраля планируем введение ряда новых продуктов: печенье «Православное» постное (на пальмовом масле), булочки «Веснушка» и «Славянская», батон «Столовый» и другие.

- Ну что же, остается только пожелать Вам удачи и достойных партнеров-единомышленников в Вашем благородном деле!

## Информация ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ о введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании с 01.12.2009 года:

ГОСТ 17481-72 «Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения» [отмена стандарта с 02.12.2009]

ГОСТ ЭД1 2903-82 «Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия» [отмена стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ 2903-78 «Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия» [отмена стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ 4937-85 «Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» [отмена стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ 8988-2002 «Масло рапсовое. Технические условия» [отмена стандарта с 08.12.2009]

ГОСТ Р 53438-2009 «Сыворотка молочная. Технические условия» [утверждение стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ Р 53492-2009 «Сыворотка молочная сухая. Технические условия» [утверждение стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ Р 53437-2009 «Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия» [утверждение стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» [утверждение стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ Р 53435-2009 «Сливки-сырье. Технические условия» [утверждение стандарта с 03.12.2009]

ГОСТ Р 53457-2009 «Масло рапсовое. Технические условия» [утверждение стандарта с 08.12.2009]

ГОСТ Р 53456-2009 «Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия» [утверждение стандарта с 08.12.2009]

## ЛАУРЕАТЫ КОНКУРСА «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ» ЗА 2009 ГОД

✓ ОАО «Саянмолоко» г. Саяногорск за творог «Дальний хутор»

✓ ОАО «Хлеб» г. Абакан за хлеб «Бородинский новый», «Крестьянский»

✓ ЗАО «Алейскзернопродукт» имени С.Н. Старовойтова за изделия макаронные. Группа «В» высший сорт

✓ ОАО «Северодвинск-Молоко» за йогурты: вишневый, персиковый, черничный; сметану 15%-ной жирности

✓ ОАО «Хлебопек» г. Мурманск за сдобу «Сладушка», хлеб «Хмелевой»

✓ ЗАО Холдинговая компания «Ополье» Владимирской обл. за кефир 3,2% жирности

✓ ОАО «Колос» Белгородской обл. за хлеб «Шотландский» с черносливом

✓ ЗАО «Хлебокомбинат» Калужской обл. за хлеб и хлебобулочные изделия «8 знаков»

✓ ОАО «Хлебокомбинат» Орловской обл. за хлеб

«Орловский оригинальный», «Домашний», «Дворянский»

✓ ООО «Агромолкомбинат «Рязанский» - за масло коровье «Крестьянское» сладкосливочное несоленое

✓ ОАО «Вяземский хлебокомбинат» Смоленской обл. За хлеб «Украинский новый», «Бородинский»

✓ ОАО «Котовскхлеб» Тамбовской обл. за изделие «Баба ромовая»

✓ ЗАО «Хлеб» Тверской обл. за батон «Нарезной»; изделия хлебобулочные слоеные «Сказка» с фруктово-ягодной начинкой; пирожки «Фламандские Итальянские»

✓ Потребительское общество «Ундоровский завод минеральной воды «Волжанка» Ульяновской обл. за сметану 20%-ной жирности; напиток «Клюква с травами» безалкогольный среднегазированный



### 1. Откуда покупатель должен получать информацию о содержании витаминов в продукте, если продукт не упакован? Имеет ли право производитель выпускать неупакованные обогащенные продукты?

Данный вопрос регламентируется ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», а также техническими регламентами на соответствующий вид продукции. В соответствии с ГОСТ Р 51074-2003, информация о наличии витаминов или других микронутриентов в продукте должна быть указана в этикеточной надписи. Если продукт реализуется в неупакованном виде (например, хлеб или печенье), то производитель должен указать информацию о витаминах и минералах на листках-вкладышах, а продавец, в свою очередь, обязан ее донести до покупателя, разместив листки-вкладыши в торговом зале в непосредственной близости от данного товара или указать информацию на ценнике.

*Информация о наличии витаминов и других микронутриентов для нефасованной продукции указывается на ценнике или листках-вкладышах, размещаемых в торговом зале.*

ют макронутриентами. К ним относятся белки, жиры и углеводы, в том числе пищевые волокна. Те нутриенты, которые необходимы в милли- или микрограммах, называют микронутриентами. К микронутриентам относятся: витамины, минеральные вещества (макроэлементы: кальций, фосфор, калий, натрий и т.п.; микроэлементы: йод, селен, цинк, фтор, железо и т.п.) и другие биологически активные вещества с установленным физиологическим действием (витаминоподобные соединения, флавоноиды, индолы и т.п.).

### 2. Что такое нутриенты, микронутриенты и макронутриенты? Какое они имеют отношение к витаминам и минералам?

Нутриентами называют все пищевые вещества, которые организм должен получать из пищи для нормального функционирования. Те нутриенты, которые необходимы организму в больших, т.е. макроколичествах (граммы), называ-

### 3. Сколько можно съесть в день йодированного или витаминизированного хлеба? Не может ли быть передозировки йода?

Рекомендации по потреблению обогащенного хлеба не отличаются от рекомендаций по потреблению необогащенного: в среднем 200-300 г в сутки. Передозировки йодом от хлеба быть не может. При обогащении продуктов питания учитывается, что человек может получить часть витаминов и минералов из других продуктов. Поэтому содержание йода в суточной порции йодированного хлеба составляет обычно 30-50% от суточной физиологической потребности в этом микроэлементе. Физиологическая потребность в йоде в среднем 150 мкг/сутки, а верхний допустимый уровень 600 мкг/сутки. Для того, чтобы достичь верхнего уровня, нужно съесть около 2 кг йодированного хлеба каждый день.