

УДК 613.954.4

Жуманова Л.А., Шоюнусова Н.Ш., Хажиматов Р.С., Хасанова Ш.А.

Кафедра социальной гигиены и УОЗ

Андижанский государственный медицинский институт(Узбекистан)

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА НУТРИТИВНЫЙ СТАТУС

Резюме: Охрана и укрепление здоровья детского населения была и остается первостепенной задачей в любом обществе.

Поскольку именно дети составляют самую раннюю и чувствительную часть общества и, при этом, определяют его трудоспособный, репродуктивный, интеллектуальный и жизненный потенциал в будущем.

У детей всех возрастных групп отмечается преимущественный рост хронической патологии.

Ключевые слова: питания, гигиеническая оценка, нутритивный статус.

Zhumanova L.A., Shoyunusova N.Sh., Khazhimatov R.S.,

Khasanova Sh.A.

Department of Social Hygiene and Health Protection

Andijan State Medical Institute (Uzbekistan)

HYGIENIC ESTIMATION OF NUTRITIONAL CHILD NUTRITION AND ITS INFLUENCE ON THE NUTRITIVE STATUS

Resume: The protection and promotion of the health of the child population has been and remains a paramount task in any society.

Since it is children who make up the most vulnerable and sensitive part of society and, at the same time, determine its able-bodied, reproductive, intellectual and life potential in the future.

In children of all age groups, a predominant increase in chronic pathology is noted.

Key words: nutrition, hygienic assessment, nutritional status.

Актуальность. Одним из важнейших показателей состояния здоровья детей дошкольного возраста является их физическое развитие. Важнейшими параметрами, отражающими уровень физического развития, являются рост и масса тела, используемые для оценки гармоничности развития детского организма[2,4,7]. Отклонения в физическом развитии часто являются свидетельством нерационального питания, неблагоприятно сказывающегося на здоровье, росте и развитии организма ребенка[5,8,10]. Несомненно, что многие заболевания связаны с неадекватным поступлением с продуктами питания и дисбалансом в организме жизненно важных макро- и микроэлементов, в первую очередь кальция, железа, селена, йода, цинка, фтора [3,6,8].

Давно известно, что качество и полноценность питания детей зависят не только от правильно составленного меню и умелого приготовления блюд, но также и от способов кулинарной обработки продуктов питания. Хорошо известно, что при организации питания детей существенную роль играет правильная организация технологического процесса приготовления пищи, обеспечивающая минимальные потери макро- и микроэлементов, аминокислот, витаминов и других биологически активных элементов в готовой продукции [1,5,9].

Цель исследования. На основании гигиенической оценки питания детей дошкольного возраста и его влияния на нутритивный статус, разработать социально-профилактические мероприятия по оптимизации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения.

Материалы и методы исследования. Работа состояла из нескольких последовательных этапов, соответствующих аналитическому дескриптивному исследованию (эпидемиологическое наблюдение).

На подготовительном этапе были определены проблема, цель и задачи исследования, основанные на истории и современном состоянии

вопроса по проблемам питания детей дошкольного возраста, освещенных в отечественной и доступной зарубежной литературе. Составлена программа сбора, обработки и анализа материалов. Определены объекты исследования и репрезентативный объем выборки с учетом критериев включения и исключения.

Результаты исследования. Информативность метода оценки питания в организованных коллективах по меню-раскладкам недостаточна. Применение индивидуального весового метода показало, что неучтенные потери за счет остатков несъеденной части порции существенны и составляют 45% по основным нутриентам и энергии, и 38% по продуктовому набору (или в 1,7 раза меньше данных по меню).

Индивидуальное потребление пищи в организованных коллективах демонстрирует, что фактическое питание не компенсирует физиологические потребности детей дошкольного возраста. Выявлен дефицит белков (28,6%), жиров (28%), углеводов (38,4%) и энергии (34,1%), а также витаминов (в среднем 36%) и минеральных веществ (20-40%).

Питание в семье на современном этапе имеет свои особенности. Домашние рационы дополняют нутриентограмму буднего дня на 25% у старших детей и на 33% у младших, что выше рекомендуемого уровня (10%). Они вносят существенный вклад в потребление макаронных изделий (до 50%), колбасных изделий (до 60%) и птицы (до 40-50%), что свойственно для всех дошкольников. В выходные дни 56% детей питаются три раза, 39% детей только два раза. Набор блюд, предлагаемых в отдельные приемы пищи ограничен по структуре и не достаточен по суммарному объему (дефицит на 25-65%).

В среднесуточном рационе детей дошкольного возраста недостаточно таких основных групп продуктов, как хлеб (уровень потребления $55,2 \pm 3$ г или 46% от РУП), мясо ($47,9 \pm 4$ г или 64%), молоко и

молочные продукты ($195,2 \pm 12$ и $54,9 \pm 6$ г или 56%), картофель ($102,4 \pm 7$ г или 49%) и овощи ($119,7 \pm 7$ г или 37%). Редко включены в питание рыба ($10,3 \pm 2$ г или 26%), творог ($20,1 \pm 3$ г или 50%) и яйца ($12,6 \pm 1,4$ г или 32%). Наибольший дефицит отмечается у младших дошкольников (в 1,4 раза).

Вследствие сложившейся структуры питания ниже физиологической нормы потребление энергии (на 25%) и пищевых веществ (недостаток белков животного происхождения - 25% углеводов, в том числе пищевых волокон - 30%), а также витаминов В1 (на 26-42%), С (на 25% у младших детей), Е (на 10-36%) и кальция (на 31-51%).

При изучении компонентного состава тела детей выявлено, что в дошкольном возрасте наблюдается рост абсолютных значений ТМ (на 31%), АКМ (на 38%), СММ (на 60%), у мальчиков эти показатели выше, чем у девочек ($p < 0,05$). Увеличение ЖМ происходит постепенно и не зависит от пола.

Фактическое питание практически здоровых детей дошкольного возраста влияет на их нутритивный статус. Установлено, что недостаточное потребление белка с пищей является фактором риска формирования изменений композиционного состава тела, а именно его тощей части, включающей активную клеточную массу. Количество ТМ и АКМ в подгруппе 1 (с минимальным потреблением белка) меньше, чем в других подгруппах, соответственно на 12,5 кг и 0,5-2 кг. Прогностические уравнения множественной регрессии описывают данную модель на 84% у мальчиков и 87% у девочек.

Оптимизация питания детей дошкольного возраста должна включать в себя внедрение и регулирование социально-профилактических мероприятий на уровне дошкольных учреждений и на семейном (индивидуальном) уровне

Вывод. Разработаны специальные формы регистрации данных: «Дневник питания в организованном коллективе», «Дневник питания

выходного и буднего дня». На следующем этапе был осуществлен непосредственный сбор материала по фактическому питанию детей дошкольного возраста в организованных коллективах и в домашних условиях и измерение антропометрических показателей и компонентного состава тела детей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 374 с.
- 2.Горбачев В.В. Витамины. Макро- и микроэлементы: справочник / В.В. Горбачев, В.Н. Горбачева. – М., 2011. – 432 с.
- 3.Гордынец С.А. Развитие индустрии детского, школьного и здорового питания // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2008. – Т. 1. № 1. – С. 15–21.
- 4.Лобанова Ю.Н. Особенности элементного статуса детей из различных регионов России: автореф. дис. ... канд. биолог. наук. – М., 2007. – 19 с.
- 5.Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: методические указания города Москвы (1-й Заместитель руководителя Департамента образования г. Москвы Л.Е. Курнешова, 2007) Управление Роспотребнадзора по городу. – М., 2007. – 329 с.
- 6.Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации: МР 2.3.1.2432-08.
- 7.Онищенко Г.Г. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения России / Г.Г. Онищенко // Гигиена и санитария. – 2008. – № 2. – С. 72–77.
- 8.Рапопорт И.К. Комплексный подход к укреплению здоровья детей в ДОУ / И.К. Рапопорт, С.Б. Соколова // Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ. 2010. – С. 44–48.

9. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов [и др.]. – М.: Мир, 2003. – 351 с.
10. Савченко А.А. Витамины как основа иммунометаболической терапии / А.А. Савченко, Е.Н. Анисимова, А.Г. Борисов, А.Е. Кондаков. – Красноярск: КрасГМУ, 2011. – 213 с.