

льних закладів в управлінні розвитком освітньо – культурного середовища як у навчальному процесі, так і в школі зокрема, сприяє не лише вихованню всебічно розвиненої гармонійної особистості, а й стає умовою оптимізації викладання природничих дисциплін.

#### Література:

1. Великий тлумачний словник української мови / Уклад. і ред. В.Т.Бусел. – К., 2002.
2. Матеріали Всеукраїнської науково-практичного семінару «Педагогічна майстерність керівника освітнього закладу: теорія і практика» (м. Полтава. 26-27 квітня 2007р.) – Полтава: Астрія 2007.– с. 66.
3. Руденко Л. Макаренко в сучасній педагогіці// Директор школи. – 2006. – №20. – С.3-6.
4. Болгаріна В. Управління розвитком культурного середовища ЗНЗ// Управління освітою. – 2007. – №17. – Вкладка.
5. Гуменюк Л. Створення виховного середовища як засобу розвитку учня // Світ виховання. – 2007. – №3. – С.33 – 38.

### **ВАЛЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ**

*Федорина І.В. (Полтава)*

Вивчення харчування дитячого населення України в останні роки свідчить про тенденцію його погіршення, що обумовлено зміною екологічної і соціально-економічної обстановки. Значно змінився асортимент продуктів, що входять у раціон харчування дитячого населення: знизилася споживання продуктів тваринного походження, овочів і фруктів, збільшилося споживання круп, макаронних, кондитерських виробів, цукру. Така деформація раціонів харчування дітей і підлітків привела до зниження забезпеченості їхнього організму основними харчовими речовинами й енергією, у тому числі білками, вітамінами, мінеральними речовинами. Дефіцит забезпеченості аскорбіновою кислотою спостерігався в 75-92% , рибофлавіном - у 27-49%, тіаміном – у 80-84% і нікотиною кислотою в 57-62% дітей і підлітків. Комплексна оцінка показників здоров'я показала, що до першої групи здоров'я (практично здорові діти) відноситься усього лише 49% дітей, у той час як 32% дітей мають значні відхилення в стані здоров'я і мають потребу в дієтичному і лікувально-профілактичному харчуванні. Дефіцит споживання вітамінів та мікроелементів спостерігався у 27-92% обстежених [2 ].

В структурі дитячої смертності (діти до 1 року) харчові отруєння та кишкові інфекції займають сьоме місце, та цей показник має тенденцію до зростання. За статистичними даними Міністерства охорони здоров'я України, тільки половина новонароджених вигодовується материнським молоком до 3 місяців життя, двоє з трьох немовлят – до півроку. За даними НДІ ПАГ АМН України, серед дітей, що знаходяться на штучному вигодовуванні, до 25% харчуються сучасними високо адаптованими молочними сумішами закордонного виробництва, 30-35% – частково адаптованими сумішами вітчизняного виробництва, інші – 35-40% (переважно діти сільської місцевості) вигодовуються розведеним коров'ячим молоком, склад якого не задовольняє потреби організму дитини, що росте, в цілому ряді важливих харчових компонентів. Це призводить до ряду захворювань, особливе місце серед яких у дітей займають дизбактеріози кишок [ 1].

Постала необхідність розробки та впровадження нормативних документів по гігієні дитячого харчування з урахуванням європейських вимог замість нормативів ЄСРР. Розроблено проект Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і товарів для дітей", проект переліку "Харчових добавок, що дозволені в харчових продуктах для дітей", проект "Гігієнічних нормативів якості та безпеки продуктів дитячого харчування", впровадження яких дозволить узгодити міжнародні та національні нормативи якості та безпеки продуктів дитячого харчування для більш вільного товарообміну. Пряме адаптоване впровадження європейських стандартів через національну систему якості продуктів дитячого харчування дозволить не лише споживати якісні продукти дитячого харчування, а й вийти на європейський ринок з вітчизняними товарами.

Виробництво вітчизняних продуктів дитячого харчування ще не досягло достатнього рівня. Зовсім не виробляються продукти лікувального харчування для дітей із спадковими захворюваннями (ферментопатіями, порушеннями амінокислотного, вуглеводного обмінів, алергіями тощо).

Ще однією серйозною проблемою на сьогодні залишається проблема забезпечення виробництв по виготовленню продуктів дитячого харчування високоякісною сировиною.

Українське законодавство у відношенні харчових домішок обмежує використання синтетичних сполук для дитячого харчування. Дітям більш старшого віку (від 3-х років) також з гігієнічних позицій бажано обмежувати вживання синтетичних речовин.

Проблема забрудненості продуктів харчування радіонуклідами також залишається актуальною. Науково-дослідні заклади Міністерства охорони здоров'я активно працюють над розробкою нових технологій виробництва лікувально-профілактичного харчування радіопротекторної дії. Проблема виведення сторонніх речовин із організму вирішується за рахунок створення харчових продуктів і добавок, спроможних вибірково зв'язувати радіонукліди та інші токсичні речовини на рівні шлунково-кишкового тракту, виявляти антиоксидантну дію, мати загальностимулюючу дію на організм. Залишається актуальною проблема забезпечення немовлят безпечним та доброякісним харчуванням через мережу дитячих молочних кухонь.

В Україні, як і у світовій практиці, до продуктів харчування для дітей ставляться підвищені вимоги відносно їх безпеки, харчової та біологічної цінності, яка повинна задовольняти потреби дитячого організму в поживних речовинах та енергії, а також до екологічної сировини, з якої виробляють ці продукти.

#### Література

1. Акопян Г.Р., Антипкін Ю. Г. Медицина дитинства. Київ. «Здоров'я», 1994. – 120 с.
2. Продукти харчування і здоров'я дітей.// Лікар-інфо, квітень, 2003. – С. 8-11.