

Научная статья / Research Article

УДК 371.217.2

DOI: 10.14258/SSI(2024)4-05

Проблемы планирования рационов школьного питания на примере социологического исследования в Республике Башкортостан

Светлана Сергеевна Селиванова

Институт стратегических исследований Академии наук Республики Башкортостан, Уфа, Россия, selivanovass@yandex.ru, <https://orcid.org/0000-0002-2359-5495>

Аннотация. На основе результатов социологического опроса исследуются потребительские предпочтения блюд школьного меню детьми разных возрастов. Актуальность исследования определяется такими проблемами системы школьного питания, как повышенное количество отходов и отказ от питания в столовых вследствие неудовлетворенности его качеством. Названные проблемы несут угрозы здоровью учащихся, а также влекут за собой неоправданные финансовые и материальные затраты на организацию питания. Целью научного исследования служит выявление особенностей вкусовых предпочтений школьников в зависимости от возраста и обоснование необходимости их учета при планировании рациона. В основу исследования легли результаты социологического опроса, проведенного в Республике Башкортостан в мае 2024 г. методом анкетирования. Исследование показало, что по мере взросления школьников их рацион становится шире, практики питания — более сбалансированными, растет лояльность к продуктам со специфическим вкусом. Ученики 10–11 классов на 10,1% чаще съедают почти всю порцию во время приема пищи и на 9,2% реже оставляют более половины по сравнению с учениками младших классов. При этом среди всех школьников выявлен дисбаланс пищевых веществ на завтрак, недостаточное потребление белков и в целом присутствует склонность к выбору продуктов, относящихся к «бедному» типу питания, что указывает на необходимость просветительской работы с детьми и родителями на тему сбалансированного питания. Исследование акцентирует внимание на противоречии в существующих нормах планирования и контроля качества школьного питания, не учитывающих потребительского спроса. Практическая значимость полученных результатов заключается в обосновании потребности корректировки подхода к организации школьного питания.

Ключевые слова: рацион, школьное питание, пищевые вещества, съедаемость, удовлетворенность качеством, потребительский спрос

Финансирование: исследование выполнено в рамках государственного задания Академии наук Республики Башкортостан на 2024 г.

Для цитирования: Селиванова С. С. Проблемы планирования рационов школьного питания на примере социологического исследования в Республике Башкортостан // Society and Security Insights. 2024. Т. 7, № 4. С. 84–94. doi: 10.14258/ssi(2024)4-05.

Problems of Planning School Meals in the Focus of Sociological Research in the Republic of Bashkortostan

Svetlana S. Selivanova

Institute for Strategic Studies of the Academy of Sciences of the Republic of Bashkortostan, Ufa, Russia, selivanovass@yandex.ru, <https://orcid.org/0000-0002-2359-5495>

Abstract. The article analyzes consumer preferences of school menu dishes by children of different ages based on the results of a sociological survey. The relevance of the study is determined by such problems of the school nutrition system as an increased amount of waste and refusal to eat in canteens due to dissatisfaction with its quality. These problems pose a threat to the health of students, and also entail unjustified financial and material costs for organizing meals. The purpose of the scientific study is to identify the features of taste preferences of schoolchildren depending on their age and justify the need to take them into account when planning diets. The study is based on the results of a sociological survey conducted in the Republic of Bashkortostan in May 2024 using the questionnaire method. The study showed that as schoolchildren grow older, their diet becomes broader, nutritional practices become more balanced, and loyalty to products with a specific taste grows. Among students in grades 10–11, they eat almost the entire portion during a meal 10.1% more often, and leave more than half 9.2% less often compared to younger students. At the same time, among all schoolchildren, an imbalance of nutrients for breakfast, insufficient protein consumption, and a general tendency to choose products related to the “poor type of nutrition” were revealed, which indicates the need for educational work with children and parents on the topic of balanced nutrition. The study focuses on the contradiction in the existing standards for planning and monitoring the quality of school meals, which do not take into account consumer demand. The practical significance of the results obtained lies in the justification of the need to adjust the approach to organizing school meals.

Keywords: diet, school meals, nutrients, edibility, satisfaction with quality, consumer demand

Financial Support: the study was carried out within the framework of the state assignment of the Institute of Scientific Research of the State Scientific Institution “Academy of Sciences of the Republic of Bashkortostan” for 2024.

For citation: Selivanova, S. S. (2024). Problems of Planning School Meals in the Focus of Sociological Research in the Republic of Bashkortostan. *Society and Security Insights*, 7(4), 84–94. (In Russ.). doi: 10.14258/ssi(2024)4-05.

Введение. Одним из основных показателей качества питания населения является его рацион. Рациональным называется тип питания, который сбалансирован в энергетическом отношении и по содержанию питательных веществ в зависимости от пола, возраста и рода деятельности потребляющего его человека. От того, насколько качественно сформирован рацион, зависит общий уровень здоровья и жизненной активности населения. Особенно важно обеспечивать здоровым питанием, укрепляющим организм и препятствующим появлению различных хронических заболеваний, подрастающее поколение (Егорышев, Са-

дыков, Мигунова, 2019). Определенная система питания может влиять на различные виды заболеваний, их появление и обострение и непосредственно воздействовать на органы пищеварения. Нарушение процессов функционирования организма вследствие несбалансированного питания также нередко приводит к расстройству обмена веществ, сердечно-сосудистой системы, эндокринным заболеваниям и др. (Мастерова, 2023).

Школьное питание играет значительную роль в поддержании здоровья детей и обеспечения доступности рационального и сбалансированного питания и является необходимым условием для восполнения энергии, затрачиваемой во время обучения. Неудовлетворенность качеством школьного питания имеет ряд негативных последствий, таких как отказ от питания в школе, потери продовольствия, ухудшение физического состояния детей, снижение успеваемости (Столь, 2024а).

Главным инструментом государственного регулирования и контроля безопасности детского питания является строгое нормирование рационов школьного питания, однако фактически существует ряд противоречий, препятствующий потреблению детьми запланированных в рационах питательных веществ (Масанский, 2019). Центральной проблемой составления школьного меню является необходимость одновременного учета многих нюансов: невысокой стоимости блюд, соблюдения норм СанПиНа, обеспечения разнообразия блюд в меню на двухнедельный период (Латыпова и др., 2024). Выполнить все три условия на высоком уровне практически невозможно, и часто в этом стремлении страдают вкусовые качества блюд, что является основной причиной недоедания или отказа детей от питания в школе и, следовательно, угрожает их здоровью.

Методы исследования. Исследование проведено методом социологического опроса в мае 2024 г. среди родителей школьников в Республике Башкортостан. Объем выборки составил 63 713 чел., опрошенных с использованием сервиса Yandex Forms. Обработка и анализ данных проводились на базе компьютерной программы SPSS v22.

Результаты и их обсуждение. Главное условие, которое определяет пользу питания, — это сочетание всех пищевых веществ, в первую очередь белков, жиров и углеводов, в суточном рационе ребенка. Понятие здорового рациона включает в себя определенные нормы по химическому составу, пищевой и энергетической ценности потребляемой еды. Нормы различаются для детей разного возраста: с 7 до 10 лет — 2350 ккал в сутки и с 12 лет и старше — 2713 ккал¹. Для общеобразовательных организаций СанПиН устанавливает необходимый процент от суточной нормы пищевых веществ, который ученики должны употребить в определенные приемы пищи в зависимости от времени пребывания в школе;

.....
¹ Семья. Материнство. Детство // Росстат. URL: <https://rosstat.gov.ru/folder/13807> (дата обращения: 28.03.2024).

так, в школах с одной сменой доля суточной потребности составляет 60–75% (завтрак, обед и полдник), а для второй смены — 40–50% (обед, полдник)².

Можно предположить, что питание детей в семьях разбалансировано, с 2019 по 2022 г. в рационе повышено количество жиров примерно на 20–40% в зависимости от предполагаемого возраста, не выполняется норма по углеводам, для возрастной группы старше 11 лет наблюдается недостаточное употребление белков³.

Согласно нормам школьники должны потреблять около половины суточной потребности пищевых веществ в школе. Вместе с тем, по мнению некоторых российских и зарубежных исследователей, от 65% до 75% необходимых калорий потребляется дома или вне школы. В таком случае можно предположить, что в школе детьми де-факто потребляется очень мало калорий при достаточно высокой норме (Таврадзе, Давыдович, 2016; Nepper, Chai, 2016).

В рамках исследования респондентам было предложено оценить, в каком объеме в среднем их дети съедают блюда в школьной столовой. Высокий процент съедаемости (остается менее 20% порции) реже наблюдается среди младшеклассников (36,4%) и увеличивается по мере взросления детей; так, у учеников средних классов он составил 41,0%, а в старших классах — 46,5%. Также среди учеников начальной школы выше процент тех, кто съедает меньше половины порции во время приема пищи (27,2% — 1–4 классы, 21,9% — 5–9 классы, 18,0 — 10–11 классы; табл. 1). Таким образом, можно сделать вывод, что дети старшего возраста съедают больше еды в школьной столовой, это может быть связано с более осознанным отношением к еде, с более широкими границами вкусовых предпочтений.

Оценка респондентами съедаемости школьных блюд, %

Respondents' assessment of school meals consumption, %

Варианты ответов	1–4 класс	5–9 класс	10–11 класс
Съедает почти все (остается менее 20%)	36,4	41,0	46,5
Съедает больше половины (остается 30–40% еды)	23,1	22,3	21,7
Съедает меньше половины (остается более 50% еды)	27,2	21,9	18,0
Затрудняюсь ответить	13,3	14,8	13,9

Проблемы составления рационов, обеспечивающих высокий уровень съедаемости блюд и минимизацию продовольственных отходов, актуальны не только

² Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 // Гарант. URL: <https://base.garant.ru/74891586/046ca89c954ee351d44ec9f8ce6babd3/> (дата обращения: 28.03.2024).

³ Семья. Материнство. Детство // Росстат. URL: <https://rosstat.gov.ru/folder/13807> (дата обращения: 28.03.2024).

в России, но и в странах с развитой экономикой. Например, в странах ЕС большее внимание уделяется качеству продуктов, нежели энергетической ценности потребления пищи. Исследователи скандинавских стран при этом (Швеция, Исландия) ставят вопрос о необходимости стандартизации норм пищевой ценности для школьных блюд. Вместе с тем анализ вкусовых предпочтений учеников обладает ключевым значением в процессе составления меню: школьные обеды часто организованы в форме шведского стола, а повышение вероятности правильного выбора учениками пищи, ее размера и набора продуктов обеспечивается главным образом уроками правильного питания и формированием навыков осознанности (Grivins et al., 2018; Juniusdottir et al., 2018). Нельзя отрицать обязательность стандартизации, в первую очередь для обеспечения безопасности и здоровья детей. Однако в настоящее время в РФ его доминирующая роль при планировании и контроле рационов школьного меню значительно снижает вкусовые качества блюд. Поэтому главной задачей изменения школьного рациона является повышение процента съедаемости за счет улучшения вкуса блюд при сохранении высокого качества их ингредиентов.

В данном исследовании устойчивой связи между уровнем съедаемости в школьной столовой и придерживаемыми респондентами привычками здорового питания не выявлено. Высокий процент съедаемости среди них варьируется от 35,8% до 43%, а среди респондентов, не следующих принципам здорового питания, он составил 35,8%. Здесь стоит отметить, что основным аргументом организаторов школьного питания в защиту низкой съедаемости блюд является суждение о поощряемой в семьях привередливости детей в питании. Однако данные исследования могут свидетельствовать о том, что вкусовые качества блюд школьного меню одинаково воспринимаются как детьми, где семьи стараются придерживаться правил рационального питания, так и детьми, где таких привычек нет. Можно выделить некоторые отличия от общей тенденции в группах по привычкам здорового питания. Так, среди тех, кто выбирал варианты «Употребляем необходимые витамины, БАДы», «Следим за составом продуктов», «Сокращаем/исключаем употребление фастфуда, газировок, полуфабрикатов, колбас и сосисок», «Сокращаем употребление сахаров», реже съедают почти всё и чаще съедают больше или меньше половины по сравнению с приверженцами других привычек здорового питания. Возможно, это связано с некоторым недоверием к качеству продуктов, из которых изготавливают еду в школе.

По мнению исследовательской группы НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков, целесообразным решением при планировании меню школьного питания является исключение блюд, потребление которых составляет менее 50% (Горелова и др., 2017). Таким образом, оценка количества отходов рассматривается как один из важных критериев планирования рационов.

С точки зрения маркетингового подхода ведущим критерием при планировании рационов выступает потребительский спрос. Оценка вкусовых предпочтений и разработка меню на их основе могли бы выявить наиболее популярные и съедаемые блюда, а также отразить существующую культуру питания. При-

нятие во внимание вкусовых предпочтений, возможно, могло бы потерять некоторое количество пищевой ценности по стандартным нормам, но по факту дети съели бы свою порцию и получили больше пользы, чем не съедят ничего, и продукты отправятся в отходы, что и с экономической точки зрения неэффективно (Масанский, 2021). Получение обратной связи от родителей и использование этой информации в организационно-управленческой деятельности способствует повышению удовлетворенности качеством школьного питания, что подтверждает опыт Республики Башкортостан, где с 2022 г. регулярно проводится социологический мониторинг среди родителей учеников общеобразовательных организаций (Столь, 2024б).

В качестве примера одного из механизмов учета спроса при планировании рационов можно назвать концепцию выборочного меню, где дети и родители смогут заранее определить, что хотят съесть, такой осознанный выбор также может повысить уровень съедаемости. Эта система в настоящий момент реализуется в г. Москве⁴, родители через портал государственных услуг могут заранее выбрать блюда на завтрак, обед и полдник, также им доступна информация о составе, калорийности и соотношении белков, жиров и углеводов — данная информация позволяет выбирать оптимальные варианты исходя из индивидуальных физиологических характеристик и предпочтений.

По данным социологического исследования был выявлен рейтинг блюд в школах Республики Башкортостан, на основе которого можно выявить потребительские предпочтения школьников, в том числе разных возрастов.

Наиболее востребованным продуктом на завтрак у школьников является хлеб, однако с возрастом данное предпочтение немного снижается (65,7% в 1–4 классах, 62,3% в 5–9 классах, 59,7% в 10–11 классах). В середине рейтинга у начальных классов находится блюдо «каша манная молочная» (8-е место — 28,8%), в то время как у средних классов оно располагается на 9-м месте (24,9%), а у старшеклассников — на 11-м месте (22,4%).

Наименее популярным блюдом у школьников всех возрастов является молочный суп с крупой, и чем старше возраст, тем меньше респонденты его выбирают (13,10% в 1–4 классах, 11,3% в 5–9 классах, 9,6% в 10–11 классах).

Распределение востребованности продуктов говорит о предпочтениях детьми углеводов на завтрак (хлеб, макароны, блины, оладьи), при этом каши менее предпочтительны, а также необходимые на завтрак белки (омлет, яйцо, творог) находятся ближе к концу списка.

Привычным на столе источником клетчатки, как правило, служат салаты из овощей. Рейтинг этих блюд идентичен у школьников всех возрастных групп. Наиболее предпочтительным для школьников являются свежие помидоры и огурцы или салат из них. Стоит отметить, что чем старше возраст школьников, тем лояльнее они относятся к салату из свежей капусты (33,8% в 1–4 классах,

.....
⁴ Официальный сайт мэра Москвы. Завтрак, обед, полдник: как составить график питания ребенка с помощью приложения «Госуслуги Москвы». Режим доступа: <https://www.mos.ru/news/item/81932073> (дата обращения: 01.08.2024).

35,9% в 5–9 классах, 38,5% в 10–11 классах) и к винегрету (38,4% в 1–4 классах, 41,10% в 5–9 классах, 42,7% в 10–11 классах).

По основным блюдам предпочтения школьников также не имеют каких-то ярко выраженных различий. Так, наиболее востребованными являются котлеты мясные и куриные, плов из мяса птицы, тефтели и отварная курица в отличие от блюд из рыбы. Несколько различаются вкусовые предпочтения в возрастных группах относительно жаркого из мяса птицы (23,70% у 1–4 классов и 25,0% у 5–9 классов на 10 месте, 28,7% в 10–11 классах на 9-м месте рейтинга), бефстроганов из мяса (15,1% в 1–4 классах — на 13-м месте, 15,3% в 5–9 классах, 19,4% в 10–11 классах — на 12-м месте) и печени (5,1 в 1–4 классах, 5,5% в 5–9 классах, 7,0% в 10–11 классах) — старшеклассникам эти блюда нравятся больше. Такое распределение может говорить об изменении вкусовых привычек более старшего возраста и открытого отношения к новому вкусовому опыту.

Наиболее востребованными блюдами среди гарниров оказались картофельное пюре (76,5% в 1–4 классах, 76,9% в 5–9 классах, 75,3% в 10–11 классах) и макароны (75,2% в 1–4 классах, 71,1% в 5–9 классах, 67,8% в 10–11 классах), они выбирались почти в два раза чаще, чем гречневая каша или рис. Однако с повышением возраста школьников выбор гарнира из макарон снижается. Несмотря на популярность картофельного пюре другие гарниры из картошки менее востребованы, меньше всего детям нравится тушеная капуста, однако с возрастом ее выбор несколько увеличивается (11,6% в 1–4 классах, 12,7% в 5–9 классах, 14,9% в 10–11 классах), такое же «привыкание» к капусте мы наблюдали в категории «салаты».

На лидирующих позициях находятся традиционные супы «борщ» и «суп-лапша», их выбирают более половины респондентов. В целом значительных различий в предпочтении тех или иных супов не замечено, разве что можно отметить небольшое изменение отношения к рассольнику с перловой крупой, старшеклассники выбирают этот суп чаще, чем ученики начальной школы (16,6% в 1–4 классах и 18,7% в 5–9 классах — на 8-м месте, 21,5% в 10–11 классах — на 7-м месте по частоте выбора). Также заметно меньшую предпочтительность старшеклассники оказывают супу из макаронных изделий в отличие от начальных классов (27,9% в 1–4 классах — на 5-м месте, 23,7% в 5–9 классах — на 5-м месте, 22,3% в 10–11 классах — на 6-м месте).

Чаще дети в школе употребляют напитки с добавлением сахара (фруктовый сок, чай с сахаром, какао на молоке, кисель). Так, на первом месте — фруктовый сок, однако старшеклассники предпочитают его немного реже (58,8% — 1–4 классы, 56,1% — 5–9 классы, 53,9% — 10–11 классы). Именно в отношении напитков мнения школьников в зависимости от возраста имеют более явные различия по сравнению с другими группами блюд. Так, у детей старшего возраста снижается расположенность к таким напиткам, как какао на молоке (46,5% — 1–4 классы, 41,3% — 5–9 классы, 39,1% — 10–11 классы), кисель (39,1% в 1–4 классах и 36% в 5–9 классах — на 5-м месте, 33,9% в 10–11 классах на 7-м месте), чай с молоком и сахаром (30,3% в 1–4 классах, 26,8% в 5–9 классах, 23,2% в 10–11 классах), чай с молоком (23,5% в 1–4 классах, 20,6% в 5–9 классах, 18,6% в 10–11 классах). При

этом они чаще предпочитают чай с лимоном и сахаром (30,9% в 1–4 классах, 32,5% в 5–9 классах — на 7-м месте, 36,9% в 10–11 классах — на 5-м месте) или чай без добавок в отличие от учеников начальной школы (15,5% в 1–4 классах, 16,1% в 5–9 классах — на 12-м месте, 20,4% в 10–11 классах — на 10-м месте).

Исходя из анализа предпочтений определенных продуктов в составе блюд школьного меню можно сделать вывод о высокой доле потребления углеводных продуктов с низкой пищевой ценностью, часто преобладающих в семьях с невысокими доходами. К «бедному» типу питания относятся хлеб и хлебобулочные изделия, картофель, макароны (Пастухова, 2019). Характеристики питания напрямую зависят от социально-экономических факторов, при этом основная задача школьного питания — обеспечить рациональным и сбалансированным питанием детей независимо от уровня доходов семьи. Социально-демографический анализ респондентов показал: среднестатистическая семья в Республике Башкортостан, имея одного-двоих детей, согласно их оценке, располагает доходами в пределах 26–65 тыс. руб., что в расчете на несколько членов семьи немногим превышает прожиточный минимум. В этом свете школьное питание должно стремиться к высокому качеству блюд, привлекательному виду и вкусу, чтобы восполнить дисбаланс пищевых веществ можно было не только в документах о стандартизации норм питания, но и в жизни. Однако де-факто мы видим, что дети также склонны потреблять углеводную пищу. Немаловажным фактором является просвещение детей и их родителей о важности правильного питания, помощь в освоении навыков организации здорового питания в семье.

Заключение

Эффективным методом планирования рационов, конечно, мог бы служить опрос самих детей после приема пищи в совокупности с оценкой количества отходов. Однако необходимо так выстроить систему планирования рационов, чтобы эти данные могли своевременно учитываться и вносить изменения в разрабатываемое школьное меню. Разумеется, по законам менеджмента для быстрого реагирования необходим высокий уровень автономности организаций, реализующих питание в школах.

На данный момент основной критерий государственного контроля заключается в планировании питания и выявлении несоответствия фактических показателей приготовленной пищи нормативным стандартам. Однако в существующих условиях данный показатель не имеет положительного эффекта в управленческом процессе, хотя адекватно восполнять затраченную школьниками энергию важно и необходимо. При этом к большему результату мог бы привести такой критерий, как съедаемость пищи и обратная связь от потребителей услуги, а также возможность своевременно реагировать на возникший спрос, учитывая также сложившуюся микрокультуру питания в отдельном учебном учреждении, а не принудительно следовать утвержденному примерному меню.

Таким образом, организация питания в общеобразовательных учреждениях базируется на медико-санитарных требованиях к обеспечению сбалансирован-

ности и безопасности питания и в значительной степени ограничена бюджетными средствами. При этом в разработке меню не учитываются основы эффективной коммерческой деятельности, в число которых входит и спрос потребителей.

Игнорирование последнего компонента приводит к увеличению процента несъедаемости блюд школьного питания. То есть школьники так и не получают необходимой физиологической ценности пищи, так как не съедают полной порции.

Данные вопросы встают перед специалистами в разных странах, в экономически развитых странах организация школьного питания характеризуется постоянной корректировкой подходов к питанию.

Однозначно остро ощущается необходимость изменения состава рационов школьного питания, а также системы критериев для его планирования и контроля. Эта проблема носит междисциплинарный характер, к ее решению необходимо привлечь специалистов различных областей, например медиков, диетологов, пищевых технологов, экономистов, специалистов по закупкам т.д.

Действующие критерии планирования и контроля рационов ставят в тупик развитие системы школьного питания, так как не вполне соответствуют современному потребительскому спросу. Системе требуется пересмотр существующих критериев планирования и контроля рационов школьного питания, позволяющих действительно повысить качество питания, а не заикливаться на формальных сторонах организации.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Егорышев С. В., Садыков Р. М., Мигунова Ю. В. Социальные практики питания детей в малообеспеченных российских семьях // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Социология. 2019. Т. 19, № 3. С. 432–442. DOI: 10.22363/2313-2272-2019-19-3-432-442

Горелова Ж. Ю., Кучма В. Р., Соловьева Ю. В., Летучая Т. А., Плац-Колдобенко А. Н., Углов С. Ю. Научное обоснование и разработка вариантов школьного меню (12 дневных суточных рационов) с учетом домашнего питания. Основные принципы, особенности и преимущества // Евразийское Научное Объединение. 2017. Т. 1, № 3. С. 71–77.

Латыпова М. Х., Мигунова Ю. В., Селиванова С. С. Особенности системы управления школьным питанием в Республике Башкортостан // Вестник ПНИПУ. Социально-экономические науки. 2024. № 3. С. 93–104. DOI: 10.15593/2224-9354/2024.3.6

Масанский С. Л. Новые подходы к нормированию питания в учреждениях образования // Пищевая промышленность: наука и технологии. 2021. Т. 14, № 4. С. 17–23. DOI:10.47612/2073-4794-2021-14-4(54)-17-23

Масанский С. Л. Проблематика формирования рационов школьного питания // Материалы II Международного конгресса: «Наука, питание и здоровье». Минск: ИВЦ Минфина, 2019. С. 151–161.

Мастерова С. Н. Привычки здорового питания как внутренний фактор выбора рациона питания населением России // Научные записки молодых исследователей. 2023. Т. 11, № 5. С. 63–74. DOI: 10.22394/2304-3385-2024-1-62-71

Пастухова Е. Я., Иванова О. П., Кузнецова Т. А. Особенности питания российских бедных домохозяйств: региональная дифференциация // *Фундаментальные исследования*. 2019. № 4. С. 89–94. <https://doi.org/10.17513/fr.42444>

Столь А. В. Оценка качества школьного питания на примере Республики Башкортостан // *Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Социально-экономические науки*. 2024. № 2. С. 77–90. DOI: 10.15593/2224-9354/2024.2.6

Столь А. В. Оценка удовлетворенности школьным питанием в муниципальных образованиях Республики Башкортостан как метод получения обратной связи при управлении качеством питания // *Муниципалитет: экономика и управление*. 2024. № 1. С. 62–71. DOI: 10.22394/2304-3385-2024-1-62-71

Тварадзе Н. Б., Давыдович А. Р. Школьное питание: проблемы и перспективы развития // *Экономика и социум*. 2016. Т. 23, № 4-2. С. 338–341.

Grivins, M., Tisenkopfs, T., Tikka, V. et al. Manoeuvring between regulations to achieve locally accepted results: analysis of school meals in Latvia and Finland // *Food Sec.* 2018. 10. Pp. 1389–1400. DOI: 10.1007/s12571-018-0856-6

Juniusdottir R., Hornell A., Gunnarsdottir I., Lagstrom H., Waling M., Olsson C., Talvia S., Olafsdottir A.S. Composition of school meals in Sweden, Finland, and Iceland: official guidelines and comparison with practice and availability // *J Sch Health*. 2018. № 88. Pp. 744–753. DOI: 10.1111/josh.12683

Martha J. Nepper, Weiwen Chai. Parents' barriers and strategies to promote healthy eating among school-age children // *Appetite*. 2016. Vol. 103. Pp. 157–164. DOI: 10.1016/j.appet.2016.04.012

REFERENCES

Egoryshev, S. V., Sadykov, R. M., Migunova, Yu. V. (2019). Social practices of children's nutrition in low-income Russian families. *Vestnik Rossijskogo universiteta družby narodov. Seriya: Sociologiya*, 19(3), 432–442. DOI: 10.22363/2313-2272-2019-19-3-432-442 (In Russ.).

Gorelova, Z. Yu., Kuchma, V. R., Solovyeva, Yu. V., Letuchaya, T. A., Platz-Koldobenko, A. N., & Uglov, S. Yu. (2017). Scientific justification and development of school menu options (12 daily dietary allowances) considering home nutrition. *Evrayskoe Nauchnoe Obyedineniye*, 1(3), 71–77. (In Russ.).

Latypova M. Kh., Migunova Yu. V., Selivanova S. S. (2024). Features of the school meal management system in the Republic of Bashkortostan. *Vestnik PNIPU. Social'no-ekonomicheskie nauki*, 3, 93–104. DOI: 10.15593/2224-9354/2024.3.6 (In Russ.).

Masansky, S. L. (2021). New approaches to the standardization of nutrition in educational institutions. *Pishchevaya promyshlennost': nauka i tehnologii*, 14(4), 17–23. DOI:10.47612/2073-4794-2021-14-4(54)-17-23 (In Russ.).

Masansky, S. L. (2019). Issues of forming school nutrition rations. In: *Materials of the II International Congress: "Science, Nutrition, and Health"* (pp. 151–161). Minsk: IVC Minfina. (In Russ.).

Masterova, S. N. (2023). Healthy eating habits as an internal factor in the dietary choices of the population of Russia. *Nauchnye zapiski molodyh issledovatelej*, 11(5), 63–74. DOI: 10.22394/2304-3385-2024-1-62-71 (In Russ.).

Pastukhova, E. Ya., Ivanova, O. P., & Kuznetsova, T. A. (2019). Features of the nutrition of poor households in Russia: regional differentiation. *Fundamental'nye Issledovaniya*, 4, 89–94. <https://doi.org/10.17513/fr.42444> (In Russ.).

Stol, A. V. (2024). Assessment of the quality of school nutrition based on the example of the Republic of Bashkortostan. *Vestnik Permskogo nacional'nogo issledovatel'skogo politehnicheskogo universiteta. Sotsial'no-ekonomicheskie nauki*, 2, 77–90. DOI: 10.15593/2224-9354/2024.2.6 (In Russ.).

Stol, A. V. (2024). Assessment of satisfaction with school nutrition in municipal entities of the Republic of Bashkortostan as a method of obtaining feedback in managing the quality of nutrition. *Municipalitet: ekonomika i upravlenie*, 1, 62–71. DOI: 10.22394/2304-3385-2024-1-62-71 (In Russ.).

Tvaradze, N. B., & Davydovich, A. R. (2016). School nutrition: problems and development prospects. *Ekonomika i Sotsium*, 23(4-2), 338–341. (In Russ.).

Grivins, M., Tisenkopfs, T., Tikka, V. et al. (2018). Manoeuvring between regulations to achieve locally accepted results: analysis of school meals in Latvia and Finland. *Food Sec.*, 10, 1389–1400. DOI: 10.1007/s12571-018-0856-6

Juniusdottir, R., Hornell, A., Gunnarsdottir, I., Lagstrom, H., Waling, M., Olsson, C., Talvia, S., Olafsdottir, A.S. (2018). Composition of school meals in Sweden, Finland, and Iceland: official guidelines and comparison with practice and availability. *J Sch Health*, 88, 744–753. DOI: 10.1111/josh.12683

Martha J. Nepper, Weiwen Chai (2016). Parents' barriers and strategies to promote healthy eating among school-age children. *Appetite*; 103, 157–164. DOI: 10.1016/j.appet.2016.04.012

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ / INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Селиванова Светлана Сергеевна — научный сотрудник Института стратегических исследований Академии наук Республики Башкортостан, г. Уфа, Россия.

Svetlana S. Selivanova — researcher at the Institute of Strategic Studies, of the Academy of Sciences of the Republic of Bashkortostan, Ufa, Russia.

Статья поступила в редакцию 01.10.2024;
одобрена после рецензирования 15.11.2024;
принята к публикации 15.11.2024.
The article was submitted 01.10.2024;
approved after reviewing 15.11.2024;
accepted for publication 15.11.2024.