

ИСТОРИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ: ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ ДО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Ключевые слова: *школьная столовая, школьное питание, организация питания, организация питания в общеобразовательных организациях, здоровье.*

В статье представлен анализ школьного питания на протяжении истории развития школы. Показан уровень организации питания современной школы. Описывается состояние школьных столовых в Смоленской области.

В России в 2008 году был реализован проект по реформированию системы питания в школах РФ. Поводом к этому послужила волна массовых отравлений школьников по всей России. Но, несмотря на принятые меры, многие проблемы так и остаются нерешенными. Вопрос о качестве и целесообразности школьных обедов все еще остается одним из главных тем обсуждения как для родителей, так и для министерства образования.

Западные страны уже давно признали важность школьного питания и проблемы, связанные с ним, приравниваются к проблемам национальной безопасности.

Так, на фоне повышенного интереса к тому, как и чем кормят школьников, популяризации здорового образа жизни и, соответственно, правильного питания, вопрос, почему существующая система школьных обедов все еще несовершенна, стоит особенно остро. Многие эксперты все чаще ссылаются на опыт прошлого, родители же ставят в пример питание зарубежных школьников. Итак, следует ли России перенять опыт школ других стран или у нас была собственная хорошая система, которая на данный момент дала сбой?

Чтобы проследить динамику изменения системы питания в школах на современном этапе, нужно изучить, как менялись стандарты детских обедов на протяжении истории России.

Следует начать с того, что до X века на Руси еще не было школ. Появление письменности и принятие христианства мощно стимулировали развитие образования и культуры Киевской Руси [8]. Именно в 988 году появляются первые учебные заведения: князь Владимир основал первую школу в Киеве, а князь Ярослав Мудрый – в Новгороде. К сожалению, сохранилось мало информации о школьных столовых на Руси, но существует труд Д.Л. Мордовцева, который прочитал и перевел «Азбуковник» – рукопись, совмещавшую в себе несколько разных

учебников того времени, автор которых неизвестен. В ней говорится о распорядке дня в школе, о поведении учителя и учеников. Так стало известно о строгих правилах: пить воду разрешалось не более трех раз в день, столы и лавки ученики мыли сами, они же топили печи. За общим обедом в школе дети слушали мудрые проповеди учителя. Кстати, сидели школьники за общим столом, который оплачивался за счет родительской складчины. Конечно, большого внимания режиму питания не уделялось. О качестве пищи также трудно судить, однако известно, что дети из более зажиточных семей ходили в лучшую школу, а, соответственно, можно предположить, что и питание их было на более высоком уровне, чем у их ровесников из бедных семей [9].

В более поздний период появляется большое количество подобных школ. Вопросу элементарной грамотности населения начали придавать большее значение. Но непосредственно к питанию в школах не было повышенного интереса. В этом плане проблема сохранения здоровья будущего поколения решалась достаточно последовательно.

К XIII веку школы приходят в упадок в связи с разгромом княжеств и разрушением городов. В этот период не развивались ни школы, ни педагогическая мысль в целом.

В XIV-XVI вв. развиваются воспитательно-образовательные тенденции, которые уже наметились в предыдущую эпоху. Основу школ в том время составляли церковное чтение, пение, изучение церковного писания, соответственно ученики должны были соблюдать все праздники и посты. Тогда даже мысли о важности сбалансированного питания не было. Самому приему пищи не придавалось большого значения, учителей скорее заботило то, что дети будут делать во время обеда, поэтому учеников всячески пытались отвлечь от «пагубных» мыслей: им читали рассказы на церковные и военные темы, играли на музыкальных инструментах.

Следом наступает петровская эпоха. Сделано много преобразований во всех сферах общественной жизни. Но внимания заслуживает образовательная реформа. Переняв опыт западных стран, Петр I выступает за повсеместное открытие школ. В большинстве из них дети жили. О качестве питания в учебных заведениях того времени, к сожалению, можно лишь догадываться: в школах для детей высших сословий было гораздо больше возможностей во всех смыслах, что, скорее всего, касалось и пищи. Если же говорить о выходцах из более низших сословий, то, разумеется, о качестве их обедов мало кто заботился. В гимназиях же ученики сами платили за завтрак, сумма была примерно 5 копеек, и от оплаты освобождались только ученики из самых бедных семей. Впрочем, цена зависела от учебного заведения.

Итак, школьные столовые в екатерининскую эпоху стали развиваться, что продолжалось на протяжении многих лет. Так, И. Пущин – ближайший друг А.С. Пушкина – писал в своих воспоминаниях: «Обед состоял из трех

блюд (по праздникам четыре). За ужином два. <...>При утреннем чае – крупитчатая белая булка, за вечерним – полбулки. В столовой, по понедельникам, выставлялась программа кушаний на всю неделю. Тут совершалась мена порциями по вкусу. Сначала давали по полустакану портеру за обедом. Потом эта английская система была уничтожена. Мы ограничивались квасом и чистой водой» [11, с.45]. Сразу нужно отметить: появляется меню питания, с которым ученики могут ознакомиться. Но могли ли они изменить его, и был ли к нему открыт доступ родителям – так и не ясно.

Не менее интересны воспоминания Э. Стогова – родного деда Анны Ахматовой. Он учился в морском кадетском корпусе. «В корпусе вставали в 6 часов, <...> булки горячие, пшеничные, вероятно на полный фунт, булки были так вкусны, что теперь нет уже ничего такого вкусного. После осмотра офицера во фронте раздавал булки дежурный по роте гардемарин. <...> Столы накрывались на 20 человек, на каждый десяток – старший гардемарин раздавал кушанья. Кормили нас превосходно: хлеб великолепный, порции большие и можно было попросить. Щи или каша с куском говядины, жаркое – говядина и гречневая каша с маслом, в праздники – пирожные, оладьи с медом и проч., квас отличный, какого после не случалось пить.<...>в половине 8-го ужин – два блюда, суп или щи с говядиной и гречневая каша с маслом. После, по выходе из класса, вечером, давали по такой же булке, как утром» – писал Э. Стогов [7, с. 126].

В итоге, видно, что в это время школьное питание было преобразовано и в каком-то смысле модернизировано, но связано это было пять же не с повышенным интересом к здоровью детей, а скорее с тем, из какой семьи был воспитанник. Особенно выделялись элитные учебные заведения, где и обучение, и организация питания проводились на высшем уровне. Еда ребят из обычных школ стоила от 6 до 30 копеек, как отмечалось выше, а ее качество было не на самом высоком уровне.

Вот, что известно о питании в военных училищах XIX века: «Кормили нас нельзя сказать, что недостаточно. <...> На содержание кадета отпускалось из казны столько же денег, как и на воспитанника Дворянского полка. В столовой зале помещалось около тысячи человек. <...> Столы стояли в четыре ряда - в длину столовой, каждый стол для 11 человек и двух унтер-офицеров» [5, с.641].

Таким образом, период с XVIII по XIX не ознаменовался какими либо серьезными изменениями в системе школьного питания. То, что уже было достигнуто за многовековую историю, часто реформировалось, изменялось в новых условиях, подстраивалось под требования времени и общества. Но все меняется с наступлением нового этапа в истории нашей страны.

Вслед за государственным переворотом последовала революция в области общепита. В 1917 году В.И. Лениным был подписан декрет об

организации общественных столовых. Одной из главных задач стала разработка направлений сбалансированного питания школьников. Наступила новая эпоха в системе школьного питания.

Обеды в школах становятся бесплатными и обязательными, отказаться от них можно было только при наличии справки. Еда готовилась непосредственно при школах [4]. Все жареное и острое было запрещено. Школьникам были рекомендованы бульоны, отварное мясо и молочные каши. Соки и сладкие булочки разрешали есть только ученикам старших классов. Меню было организовано таким образом, что оно строго сочеталось с расчетом суточной потребности еде, с возрастной группой школьников и соблюдалось соотношение жиров, белков и углеводов [6]. В 1918 и 1919 году были подписаны два важных декрета, связанных с питанием в школах: «Об усилении детского питания», «О бесплатном питании детей».

Конечно, сложно оценить работу, проделанную для улучшения школьного питания, ведь в условиях экономического кризиса все приходилось начинать практически с нуля. Интересно, что именно в это время впервые в истории России были собраны данные о количестве школьных образовательных учреждений, о численности детей и качестве школьного питания [7].

Затем в соответствии с планом развития народного хозяйства был проведен ряд мероприятий по обеспечению горячим питанием учеников городских и сельских школ. Это был большой шаг в отношении именно сельских школ, так как дети получили право не только на горячий обед, но и ужин (для групп продленного дня). С конца 30-х годов основой для создания меню школьных обедов была «Книга о вкусной и здоровой пище», изданная при участии главного диетолога СССР М. Певзнера и Народного комиссара пищевой промышленности СССР А. Микояна.

В это же время начали задумываться непосредственно об обстановке, в которой школьники обедали. Организация столовой должна была создавать условия для хорошей усвояемости пищи, развивать культуру приема пищи и поведения за столом в целом. Были созданы разные способы обслуживания школьников в столовой: групповые завтраки/обеда (1-5 классы), обслуживание в классах (1-3 классы), самообслуживание (старшеклассники), столы саморасчета, буфет. Педагоги должны были дежурить в столовой и отвечать за порядок. На родительских собраниях обсуждались вопросы улучшения школьного питания [7].

Из всего сказанного выше можно сделать вывод, что только в Советском Союзе в системе школьного питания произошли качественные изменения. Впервые задумались о рациональности питания, качестве продуктов и важности школьных обедов в формировании здорового организма ребенка. В целом в период СССР были заложены основы школьного питания в современных школах. Так, были разработаны нормативно-правовые документы о школьном питании, создана

материально-техническая база школьных пищеблоков, зафиксированы отдельные категории учащихся, наделенных социальной поддержкой. Правильность питания теперь становится важной задачей для сохранения здоровья подрастающего поколения.

В период перестройки и к моменту распада СССР система школьного питания приходит в некоторый упадок: рацион стал менее разнообразным, в большинстве регионов исчезли бесплатные обеды, право на них имели только ученики младших классов и дети из многодетных или малоимущих семей. Идеи Певзнера и Микояна были немного подкорректированы. Разработали двухнедельное меню, но рацион не сильно изменился [3, с. 100].

После экономического кризиса конца 90-х годов система датирования школьного питания была существенно изменена. Родители фактически полностью оплачивали школьное питание. Также дети недополучали большую часть белков, витаминов, что не могло не сказываться на их здоровье.

К 2003 году наметилась некая положительная тенденция. Правительство начинает подчеркивать всю важность школьного питания и рекомендует органам власти принять меры по обеспечению школьников горячим питанием. Но лишь к 2005 году показатели, указывающие на охват распределения горячим питанием, были повышены. К концу 2007 года выходит постановление Правительства РФ об учреждении Национального проекта по реформированию системы питания в общеобразовательных учреждениях РФ [10].

В 2008 году рекордное количество учащихся общеобразовательных учреждений отравилось некачественной пищей в школьных столовых. Эксперты считали, что в этом виноваты и повара, халатно относившиеся к приготовлению пищи, и оборудование, которое находилось в антисанитарном состоянии. Это послужило причиной начала масштабной реформы питания, которая коснулась помещений, норм питания и кадрового состава.

Наиболее заметен эффект реформирования школьной системы питания в московских школах и некоторых больших городах. Постоянные проверки, жесткий контроль, – все это свело к нулю количество подобных инцидентов. Нужно надеяться, что улучшения дойдут до школ всей России, включая сельские.

Таким образом, в сфере школьного питания существует ряд проблем. Во-первых, несмотря на всяческое участие диетологов при составлении школьного меню, проблема ожирения все еще остается нерешенной. Так, по данным «Эндокринологического научного центра» Минздрава России, на сегодняшний день ожирением в нашей стране страдают 5–8% школьников, при том, что похожий показатель в 1990-е годы не превышал отметки в 2-3% [2]. Во-вторых, само качество питания иногда также оставляет желать лучшего.

Если говорить, например, об организации питания сельских школ Смоленской области, то им необходима и частичная реорганизация пищеблоков, и модернизация санитарно-гигиенического и технического оснащения, а также формирование знаний школьников и их родителей о вопросах правильного питания. Впрочем, по всем показателям сельская школа ни в чем не уступает городской в плане питания, а зачастую и превосходит [12].

Что же касается школ г. Смоленск, то там за последнее время не происходило ни одного случая, связанного с отравлением. В 2017 году стоимость завтрака выросла с 27 до 30 рублей. 17 октября 2018 на заседании комиссии Смоленского городского Совета по социальной сфере поддержали решение о предоставлении бесплатного питания в школах города в следующем году. Завтраки планируется предоставить всем учащимся начальных классов, горячие же обеды смогут получать только льготники [1].

Таким образом, происходит постепенная реорганизация школьных столовых, возрастает интерес к тому, чем и как кормят детей в учебных заведениях, идет активная популяризация важности правильного питания у школьников. Возможно, уже в скором времени слабые стороны системы питания будут выявлены, и страна вновь совершит качественный скачок в этой области. Ведь школьное питание в современном мире определяет здоровье будущих граждан страны.

Литература

1. 17 октября состоялось заседание постоянной комиссии Смоленского городского Совета по социальной сфере. URL: http://www.smolsovet.ru/press_slugba/news/detail.php?ID=7995 (дата обращения: 20.10.2018).
2. В России растет уровень детского ожирения. URL: <http://www.ug.ru/news/22899> (дата обращения 04.09.18).
3. Давыдович А.Р. Школьное питание: уроки истории // Российские регионы: взгляд в будущее. 2016. №3 (8). С. 87-102.
4. «Декрет об организации общественных столовых» от 8 ноября (27 октября) 1917 г. URL: <http://pitanie2007.ru/chto-bylo/material/> (дата обращения 20.10.17).
5. Записки жандармского штаб-офицера эпохи Николая I / Э.И.Стогов. М.: Интрик, 2003. С. 258.
6. Иванович Б.В. Первые школы на Руси // Берегиня. 777. Сова: общество, политика, экономика. 2015. № 1(24). С. 251-255.
7. Топчиев Е.И. Из воспоминаний. Дворянский полк в царствование Александра I // Русская старина. 1880. Т. 28. № 8. С. 639–648.
8. Мордовцев Д.Л. Как учили и учились в Древней Руси. Наука и жизнь. 2002. № 7. URL: <https://www.nkj.ru/archive/articles/4478/> (дата обращения: 16.10.2017).
9. Певзнер М., Микоян А. Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1939. С. 1457.
10. Постановление Правительства РФ №799 от 21.11.2007. URL: https://www.glavbukh.ru/npd/edoc/99_902237171 (дата обращения 02.08.18).

11. Пущин И.И. Записки о Пушкине / Пушкин в воспоминаниях современников. СПб.: Академический проект, 1998. С. 100. Т. 1.
12. Цицикашвили К.П., Кремень С.А. Организация питания в сельских школах как фактор сохранения здоровья детей // Учитель и время. Смоленск: СмолГУ. 2017. Вып. 12. С. 241-247.

Ксения Павловна Цицикашвили
K.P. Tsitsikashvili
Smolensk State University

History of school food in Russia: from ancient Russia to the Russian federation

Key words: *school canteen, school nutrition, catering services, organization of nutrition in secondary educational institutions, health.*

In article results of analysis of school nutrition throughout history of school development are presented. The organization level of school nutrition at modern school is shown. The conditions of school canteen in the Smolensk region are described.

А.А. Шкуратова, Л.Н. Селиванова
Смоленский государственный университет

УДК 37.013.2

ФОРМИРОВАНИЕ ГОТОВНОСТИ УЧИТЕЛЯ К РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Ключевые слова: *инклюзия, инклюзивное образование, компетенция, образовательный процесс, особые образовательные потребности, обучение, квалификация, педагогические кадры.*

Статья посвящена актуальной проблеме внедрения инклюзивного образования в образовательную систему РФ, в частности, готовности педагогических кадров к работе в условиях инклюзии. Раскрыто понятие инклюзии, выявлены ключевые компетенции педагога-профессионала, позволяющие эффективно работать в области инклюзивного образования, даны рекомендации студентам – будущим педагогам по самообразованию в данной сфере.

В последнее время предлагается все больше инновационных подходов к обучению и воспитанию детей с особыми образовательными потребностями. Особенно исследователей интересует инклюзивное образование, которому посвящено большое количество научных работ таких ученых как Н.П. Артюшенко, Ю.Л. Загуменнов, Е.А. Ямбург и многих других. Вместе с тем, можно утверждать, что внедрение инклюзивного подхода в образовательную систему России связано я со многими проблемами. В частности, на наш взгляд, по-прежнему остаются