DOI 10.31483/r-100820

Масанский Сергей Леонидович

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ НА ОСНОВЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ: «КЛАССНАЯ СТОЛОВАЯ – СТОЛОВАЯ-КЛАСС!»

***Аннотация:** в главе рассмотрены современные подходы к организации школьного питания на основе педагогической модели питания. По результатам отбора, анализа и логического обобщения информации, представленной в онлайн-ресурсах Elsevier, PubMed, ResearchGate, eLIBRARY.RU, показана ее эффективность для достижения целей устойчивого развития. Утверждается, что реализация модели на практике требует специальных мер как на институциональном уровне, так и на уровне непосредственно учебных заведений. В основе их разработки – сотрудничество и междисциплинарный подход.*

***Ключевые слова:** школьное питание, педагогическая модель питания, педагогический обед, нормирование питания, устойчивое развитие, междисциплинарность.*

***Abstract:** the chapter analyses the modern approaches to the organization of school meal based on the food pedagogy model. We proved its effectiveness for achieving sustainable development goals using the results of selection, analysis, logical generalization of information presented in the online resources Elsevier, PubMed, ResearchGate, eLIBRARY.RU. It is confirmed that the implementation of the model in practice requires special measures both at the institutional level and at the level of educational institutions themselves. Collaboration and interdisciplinary approach are the base for the development of those measures.*

***Keywords:** school meal, food pedagogy model, pedagogical lunch, food rationing, sustainable development, interdisciplinarity.*

Программы школьного питания более чем в 80 процентах стран мира включены в национальную политику, что делает их самой обширной сетью социальной защиты в мире. Инвестиции в рамках наиболее эффективных программ приносят девятикратный совокупный доход, создавая человеческий капитал для

обеспечения будущего экономического роста страны, положительно влияя на образование, общественное здравоохранение, социальную защиту и местное сельское хозяйство [6].

Как в Беларуси, так и в России организация питания в учреждениях образования является важнейшей социальной программой – горячее питание организовано для всех школьников. В России с 2020 года для младших школьников организовано бесплатное горячее питание. В Беларуси с 2012 года бесплатное питание предоставляется не только для младших школьников, но и всех школьников, проживающих в сельской местности, а также для категории детей, находящихся в определенном социальном положении (проживающие на территориях с особым радиационным статусом, в многодетных семьях, в семьях с низким доходом, имеющие определенные проблемы со здоровьем и другим категориям).

Актуальная проблематика является предметом постоянного внимания со стороны государства [3; 4]. Ее разрешение требует новых подходов к организации питания, наиболее перспективные из которых можно рассматривать в рамках педагогической модели питания (педагогический, образовательный, обучающий обед) [13; 16].

Принципиально важной характеристикой модели является ее междисциплинарность. Междисциплинарный подход к программе школьного питания базируется на фундаментальном положении о том, что требуется учитывать множество из биологических, культурных, социальных, образовательных, психологических, физических, производственных контекстов [24]. Акцент делается на пропаганду здорового и устойчивого пищевого поведения на основе интеграции проблем здоровья и устойчивости в процессе их решения [26]. Эта деятельность рассматривается как педагогическая – школьное питание стало частью национальных учебных программ во многих странах. Вопросы, связанные с питанием, включены в образовательные программы школ, в учебные программы ряда дисциплин. Среди европейских стран – в Финляндии, Швеции, Норвегии, в прибалтийских странах, в Польше, Чехии, Словении, Австрии, Венгрии, Франции, Испа-

нии, Португалии и некоторых других. Как часть концепции устойчивого развития [5], эти программы призваны решать проблему недостаточного или избыточного питания, проблему отходов.

Значение учебной составляющей в организации питания ярко выражена в предисловии к руководству «Хорошее питание в школе» («Bra matider i skolan»), разработанному в 2019 году Национальным управлением продовольствия Швеции совместно с Национальным агентством образования – «школьное питание является бесплатным учебным материалом, который одновременно пахнет и имеет вкус. Когда педагоги и персонал столовой работают вместе, чтобы питание в школе стало чем-то большим, чем «просто еда», создается мощный образовательный инструмент». Цель данного документа – «исчерпывающее руководство, поддержка и предложения о том, как вы можете работать, создавать радость от еды, использовать питание в воспитательной работе и пропагандировать хорошие диетические привычки». Успех в организации школьного питания по-шведски опирается на один из принципиальных подходов, суть которого в гибкости при организации питания – «нет универсального решения для всех учащихся, важно их слушать и вовлекать, опираться на их опыт, интересы, потребности и мнения и использовать их мысли и идеи в организации питания» [8].

Еще одним примером является Программа школьного питания Финляндии – оценивается порядка в 8% от всех затрат на образование, рассматривается как инвестиция в будущее и является частью учебной программы как деятельности, которая поддерживает цели образования, в том числе, направленных на изучение национальных традиций и обычаев [11]. Принципиальными в Законе о базовом образовании Финляндии являются положения о том, что для школьного обеда отводится достаточное время и что обед проводится под руководством взрослых. А также – что учащиеся влияют на содержание школьного питания, участвуют в его реализации и оценке – финская система образования исходит из того, что у каждого ребенка есть способности и потенциал реализовать свое право участвовать в принятии решений, касающихся его жизнедеятельности, и

это нужно поощрять. Расширяя права и возможности детей и молодежи, формируется культура прозрачности (avoimuuden kulttuuri), развивается активная гражданская позиция и участие в жизни общества [11].

Помимо удовлетворения потребности в энергии и пищевых веществах, питание используется в качестве педагогического инструмента в рамках миссии школы по предоставлению учащимся знаний об устойчивом образе жизни. Стратегическая цель – овладеть за время обучения в школе навыками повседневного выбора продуктов (блюд) здорового питания, разнообразием альтернативных пищевых продуктов и их значением, стремясь к пищевой компетентности и формированию чувства еды. Чувство еды – это личное и основанное на опыте понимание выбора еды, которое характеризует одну из ключевых адаптационных способностей человека. Принципиальный посыл при этом – не существует единственного способа питания, способствующего устойчивому благополучию [18].

Взрослые являются образцами для подражания для детей и должны принимать пищу вместе с ними за одним столом. Цель учителя во время педагогического (обучающего) обеда – создание спокойной, комфортной и естественной обстановки для приема пищи и получения положительных впечатлений от еды, а также условий для общения и повышения осведомленности детей о еде, ее важности для здоровья и экологии.

Задачи:

- обедать вместе с детьми, способствуя формированию у них пищевых привычек;
- быть образцом для подражания, придерживаясь здорового питания, ответственного отношения к выбору пищи, безотходному ее потреблению;
- способствовать созданию спокойной и приятной атмосферы при приеме пищи и позитивному отношению к еде;
- сопровождать младших школьников в школьную столовую, рассказывать о составе блюд;
- беседовать о происхождении блюд, традициях в питании, новых вкусах, влиянии продуктов питания на здоровье и окружающую среду и другое;

- побуждать школьников не отказываться от всех необходимых компонентов еды и пробовать новые вкусы;
- быть ответственным за то, чтобы учащимся, которые придерживаются специальной диеты, подавалась соответствующая еда.

Необходимо понимать, что привычки в питании формируются в раннем возрасте [21]. Поэтому формат педагогического обеда, как форма педагогической работы, должно быть организовано еще в дошкольном учреждении. В дошкольном учреждении у детей необходимо формировать положительный опыт, позитивные ощущения от приема пищи и поощрять их пробовать разные продукты. Ключевое значение для этого имеет конвергенция деятельности персонала общественного питания и воспитателей (учителей). Первые должны иметь возможность предлагать разнообразную еду и в разных положительных для детей видах, чтобы дать им полное представление о еде. Вторые – использовать педагогические методы, вызывающие у детей положительные эмоции в ситуациях, связанных с едой и приемом пищи, поощрять их изучать новые продукты, цвета, текстуры, запахи, а также традиции и кухни других культур [28; 29]. Педагогика питания всегда должно исходить из того, что учиться и открывать для себя новое в питании должно быть интересным для детей [30].

При этом научно доказанным фактом является то, что вкусовые качества и эстетика еды являются ключевыми факторами выбора ее учащимися [12; 15; 25]. Что именно вкусовые свойства блюд являются основной причиной отказа от школьного обеда в пользу перекуса в буфете. Низкое вкусовое качество пищи является одной из причин чрезмерного потребления сахара, соли и жира [22], а в целом негативно сказывается на здоровье и социальном благополучии [33].

Обязательным условием является организация более длительных перерывов на обед – не менее 30 минут. При этом для избегания очередей практикуется, например, организация перерывов в шахматном порядке, благодаря относительному смещению времени занятий для отдельных классов. Время приема пищи играет важную рекреационную роль и способствует достижению целей обучения.

Питание в школьных столовых осуществляется на основе самообслуживания, при этом дети самостоятельно порционируют себе гарнир, салат и другие не порционные блюда. Такой подход направлен на воспитание пищевого поведения через собственную практику самообслуживания под руководством взрослых. Это способствует нормальному развитию самоконтроля во время еды – у детей вырабатывают эти навыки, в том числе определять размер своей порции [10]. При этом исходят из принципа, что заставлять есть нельзя. Как нельзя и создавать условия для отходов – нужно научить этому балансу, т.е. брать себе на тарелку столько еды, сколько сможешь в данный момент съесть. Сокращение отходов и, как следствие, разумное потребление является частью экологического воспитания учащихся – формирования отношения к еде как ценности и понимания того, что отходы пищи губительно сказываются на окружающую среду [7].

Для правильного выбора в качестве образцов в начале линии самообслуживания выставляются модели тарелки с едой, объем пищи в которых соответствует потребностям детей разных возрастных групп. Такая визуализация соответствует диетическим рекомендациям, основанным на пищевых продуктах [23]. Например, в Финляндии модель представлена: половина тарелки наполнена овощами, четверть – картофелем, макаронами или каким-либо другим зерновым гарниром, оставшаяся четверть – мясом / рыбой / яйцом / бобовыми. В модель входят также хлеб, спред, стакан молока и в отдельных случаях десерт, чтобы формировать целостное представление о полноценном обеде.

Разнообразие ассортимента блюд в рационе достигается длительным – 6 и более недель – циклом планового меню, разнообразием продуктов и ингредиентов, а также возможностью в каждой школе изменять меню в соответствии с особенностями местной кухни, изменением пищевых привычек, интернациональными запросами или другими факторами [1].

При обучении детей важно также понимание, что их питание может значительно отличаться от одного дня к другому и адекватность потребления энергии может быть оценена только в долгосрочной перспективе [9]. В рамках новой модели упрощены количественные критерии нормирования рационов школьного

питания, в отличие от нормирования на основе классической теории сбалансированного питания, которое применяется в настоящее время в Беларуси и России. Соответственно, на практике система госрегулирования организации питания освобождается от избыточных показателей, характеризующих потребности в энергии и пищевых веществах, которые сковывают саму практику организации питания. На этапе планирования рациона питания учитываются только количественные критерии общей энергетической ценности, доля в общей энергетической ценности (энергопроцент) основных пищевых веществ и насыщенного жира. Рекомендации по энергетической и питательной ценности питания приводятся на один прием пищи из расчета в среднем как минимум за неделю. Отклонения от среднего не регламентируются – например, в приведенном недельном рационе обеда энергетическая ценность колеблется от 520 до 790 ккал в разные дни (среднее за неделю – 620 ккал), энергопроцент белка – от 12 до 20% (среднее значение за неделю – 17%). При рекомендуемой энергетической ценности 700 ккал, энергопроценте белка – 13–17% (для учащихся 10–13 лет) [9]. Среднее за неделю соотношения между белками, жирами и углеводами в представленном рационе составляет 1:0,9:2,6.

Такой подход позволяет удовлетворить разнообразные потребности, более гибко реагировать на их изменения, не связывает персонал школьных столовых излишне формальными требованиями при разработке и внедрении новых блюд и меню в целом. Роль персонала принципиально изменяется – деятельность приобретает, в том числе, образовательные функции. В рамках новой модели важным является создание для персонала школьных столовых таких условий для работы, при которых они могли бы подвергать сомнению традиционные практики в организации питания и предлагать новые, более эффективные для данной школы. Вся работа школьного общепита требует скорости, сотрудничества, гибкости, новаторства и приверженности делу [28]. Профессиональное участие в обеспечении вкуса, создании атмосферы гостеприимства во время приема пищи является основным способом для достижения цели [14; 17; 19].

Образовательная и другая политика, закреплённая в учебной программе, может быть реализована только тогда, когда весь педагогический состав школы знает, понимает и стремится ее соблюдать [27]. В этой связи ключевая роль в организации питания принадлежит директору школы [20]. Вместе с тем в условиях постоянной загруженности и многозадачности является проблемой признания учителями важности этой работы, принятие ее в качестве образовательной цели. Решение проблемы в комплексном и целостном подходе в учебном процессе к программе укрепления здоровья, а не в организации решения только отдельных задач для достижения этой цели, в т.ч. связанных со школьным питанием [32]. Все это требует специальных решений как на институциональном уровне, так и на уровне непосредственно учебных заведений.

Существенной проблемой является и недостаточность знаний в этой области у самих учителей, необходимость специального обучения, включающего, помимо педагогических, психологические, медицинские, технологические аспекты. Характерно в этом смысле мнение ведущего специалиста одного из успешных комбинатов школьного питания, высказанное в ходе беседы: «Когда образование приходит проверять, для них это как неопознанный летающий объект. Они считают, что котлеты появляются ниоткуда ... Даже проверка санитарной службы не так страшна, как проверка образования. Нужно все же иметь некий производственный опыт».

Требует решения вопросы, связанных с мотивацией учителей – эта нагрузка учитывается как педагогическая и (или) дополнительно оплачивается. Оплата за обед, в котором учитель участвует за одним столом с учениками, осуществляется из бюджета, что требует соответствующих изменений в налогообложении.

При корректировке норм питания в учреждениях образования Беларуси, которая осуществлялась по заданию министерства образования, предложено реализовать ряд новых для республики подходов, связанных с нормированием школьного питания, его организацией и государственным регулированием [2].

В контексте новой модели сформулирована триединая цель организации питания в современном учебном заведении:

Научить выбирать и комбинировать продукты и блюда, обладающие наибольшей пользой для здоровья, повышающие адаптационный потенциал и резервные возможности организма;

Компенсировать расход энергии и пищевых веществ в период нахождения в учебном заведении на основе современных научных данных о возрастной алиментарной адаптации;

Корректировать пищевой статус в ответ на неблагоприятные факторы внешней среды для устойчивости организма к их последствиям.

При постановке проблемы данного исследования исходили из актуальности следующих ключевых проблем междисциплинарного характера:

а) сокращение дефицита в потреблении воспитанниками и обучающимися пищевых веществ и энергии, связанного с несъедаемостью (отходами);

б) исключение избыточных, противоречивых и формальных требований и показателей при нормировании;

в) делегирование полномочий посредством определения показателей, которые нецелесообразно «жестко» нормировать на республиканском уровне.

С учетом перспективы применения в республике педагогической модели питания, принципов разработанной методологии нормирования предложен концептуальный формат организации школьного питания. В нем отражены основные элементы организации: виды, количество приемов пищи, ассортиментный состав рациона; режим питания для обучающихся в первую и вторую смены; методы обслуживания; оплата за питание; организация контроля.

Предложен «гибридный» подход для формирования ассортимента продукции в рационах питания, основанный на методах общественного питания и пищевой промышленности. Роль промышленности, которая модернизирована в республике на самом высоком технологическом уровне, должна возрастать в программе школьного питания. Реализация гибридного подхода позволит сократить часть производственного процесса непосредственно в школьной столовой и сократить финансирование из бюджета на его осуществление. За счет этого гос-

ударственная поддержка может быть оказана производителям специализированных продуктов, производство которых более затратно, чем продуктов массового потребления.

Предлагается локализовать многочисленные виды предоставляемого питания в школе до одного – школьный обед – как единый для все обучающихся основной прием пищи. В случае, когда дети находятся в школе длительное время до или после обеда, предусмотреть дополнительный прием пищи. Условное название этому приему пищи может быть, например, экспресс-прием пищи. Это название выражает характер ассортимента продукции в его составе и метод обслуживания для его организации – быстрое обслуживание (но, не «быстрое питание»). В данном случае предлагается намеренно отойти при организации питания в школе от использования традиционной терминологии – завтрак, обед, полдник и сложившихся требований к ним.

Состав обеда предлагается формировать по принципу «обед из двух блюд» – основное обеденное блюдо и дополнительное условно сладкое блюдо. Основное блюдо приготавливается методами общественного питания и рассматривается, прежде всего, как источник белка – разнообразные блюда из мяса, рыбы, птицы, субпродуктов с гарниром или заправочные супы. Дополнительное блюдо, как правило, на основе фруктов, овощей, злаковых как источников «правильных» углеводов и биологически активных веществ. Такой подход позволит повысить привлекательность школьного обеда у детей, сократить производственные издержки, повысить технологичность производства.

Ассортимент продукции в дополнительный прием пищи включает специализированные продукты промышленно производства для питания детей и подростков или продукцию общественного питания на основе специальных ингредиентов и полуфабрикатов промышленного производства. Специализированные продукты обладают заданными функциональными свойствами в соответствии с реальными потребностями детей и подростков. Таким образом, усилится корректирующая и профилактическая функция школьного питания, что объективно необходимо.

Вместо нормирования питания по пищевым веществам предложено руководствоваться принципами обязательности и кратности использования значимых в соответствии с текущим пищевым статусом детей и подростков пищевых продуктов. Использование других продуктов, не имеющих специальных ограничений – не нормировать централизованно. Для повышения вкусовой привлекательности предложено включить в продуктовые наборы группу продуктов «Вкусовые и корректирующие ингредиенты». В соответствии со спросом в объектах общественного питания самостоятельно формируют ассортимент таких продуктов для обеспечения заданных вкусовых свойств рациона.

Прямая государственная дотация локализуется для компенсации только школьного обеда, дополнительный прием пищи организуется за средства родителей и является их ответственностью. Эту ответственность родители могут реализовать и альтернативными способами, но обязаны это делать и делать регулярно и своевременно. Конкурентная стоимость дополнительного приема как услуги школьной столовой и ее привлекательность для родителей среди альтернативных способов обеспечивается компенсацией бюджетом эксплуатационных расходов на организацию питания, удешевлением питания через оптовые закупки, а также гарантией качества и безопасности услуги и ее своевременностью.

В заключении следует отметить, что продвижение в практику результатов работы вызывает определённые трудности. Помимо преодоления инерции мышления, консервативности самой системы, необходима разработка скоординированных мер на всех ее уровнях и всеми заинтересованными ведомствами. Прежде всего в части нахождения разумного баланса между санитарно-гигиеническими требованиями, которые в настоящее время доминируют в системе государственного регулирования организации школьного питания, и образовательными целями, а также профессиональными задачами общественного питания. Как отмечалось, профессиональное участие является основным способом для достижения общей цели: в атмосфере гостеприимства и педагогического влияния – нужно научить, предложением вкусной и здоровой пищи – накормить. Из-за вы-

сокой заорганизованности и избыточности нормативных требований такая практика в настоящее время труднореализуема – цель достигается на уровне «выдать питание».

Организация школьного питания является сложной междисциплинарной проблемой – нужно отказаться от односторонних решений и сложившихся стереотипов. С педагогической точки зрения проблема требует специальной научно-методической проработки.

Список литературы

1. Кузина Н. В. Рекомендации по школьному меню: опыт Финляндии / Н.В. Кузина // Образование и право. – 2019. – №4. – С. 233–238.

2. Масанский С.Л. Принципы практико-ориентированной методологии нормирования питания в учреждениях образования / С.Л. Масанский // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2020. – №2(29). – С. 3–14.

3. Недовольство школьным питанием в России возросло на треть // Информационное агентство «Уралинформбюро» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.uralinform.ru/news/society/314831> (дата обращения: 01.09.2019).

4. Организацию школьного питания нужно кардинально менять – КГК // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь «Pravo.by» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pravo.by/novosti/obshchestvenno-politicheskie-i-v-oblasti-prava/2017/august/25380/> (дата обращения: 01.07.2019).

5. Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development // United Nations [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.un.org/en/development/desa/population/migration/generalassembly/docs/globalcompact/A_RES_70_1_E.pdf (дата обращения: 12.12.2021).

6. State of School Feeding Worldwide 2020 // WFP [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.wfp.org/publications/state-school-feeding-worldwide-2020> (дата обращения: 12.11.2021).

7. Food wastage footprint: Impacts on natural resources. FAO (2013) // FAO [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf> (дата обращения: 09.11.2021).
8. Bra maltider i skolan // Livsmedelsverket [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.livsmedelsverket.se> (дата обращения: 09.10.2021).
9. Eating and learning together – recommendations for school meals // Julkari [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/134867/URN_ISBN_978-952-302-844-9.pdf?sequence=1 (дата обращения: 09.11.2021).
10. Hygieniaohje varhaiskasvatukseen 2020 // Oulu [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.ouka.fi/documents/112792/2458726/Hygieniaohje+2020_muokattu+280820.pdf/130415a6-2acb-4eb4-9a92-af926f9fc6cb (дата обращения: 11.11.2021).
11. School meals in Finland. Investment in learning // Ruokavirasto [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.ruokavirasto.fi> (дата обращения: 09.11.2021).
12. Benn, J. Giver skolemad næring for læring? læringsmiljø, trivsel og competence / J. Benn, M. Carlsson, L. L. Nordin, L. Hortensen // København: Danmarks Pædagogiske Universitetsskole, Aarhus Universitet / Sundhed, samfund, pædagogik og læring. – 2010. – Volume 2. – 45 s.
13. Benn, J. Learning through school meals? / J. Benn, M. Carlsson // Appetite. – Volume 78. – DOI: 10.1016/j.appet.2014.03.008.
14. Berggren, L. Nordic children's conceptualisations of healthy eating in relation to school lunch / L. Berggren, E. Eldbjørg Fossgard, U. Björk Arnfjörð, A. Hörnell, A. Sigríður Ólafsdóttir, I. Gunnarsdóttir, C. Olsson // Health Education. – 2016. – Volume 117. – P.130–147.
15. Guerrero, K. What Role Does Taste Play in School Meal Studies? A Narrative Review of the Literature / K. Guerrero, A. Olsen, K. Wistoft, //The Journal of Child Nutrition & Management. – 2018. – Volume 42. – 16 pag.

16. Janhonen K. Adolescents' school lunch practices as an educational resource / K. Janhonen, P. Palojoki, J. Mäkelä // Health education. – 2016. – Volume 116. – P. 292–309.

17. Janhonen, K. Adolescents' school lunch practices as an educational resource / K. Janhonen, J. Mäkelä, P. Palojoki // Health Education. – Volume 116. – P. 292–309. – DOI:10.1108/HE-10–2014–0090.

18. Janhonen, K. Perusopetuksen ruokakasvatus ravintotiedosta ruokatajuun. Luova ja vastuullinen kotitalousopetus / K. Janhonen, J. Mäkelä, P. Palojoki // Creative and responsible home economics education. – 2015. – Volume 38. – P. 107–120.

19. Janhonen, K. The roles of humour and laughter in youth focus groups on school food / K. Janhonen // Journal of Youth Studies. – 2019. – Volume 20. – P. 1127–1142.

20. Lintukangas S. Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi [School catering staff to act as educators in comprehensive schools] / S. Lintukangas. – Helsinki: Helsingin yliopisto: Yliopistopaino. – 2009. – Volume 20 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/20045/koulu-ruo.pdf?sequence=3> (дата обращения: 10.11.2021).

21. Lucas, P. J. Preschool and school meal policies: an overview of what we know about regulation, implementation, and impact on diet in the UK, Sweden, and Australia / P. J. Lucas, E. Patterson, G. Sacks, N. Billich, C. E. L. Evans // Nutrients. – 2017. – Volume 9(7). – P. 736.

22. Mouritsen, O. Deliciousness of food and a proper balance in fatty acid composition as means to improve human health and regulate food intake / O. Mouritsen // Flavour. – 2016. – Volume 5. – DOI: 10.1186/s13411–016–0048–2.

23. Mozaffarian, D. Dietary Guidelines in the 21st Century-a Time for Food / D. Mozaffarian, D. Ludwig, // JAMA: the journal of the American Medical Association. – 2010. – Volume 304. – P. 681–2. – DOI:10.1001/jama.2010.1116.

24. Mozaffarian, D. Role of government policy in nutrition-barriers to and opportunities for healthier eating / D. Mozaffarian, S. Y. Angell, T. Lang, J. A. Rivera // BMJ Clinical Research. – 2018. – Volume 361: k2426. – DOI:10.1136/bmj.k2426.

25. Murimi, M. Qualitative Study on Factors that Influence Students' Food Choices / M. Murimi, M. Chrisman, H. McCollum, O. McDonald // Journal of Nutrition & Health. – 2016. -Volume 2. – 6 pag.

26. Oostindjer, M. Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective in press: Critical Reviews in Food Science and Nutrition / M. Oostindjer, J. Aschemann-Witzel, Q. Wang, S. Skuland, B. Egeland, G. Amdam, A. Schjøll, M. Pachucki, P. Rozin, J. Stein, V. Almli, K. E. Van // In press: Critical Reviews in Food Science and Nutrition. – 2016. – DOI: 10.13140/RG.2.1.4286.6803.

27. Pike, J. «I Don't Have To Listen To You! You're Just A Dinner Lady!»: Power and Resistance at Lunchtimes in Primary Schools. / J. Pike // Children's Geographies. – 2019. – Volume 8. – P. 275–289.

28. Senge, P. M. Schools that learn (updated and revised): A fifth discipline fieldbook for educators, parents, and everyone who cares about education / P. M. Senge, N. Cambren-McCabe, T. Lucas, J. Dutton, B. Smith // Kindle Edition. – 2012. – 608 p.

29. Sepp, H. Food as a tool for learning in everyday activities at preschool-an exploratory study from Sweden / H. Sepp, K. Höijer, // Food & nutrition research. – 2016. – Volume 60(1). – DOI:10.3402/fnr.v60.32603.

30. Sepp, H. Pre-school staffs' attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal / H. Sepp, L. Abrahamsson, C. Fjellström // International Journal of Consumer Studies. – 2006. – Volume 30(2). – P. 224–232.

31. Sepp, H. Måltidspedagogik i forskolan: ett lustfyllt lärande / H. Sepp // Gothia Fortbildning AB. – 2017. – 96 p. – SBN9789177410331

32. Velasco, V. Multiple Health Behavior Programs in School Settings: Strategies to Promote Transfer-of-Learning Through Life Skills Education / V. Velasco, C. Celata, K. Griffin, // Frontiers in Public Health. – 2021. – Volume 9. – DOI:10.3389/fpubh.2021.716399.

33. Wistoft, K. Rundt om smag / K. Wistoft, L. Qvortrup // Ugeskrift for Laeger. – 10 dec. 2018. – Volume 180 (25). – S. 2291–2294.

Масанский Сергей Леонидович – канд. техн. наук, доцент, профессор, УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»; Республика Беларусь, г. Могилев.