

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ ИЗ ЧИСЛА КОРЕННЫХ НАРОДОВ СЕВЕРА

Т. В. Жубрева, Е. Н. Мясникова

Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова,
Москва, Россия

Здоровое питание позитивно сказывается на функционировании организма человека, однако в детском и подростковом возрасте, в школьные годы закладывается фундамент для долгой, активной жизни. В статье представлены данные анализа практики применения нормативной, технической и технологической документации при организации питания для учащихся общеобразовательных учреждений, расположенных в местах проживания коренных народов Крайнего Севера. Государственная политика в отношении развития этих регионов России выражена через ряд регулирующих документов федерального уровня, значительное внимание в которых уделено вопросам, связанным с организацией горячего питания для школьников. На территории всей Российской Федерации в вопросе организации питания в общеобразовательных учреждениях регламентирующим и контролирующим органом выступает Роспотребнадзор, а основные регламентирующие документы – это СанПиН. Авторами проанализированы требования регулятора, которые не всегда учитывают особенности физиологии питания детей школьного возраста, региональные особенности и традиционную культуру питания, что подчеркивает актуальность исследования. Исключение из рациона питания школьников традиционных для народов Севера продуктов и замена их на принятые в Центральной России не способствуют укреплению здоровья подрастающего поколения. Изменение существующего положения будет способствовать не только здоровью детей в данном регионе, но и развитию местных промыслов, а также созданию малых предприятий по заготовке традиционных для коренных малочисленных народов Севера продуктов питания.

Ключевые слова: питание школьников, питание школьников на Крайнем Севере, рацион питания, кулинария, региональные условия, коренные малочисленные народы, питание народов Севера, этнические кулинарные предпочтения.

HEALTHY NUTRITION OF SCHOOLCHILDREN OF ABORIGINAL POPULATION IN THE NORTH

Tatiana V. Zhubreva, Elena N. Myasnikova

Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia

Healthy nutrition has a positive impact on human body functioning, however, the foundation of long and active life is laid in childhood and teenage years. The article provides information about using normative, technical and technological documents for organization of nutrition for schoolchildren in secondary education institutions located in places of residence of aboriginal population in the Far East. State policy concerning the development of these areas is expressed in a number of regulating documents of the federal level, where serious attention is paid to organization of hot meals for schoolchildren. On the territory of the Russian Federation 'Rospotrebnadzor' acts as a regulating and controlling body in the field of organization of nutrition in secondary education institutions and 'SanPin' is the principle regulating documents. The authors analyzed the requirements put forward by the regulator, which cannot take into account all specific features of physiology of schoolchildren's nutrition, regional specificities and traditional nutrition culture, which underlines topicality of the research. Exclusion of traditional for Northern people food and its replacement with food typical of Central Russia cannot improve health of the rising generation. If we change this situation, it could enhance children's health in the region and promote the development of local craft and small enterprises dealing with storing-up traditional food stuffs.

Keywords: nutrition for schoolchildren, nutrition of schoolchildren in the Far East, meals, cookery, regional conditions, aboriginal population, nutrition of Northern people, ethnic food preferences.

Рациональное соотношение экономического потенциала и успешного решения экологических проблем стало основой для устойчивого развития общества в современном мире. Российская Федерация, всемерно поддерживая и развивая свои усилия в этом направлении, приняла Концепцию устойчивого развития коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока, утвержденную Распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2009 г. № 132-р. Концепция определяет современную систему приоритетов, подходов, взглядов и принципов функционирования всех уровней государственной власти по обеспечению мер устойчивого развития коренных малочисленных народов на период до 2025 г.

Реализация Концепции предусматривает проведение ряда мероприятий, которые направлены на максимальное сохранение исторически сложившейся среды обитания и обусловленного ею образа жизни местного населения из числа коренных малочисленных народов в местах проживания их предков. Предполагается одновременное стабильное повышение благосостояния и совершенствование всех сфер хозяйственной и социальной деятельности, включая образование, здравоохранение и культуру.

По данным Всероссийской переписи населения 2010 г., в Российской Федерации проживает более 160 народов с самобытной материально-бытовой и духовной культурой. Особое место среди них занимают 40 малочисленных народов Севера, которые живут компактно в 28 субъектах. Примерно 65% северного населения находятся в сельской местности.

Политика государства в отношении перспектив развития коренных малочисленных народов направлена на принятие эффективных мер по сохранению самобытной культуры, традиционного образа жизни и исконной среды обитания этих народов. Необходимость особого отношения к их традициям, культуре и здоровью

обусловлена как минимум тремя взаимосвязанными факторами: сложными природно-климатическими условиями (особенно в Заполярье), незащищенностью традиционного образа жизни от влияния и тенденций развития современного общества и малочисленностью каждого из народов Севера.

В Концепции поставлена задача по созданию в Российской Федерации условий для укрепления и развития социально-экономического потенциала региона при максимальном сохранении среды обитания, традиционного образа жизни и культурного наследия народов, населяющих эту территорию. Для этого в местах традиционного проживания и традиционной хозяйственной деятельности необходимо создавать:

- высокотехнологичные малые предприятия по переработке продукции оленеводства и таких традиционных промыслов, как охота и рыболовство;
- условия для повышения рождаемости, снижения детской смертности, продления периода активного долголетия до среднероссийского уровня и сохранения культурного наследия малочисленных народов Севера.

Немаловажное место в решении поставленных задач отведено *совершенствованию системы организации сбалансированного питания учащихся общеобразовательных учреждений*. Правильная организация питания с точки зрения учета этнических и физиологических особенностей, традиций и обычаев малочисленных народов Севера даст несомненный положительный эффект.

В начале марта 2020 г. Указом Президента Российской Федерации вступили в силу Основы государственной политики Российской Федерации в Арктике на период до 2035 года. Согласно этому документу среди прочих задач в сфере социального развития Арктической зоны Российской Федерации стоит «обеспечение доступности качественного дошкольного, начального общего и основного общего

образования, среднего профессионального и высшего образования... пропаганда здорового образа жизни, в том числе внедрение корпоративных программ по укреплению здоровья»¹.

Одним из направлений государственной поддержки коренных народов Крайнего Севера и Арктической зоны выступает организация обучения детей рыбаков, охотников и оленеводов на родном языке. По согласованию с родителями их дети школьного возраста могут посещать либо школы-интернаты, либо стандартные дневные общеобразовательные учреждения; проводится планомерная работа по созданию *кочевых начальных школ* в местах кочевания оленеводов, где проводится обучение в течение четырех лет, по завершении которого дети получают начальное общее образование без отрыва от традиционного для них образа жизни [4].

Так же, как и в Центральной России, школьники должны быть обеспечены питанием. Характер питания в значительной мере обуславливает здоровье человека, практически с рождения формируя физическую и умственную работоспособность, влияя на продолжительность жизни, обеспечивая сопротивляемость организма к инфекциям и вредным факторам окружающей среды. Физиологически полноценное питание способствует нормальному росту и развитию человека, поддержанию его гомеостаза, регенерации тканей. Оно оказывает лечебно-профилактическое действие. Более того, набор исходных продуктов и технология приготовления блюд как в древние времена, так и сегодня в значительной мере связаны с климатическими и природно-ландшафтными условиями мест проживания народов. Традиции питания – часть материальной культуры народов. Они наряду с языком обуславливают этническую идентичность человека.

Теория сбалансированного питания с едиными (ранее для всего СССР, а теперь

для Российской Федерации) нормами потребления основных питательных веществ оказалась очень устойчивой. Это обстоятельство приводило и приводит к серьезным проблемам, так как нормы ориентированы на представителей умеренной климатической зоны (в частности, современного населения Центральной России).

Коренным народам Крайнего Севера при всей скудности пищевого сырья удалось создать своеобразную *северную кулинарную культуру*, которая позволяет им выживать в суровых субарктических условиях, избегая множества болезней, характерных для европейцев. Пища коренных народов Севера может показаться довольно однообразной, но при этом у них не бывает цинги (авитаминоза), ишемической болезни сердца и других болезней, которыми в этих широтах подвержены европейцы. Это связано прежде всего с соматическими изменениями в организме человека в условиях Севера, физиологическими особенностями усвоения пищи и аккумуляции основных пищевых веществ и энергии.

Однообразная, на взгляд жителя средних широт, пища народов Крайнего Севера очень сытная. Она богата жирами и белками. Основной удельный вес приходится на употребление мяса (оленины, медвежатины, зайчатины, мяса морских млекопитающих и пернатой дичи) и рыбы. Мясо в кухне народов Крайнего Севера занимает основную нишу и употребляется без тепловой обработки в трех видах: тепловое (парное) мясо только что убитых животных, строганина (свежее замороженное мясо) и сушеное мясо. Сушеное мясо готовится методом сублимации. Оно высушивается исключительно морозом и ветром. Заготавливают сушеное мясо впрок, так как оно может храниться очень долго. Сырое жирное мясо помогает поддерживать теплообмен, необходимый в суровом климате Крайнего Севера. Сырое мясо с кровью удовлетворяет потребность организма в витаминах С и В₂ [2].

¹ URL: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=347129/> (дата обращения: 29.03.2020).

Усвоение витамина С из продуктов животного происхождения является физиологической особенностью коренных народов Крайнего Севера. Практически всем прочим жителям планеты Земля для этого необходимы продукты растительного происхождения, богатые аскорбиновой кислотой.

Рыба в рационе северян также присутствует в большом количестве. Семга, лосось, омуль, щука и другие ценные виды рыб едят в сыром, соленом, сушеном (юкола), мороженом (строганина) виде, а также запеченными в золе. Вместо гарнира к рыбе, как и к мясу, употребляют дикорастущие ягоды, травы или коренья.

В целом экологические условия Севера определяют высокие потребности организма в энергии. Прежде всего повышения теплопродукции требуют *низкие температуры окружающей среды*, сочетающиеся с увеличивающимися потерю тепла *сильными ветрами*. Отвечая на воздействие этих факторов, основной обмен у арктических аборигенов повышается на 8–20% по сравнению с показателями, аналогичными для жителей Центральной России. Кроме того, у коренных жителей высоких широт велики повседневные затраты энергии, в том числе на выполнение физической работы (преимущественно в теплой одежде). Соответственно, расход тепла увеличивается еще на 7–25%. В Сибири и на Крайнем Севере этот фактор обуславливает необходимость получения людьми с пищей повышенного количества энергии (по сравнению с регионами с умеренным климатом).

Мясо усваивается легче растительной пищи, оно требует меньше энергии на пищеварение, а следовательно, организм может тратить больше калорий на поддержание работы мозга.

Характерный для высокоширотных регионов кислородный режим, а именно *недостаток кислорода*, может служить фактором снижения эффективности усвоения пищи в кишечнике. Соответственно, человек должен либо больше есть, либо его рацион питания должен включать легко-

усвояемые продукты. В принципе, идеально сочетание этих двух факторов. Учитывая важность и значимость обеспечения школьников питанием в общеобразовательных учреждениях для укрепления здоровья нации и поступательного социально-экономического развития России, государством постоянно совершенствуется регулирование этой одной из важнейших составляющих сферы социального питания.

При оказании услуг по организации питания все органы и предприятия в своей деятельности руководствуются в основном двумя федеральными законами: Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Так, в статье 41 Федерального закона № 273-ФЗ сказано, что охрана здоровья обучающихся включает в себя в числе прочего организацию питания обучающихся.

Граждане Российской Федерации, включая детей и подростков, обеспечиваются социальным питанием в соответствии с Федеральным законом от 28 декабря 2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации». В нем указаны основные принципы социального обслуживания, права и обязанности поставщиков и получателей социальных услуг, определен порядок признания гражданина нуждающимся в этих услугах, названы виды социальных услуг, принципы и условия их предоставления, порядок финансирования и оплаты либо бесплатного получения и др. [5].

Действующие санитарно-эпидемиологические правила устанавливают особые требования к пищевым продуктам для питания детей и подростков. В целях нашего исследования отметим ряд конкретных требований.

1. *Использование сырья более высокого качества*. При всей важности данного положения оно весьма неоднозначно, как неоднозначна категория качества. Для детей Се-

вера более высоким качеством будут обладать продукты, традиционно употребляемые ими в пищу: оленина, речная рыба, мясо диких животных, пернатой дичи и морских млекопитающих, дикие ягоды и дикорастущие травы (в зависимости от региона проживания). Однако все это запрещено СанПиН 2.4.5.2409-08 при организации питания школьников.

2. *Уменьшение содержания соли.* Вслед за рекомендациями ВОЗ уменьшать суточное потребление соли до 5 г по всему миру началась кампания по снижению количества соли в еде. Коренные народы Севера традиционно соли в блюда добавляли мало. Отчасти ее дефицит восполнялся употреблением в пищу свежей крови.

3. *Пониженное содержание жира в продуктах.* Это требование распространяется на блюда для школьников всей России. Однако для коренных народов Крайнего Севера такая рекомендация скорее вредна, чем полезна, в силу того, что у них преобладает белково-жировой обмен [2]. Жир необходим северянам для обеспечения энергетических и физиологических функций организма в условиях низких температур и своеобразной фотопериодичности (полярный день – полярная ночь). Так, например, в Дудинке 68 дней длится полярный день, а 45 суток – полярная ночь, и только 146 суток в году происходит смена дня и ночи, характерная для умеренных широт (рис. 1).



Рис. 1. Календарь светлого и темного периода года в Дудинке [3]

4. *Повышенные требования к показателям безопасности.* Это основополагающее требование, которое также входит в некоторое противоречие с традиционным укладом жизни этих народов, до настоящего времени употребляющих в пищу мясо и рыбу в сыром, сыровяленном или сыромороженном виде. В данном случае при организации питания организованных контингентов, особенно детей и подростков, требования СанПиН должны строго соблюдаться.

Питание школьников регламентировано СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», введенными в действие с 1 октября 2008 г.¹ Проведем анализ шестого раздела «Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню», который включает 34 пункта. Важность каждого из них не вызывает сомнений. Остановимся на некоторых из них.

В пункте 6.1 сказано о необходимости разработки не просто рациона питания, а именно *рациона здорового питания школьников*. Под последним понимается рацион с оптимальной структурой по количественным и качественным показателям, в который включены блюда и кулинарные изделия, прошедшие физиологически обоснованную кулинарную обработку, реализуемые в рамках структурированного режима питания.

Далее в пункте 6.3 дано указание составлять примерное меню на основе такого рациона питания, в которое должны быть включены все необходимые блюда, кулинарные изделия и напитки, распределенные на отдельные приемы пищи (завтрак, обед, полдник и ужин) на период (пункт 6.4) не менее двух недель (10–14 дней). Рекомендуемая форма примерного меню предусматривает информацию о количественных данных по рецептурам блюд

¹ URL: <http://docs.cntd.ru/document/902113767/> (дата обращения: 27.03.2020).

(приложение 2 к СанПиН). Примерное меню должно быть разработано для двух возрастных групп обучающихся (7–11 и 12–18 лет) с учетом сезонности, неукоснительного соблюдения перечня и количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона (п. 6.6).

Разработанное юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем примерное меню (п. 6.5) согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Местным органам Роспотребнадзора должно быть делегировано право адаптации примерного меню для школьников к местным традициям и обычаям питания. СанПиН в целом предусматривает возможность корректировки примерного меню с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

В данном случае только *декларируется* потенциальная возможность учитывать специфические особенности питания школьников из числа коренных народов Крайнего Севера. Вместе с тем при разработке рационов питания *игнорирование регионального аспекта недопустимо*, поскольку «...ряд факторов негативно влияют или могут влиять на здоровье населения, включая детей и подростков» [6. – С. 170]. К числу таких факторов можно отнести унифицированность рационов питания школьников в России.

Принципиально есть как минимум два аспекта, на которые нужно обратить внимание. Так, например, Управление Роспотребнадзора по Удмуртской Республике сочло недопустимым, что разработанный ООО «Домашняя кухня», осуществляющим свою производственную деятельность в го-

роде Сарапуле (Удмуртская Республика) и являющимся организатором питания в МБОУ «Лингвистическая гимназия № 20» рацион не соответствует примерному десятидневному меню. При этом нужно признать, что абсолютное большинство претензий Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике к ООО «Домашняя кухня» совершенно справедливы.

Второй аспект связан с нормами приложения 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08, в котором перечислены продукты и блюда, *запрещенные для реализации* в организациях общественного питания образовательных учреждений. В этом перечне перечислены недопустимые продукты, полуфабрикаты и сырье, например, субпродукты, мясо диких животных и другие продукты, традиционно употребляемые коренными народами Крайнего Севера, в том числе в сыром виде.

Таким образом, имеет место конфликт интересов нормативно-правовой базы и национальных традиций питания местного населения. Так, анализ меню в общеобразовательных учреждениях Долганского района Ненецкого округа Красноярского края показал, что перечисленные продукты при составлении меню в подавляющем большинстве случаев заменяются на сельскохозяйственную птицу и говядину, что негативно отражается на здоровье детей и подростков.

В удаленных от крупных населенных пунктов малокомплектных школах этот вопрос в ряде случаев решается за счет несанкционированной поставки предпринимателями пернатой дичи, оленины и свежевывловленной рыбы для приготовления обедов школьникам. Проявленная таким образом забота о здоровье подрастающего поколения, с одной стороны, идет в разрез с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, а с другой – способствует сохранению здоровья детей и сохранению преемственности традиций, включая культуру питания. Купирование данного конфликта возможно через развитие местного предпринимательства, фор-

мирование пула малых предприятий по заготовке продуктов питания для тех школьных столовых, которые посещают дети коренных северных народов.

В пункте 6.9 оговаривается, что «...в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах»¹ с учетом возраста обучающихся.

Важно отметить, что данные рекомендации усреднены по всей территории Российской Федерации. В то же время в СанПиН 2.4.5.2409-08 указано, что для взрослого населения, проживающего в регионах Сибири и Крайнего Севера, энергетическая ценность рационов должна быть повышена на 15%, поэтому пропорционально следует увеличивать норму потребления основных пищевых веществ.

Мы считаем, что подобная норма должна быть также установлена для детей и подростков школьного возраста.

С учетом рекомендаций ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» в СанПиН 2.4.5.2409-08 (п. 6.15) определено оптимальное соотношение жиров, белков и углеводов суточного рациона питания, которое должно составлять соответственно 1 : 1 : 4, или в процентном соотношении по калорийности соответственно 30–32%; 10–15% и 55–60%, а соотношение кальция к фосфору – 1 : 1,5. Данные нормы также не являются оптимальными для коренных народов Крайнего Севера.

Пункт 6.16 определяет способы тепловой кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд на предприятиях питания образовательных учреждений. Это варка в воде и на пару, тушение, запекание, которые должны соответствовать принципам щадящего питания. Существенных противоречий по способам тепловой обработки с этническими традициями, казалось бы, нет. Но жарку основным способом или на открытом огне для стар-

шей группы школьников исключать нецелесообразно, так как это исторически сложившийся способ приготовления блюд из мяса и рыбы.

Далее в пунктах 6.17–6.21 названы продукты, которые должны ежедневно включаться в рацион школьников: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Один раз в два-три дня – рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка и обязательно включать овощи и фрукты. Обед формируется из закуски, супа, второго и сладкого блюда. При этом для закуски рекомендовано подавать салаты из помидоров, огурцов, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т. п. с добавлением свежей зелени. Основное горячее блюдо следует готовить из мяса, рыбы или птицы. На полдник школьникам нужно давать напитки (молоко, кисели, соки, кисломолочные продукты) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. На ужин рекомендованы овощные, творожные или крупяные блюда, основное второе блюдо (мясо, рыба или птица) и напиток (чай, сок, кисель).

В меню второго ужина рекомендовано включать либо фрукты, либо кисломолочные продукты, а также мучные кондитерские или булочные изделия без крема. Данные рекомендации достаточно справедливы для детей школьного возраста, проживающих на европейской территории России. Для коренных народов Крайнего Севера включение в рацион избыточного количества пищи с большим содержанием углеводов нежелательно по крайней мере по двум причинам.

Во-первых, европейцам фрукты и овощи рекомендуют для обеспечения потребности организма в витамине С (аскорбиновая кислота) и пищевых волокнах (клетчатка и протопектин) [1]. У коренных народов Крайнего Севера практически не бывает цинги – заболевания, обусловленного дефицитом витамина С (при условии

¹ URL: <http://docs.cntd.ru/document/902113767/> (дата обращения: 27.03.2020).

употребления ими в пищу парного сырого мяса и крови). Тысячелетняя жизнедеятельность этих народов в северных условиях обеспечила морфологическое приспособление организмов к северной среде.

Во-вторых, особенности сформировавшегося обмена веществ у коренных народов Крайнего Севера таковы, что они почти не усваивают углеводы растительного происхождения. Содержащаяся в молоке лактоза (дисахарид) тоже практически не усваивается детьми старше 2–3 лет. А пища, содержащая плохоусвояемые макро- и микронутриенты, не может считаться здоровой. Отсюда следует вывод, что рекомендации и требования данных санитарных правил должны предусматривать разработку и утверждение в установленном порядке дополнений, направленных на сохранение здоровья малых коренных народов Севера Российской Федерации.

Остальные пункты анализируемых санитарных правил мы не комментируем,

так как они справедливы на всей территории России и для всех участников процесса организации питания в общеобразовательных учреждениях.

Проведенный сравнительный анализ действующей законодательной базы на предмет обеспечения физиологически обоснованным питанием детей и подростков коренных малочисленных народов Крайнего Севера показал, что существующие концептуальные подходы и нормативные правовые документы не позволяют гармонично адаптировать организацию школьного питания к исторически обусловленным физиологическим особенностям (обмену веществ, усвоению основных пищевых компонентов, выработке и аккумуляции энергии для обеспечения жизнедеятельности организма в сложных природно-климатических условиях) школьников, отягощенных необходимостью социальной адаптации при поступлении в общеобразовательные учреждения.

Список литературы

1. Беркетова Л. В. Законодательные и экономические аспекты производства и потребления органических продуктов // Инновации: перспективы, проблемы, достижения : материалы Шестой Международной научно-практической конференции. – Berlin : West-Ost-Publishing house Berlin, 2018. – С. 50–55.
2. Козлов А. И. Пища людей. – Фрязино : Век 2, 2005.
3. Коренные малочисленные народы Таймыра: традиции, быт, культура : рекомендательный указатель литературы / А. А. Сакиева, Н. О. Юрченко, А. Н. Попова. – Дудинка ; Красноярск : Красноярский писатель, 2005.
4. Малышева Е. В., Набок И. Л. Образование коренных малочисленных народов Арктики: проблемы и перспективы развития // Общество. Среда. Развитие. – 2015. – № 1. – С. 139–144.
5. Мясникова Е. Н. Школьное питание – важнейшая подсистема социального питания // Инновации: перспективы, проблемы, достижения : материалы Пятой Международной научно-практической конференции. – Berlin : West-Ost-Publishing house Berlin, 2017. – С. 437–448.
6. Мясникова Е. Н., Жубрева Т. В., Васильева И. В. Региональные особенности организации питания школьников Воронежской области // Вестник Российского экономического университета имени Г. В. Плеханова. – 2018. – № 3 (99). – С. 166–172.

References

1. Berketova L. V. Zakonodatelnye i ekonomicheskie aspekty proizvodstva i potrebleniya organicheskikh produktov [Legislative and Economical Aspects of Production and

Consumption of Organic Products]. *Innovatsii: perspektivy, problemy, dostizheniya, materialy Shestoy Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii* [Innovation: Prospects, Challenges, Achievements, materials of the 6th International Conference]. Berlin, West-Ost-Publishing house Berlin, 2018, pp. 50–55. (In Russ.).

2. Kozlov A. I. Pishcha lyudey [People's Food]. Fryazino, Vek 2, 2005. (In Russ.).

3. Korennye malochislennye narody Taymyra: traditsii, byt, kultura, rekomendatelnyy ukazatel literatury [Small Indigenous Peoples of Taimyr: Traditions, Life, Culture], A. A. Sakieva, N. O. Yurchenko, A. N. Popova. Dudinka; Krasnoyarsk, Krasnoyarskiy pisatel, 2005. (In Russ.).

4. Malysheva E. V., Nabok I. L. Obrazovanie korennykh malochislennykh narodov Arktiki: problemy i perspektivy razvitiya [Education of Small Indigenous Peoples of the Arctic: Problems and Prospects of Development]. *Obshchestvo. Sreda. Razvitie* [Society. Wednesday. Development], 2015, No. 1, pp. 139–144.

5. Myasnikova E. N. Shkol'noe pitanie – vazhneyshaya podsystema sotsial'nogo pitaniya [School Nourishment – Important Subsystem of Social Nutrition]. *Innovatsii: perspektivy, problemy, dostizheniya, materialy Pyatoy Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii* [Innovation: Prospects, Challenges, Achievements, materials of the 5th International Conference]. Berlin, West-Ost-Publishing house Berlin, 2017, pp. 437–448. (In Russ.).

6. Myasnikova E. N., Zhubreva T. V., Vasileva I. V. Regionalnye osobennosti organizatsii pitaniya shkolnikov Voronezhskoy oblasti [Regional Peculiarities of Schoolchildren Nutrition in the Voronezh Region]. *Vestnik Rossiyskogo ekonomicheskogo universiteta imeni G. V. Plekhanova* [Vestnik of the Plekhanov Russian University of Economics], 2018, No. 3 (99), pp. 166–172. (In Russ.).

Сведения об авторах

Татьяна Васильевна Жубрева

кандидат технических наук,
доцент кафедры ресторанного бизнеса
РЭУ им. Г. В. Плеханова.

Адрес: ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет имени
Г. В. Плеханова», 117997, Москва,
Стремянный пер., д. 36.
E-mail: Zhubreva.TV@rea.ru

Елена Николаевна Мясникова

кандидат технических наук,
доцент кафедры ресторанного бизнеса
РЭУ им. Г. В. Плеханова.

Адрес: ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет имени
Г. В. Плеханова», 117997, Москва,
Стремянный пер., д. 36.
E-mail: Myasnikova.EN@rea.ru

Information about the authors

Tatiana V. Zhubreva

PhD, Assistant Professor
of the Department for Restaurant
Business of the PRUE.

Address: Plekhanov Russian University
of Economics, 36 Stremyanny Lane,
Moscow, 117997,
Russian Federation.
E-mail: Zhubreva.TV@rea.ru

Elena N. Myasnikova

PhD, Assistant Professor
of the Department for Restaurant
Business of the PRUE.

Address: Plekhanov Russian University
of Economics, 36 Stremyanny Lane,
Moscow, 117997,
Russian Federation.
E-mail: Myasnikova.EN@rea.ru