

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ ШКІЛ ДОНБАСУ у 60–70-ті роки ХХ ст.**

*Протягом 60–70-х років минулого століття заклади освіти накопичили значний досвід з питання організації харчування учнів шкіл УРСР. На прикладі регіональних особливостей автор охарактеризувала зазначену проблему. Діти харчувались у різних типах їдалень. Це було зумовлене особливостями кількісного та якісного характеру, місцевими та регіональними умовами. Організацію харчування учнів контролювали місцеві та державні органи влади.*

**Ключові слова:** харчування, учні, школа, санітарія, період.

Становлення та розвиток здорової особистості обумовлюється декількома факторами: веденням здорового способу життя, спадковістю, навантаженням тощо. До першого входить такий важливий показник як раціональне, збалансоване харчування, що «будує» імунітет людини на 90 %. Особливо це необхідно для підростаючого покоління, зокрема – учнів шкіл. Вони отримують велике навантаження, а часто і перевантаження на свій молодий організм. Саме харчування є одним із шляхів мінімізації цього. Вдалий досвід зазначеного накопичили заклади освіти 60–70-х років минулого століття.

Питання матеріального забезпечення навчальних закладів розглядали дослідники, акцентуючи увагу на розгортанні мережі навчальних аудиторій [1; с. 131-142], виробничих майстерень [2], соціального забезпечення учнів шкіл вказаного періоду [3]. Проте власне проблема харчування учнівства періоду 60–70-х років ХХ століття залишилась осторонь. Тому, метою нашого дослідження є вивчення цього питання, яке досягається через виконання певних завдань: вивчення історіографічних та джерелознавчих надбань; з'ясування питання організації харчування; аналіз кількісних та якісних показників; характеристику харчових запасів, їх зберігання та дотримання санітарно-гігієнічних норм та правил в закладах освіти; окреслення завдань на майбутнє.

Джерельна база дослідження охоплює документи і матеріали Державного архіву Донецької області [4] та періодичних видань. Перші надали змогу вивчити фактологічну складову нашого дослідження, другі – надали йому певного колориту зазначеної епохи [5].

Як зазначають дослідники, харчування населення Української РСР протягом 1960-1970-х рр. стало більш різноманітним, порівняно з попередніми роками. Населення частіше почало вживати м'ясо, яйця, овочі, фрукти, цукор. А громадське харчування було доступним та дешевим: працювали 47,7 тис. їдалень, закусточних, ресторанів, чайних, – послугами яких користувались майже 10 млн. осіб [6].

На сьогодні шкільні їдальні мають декілька різновидів: їдальні-доготовчі (готують страви із напівфабрикатів і роздають їх у функціональних ємностях і контейнерах із комбінатів шкільного харчування); їдальні-роздавальні (які реалізують гарячі сніданки та обіди). У шкільних їдальнях учнів та педагогів обслуговують через такі форми: реалізація вже скомплектованих раціонів харчування з абонентською системою розрахунку; попереднє накриття столів; буфети-саморозрахунку; організація сніданків по класах (переважно в початкових); вітамінні, молочні та чайні столи, фіто-бари. Гарячі сніданки учні отримують під час 2 або 3 перерви. При цьому реко-

мендується частіше готувати страви із овочів, риби та сиру. Графік шкільних їдалень встановлюється адміністрацією школи за погодженням з адміністрацією підприємства громадського харчування. Щороку дві сторони укладають договори, де обумовлюються їх права та зобов'язання. Адміністрація закладу відповідає за організацію харчування, надає відповідне приміщення, виділяє чергових, розробляє графік відвідування учнями їдальні, охорону матеріальних цінностей. У них встановлюється норматив – 250 місць на 1000 учнів [7].

Значну частину свого часу учні проводили у навчальних закладах. Тому, проблема організації їх часу із збереженням власного потенціалу залишалось актуальним. Щоб бути активним та мобільним необхідно створити певні умови. За таких обставин залишалось актуальним питання харчування дітей. Взаємовідносини та обов'язки шкільних їдалень і державних органів керувались відпо-відними нормативно-правовими документами [8].

У навчальних закладах користувались певними вказівками щодо організації у них харчування. Так, у Інструктивно-методичних вказівках з організації громадського харчування учнів у загальноосвітніх школах, затверджених Міністерством торгівлі, Міністерством освіти, Міністерством охорони здоров'я СРСР та Центросоюзом від 15-19 серпня 1974 року зазначалось, що харчування учнів сільських та міських шкіл організовується за місцем навчання на підприємствах громадського харчування системи державної торгівлі та споживчої кооперації, торговельно-виробнича діяльність яких мала здійснюватись згідно із

Основними правилами роботи підприємств громадського харчування [9].

У процесі планування розвитку мережі підприємств громадського харчування у загальноосвітніх школах необхідно було керуватись нормою – 250 місць на 1000 учнів у першу зміну. Необхідно було враховувати і загальні вимоги до приміщень шкільних їдалень, асортименту продукції, обслуговування, розрахунків за харчування, що знайшло відображення у наказі Міністерства торгівлі СРСР від 12 жовтня 1976 р. і постанові Управління Центросоюзу від 8 серпня 1974 р. У документах зазначалось, що у закладах освіти, де кількість учнів сягала 320 та більше у першу зміну їх навчання мали організовуватись їдальні, а, якщо їх кількість була меншою – їдальні-роздаткові. У початкових (1-4) класах за чисельністю 80 учнів дозволялось функціонування буфетів загальною площею 30 м<sup>2</sup>, – де давали гарячі блюда, які надходили з базових їдалень.

Шкільні їдальні мали забезпечуватись столовим посудом і приборами відповідно нормам оснащення підприємств, меблями та кухонним інвентарем, що затверджено наказом Міністерства торгівлі СРСР від 9 лютого 1973 р., торговельно-технологічним та холодильним оснащенням, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР від 26 листопада 1971 р. та постановою Центросоюзу від 23 липня 1973 р. [10].

Протягом 1960-1970-х рр. функціонували різні заклади, де харчувались учні, серед яких – їдальні, буфети, роздаткові пункти, кімнати для харчування. Воно було нерівномірним у закладах різних місцевостей. Акцент здійснювали на міські, потім – сільські. Підтвердженням цього є наступна таблиця.

Таблиця 1

Харчування дітей протягом 1958/59 – 1959/60 навчальних років у міських та сільських закладах освіти

Різновиди закладів, у яких харчувались діти	Кількість закладів, у яких харчувались діти			
	У 1958/59 навчальному році		У 1959/60 навчальному році	
	у міських закладах освіти	у сільських закладах освіти	у міських закладах освіти	у сільських закладах освіти
Їдалень	92	15	107	22
Буфетів	771	201	793	203
Роздаткових пунктів	51	–	101	11

Кількість шкіл, в які підвозять гаряче харчування	432	43	175	34
Всього у різних типах місцевості	1346	259	1176	270
Разом	1605		1446	

Так, протягом 1958/59 навчального року у закладах регіону працювали 1605 різних пунктів харчування, серед них у закладах міст – 1346 та сіл – 259. Їдалень працювало 92 і 15 відповідно, буфетів – 771 і 201, до 432 міських шкіл підвозили гаряче харчування і до 43 сільських відповідно. Роздаткових пунктів у сільських закладах не функціонувало, у той час, коли у містах їх було 51. Протягом наступного року кількість їдалень дещо зменшилась (до 1446) за рахунок кількості шкіл, куди підвозили гаряче харчування (до 175 в порівнянні з попереднім роком). Все ж, у закладах міст кількість їдалень зросла до 107, у сільських також – до 22. Кількість буфетів у школах міст та сіл теж дещо збільшилась (до 793 та 203 відповідно). Значно поліпшили свою діяльність роздаткові: у містах збільшення сягало у 2 рази, а в сільській місцевості – щойно з'являлись. В цілому знизилась кількість шкіл, куди підвозили гаряче харчування (до 175 і 34 відповідно) [11; арк. 1-30].

Окрім цього, для дітей відводились окремі приміщення, де роздавали харчі. Класні керівники серед батьків учнів систематично розповсюджували разові абонементи вартістю від 1-1,5 крб., на які учні протягом тижня мали змогу отримувати гарячі сніданки. У Мар'їнському, Волноваському районах учні отримували безкоштовне гаряче харчування. Харчування учнів початкових шкіл фінансувалось за рахунок колгоспів та фонду всеобучу [12; арк. 31-33].

У республіці (у 1963 р.) на той час працювали 460 їдалень (у тому числі – у сільській місцевості – 160), у Донецькій області – 55 (4 відповідно), шкіл з роздатковими – в УРСР – 500, в Донецькій області – 45 (у тому числі – у сільській місцевості – 6) [13; арк. 47]. На

високому рівні відбувалась організація харчування дітей у містах: Чистяковому, Краматорську, Слов'янську, Горлівці (що пояснювалось співпрацею промислових підприємств та навчальних закладів), районах: Мар'їнському, Волноваському, Сніжнянському (які були в переважній більшості сільськогосподарськими) [14; арк. 1-30].

Проте, деякі школи функціонували і без їдалень, мали тісні буфети, де був обмежений асортимент страв [15; арк. 2-3]. Тому, наказ Міністерства торгівлі та Міністерства освіти Української РСР від 17 липня 1963 р. акцентував на охопленні 50% учнів міських шкіл гарячим харчуванням, своєчасному відкритті їдалень, буфетів, складанні тижневого меню сніданків та обідів. У шкільних буфетах продавали молоко, кисломолочні продукти, бутерброди, салати, фруктові соки та гарячі напої. У свою чергу підприємства харчової промисловості мали виробляти у достатній кількості продукцію шкільного асортименту у дрібній розфасовці (молоко, кефір по 200 грам, сирків – 30 грам, булочок – 50 відповідно). Тому, пропонувалось організувати виробництво дрібно-штучної булочної продукції, забезпечити безперебійне постачання харчів, зокрема: м'ясної, овочевої продукції, напівфабрикатів, концентратів. Для збереження продуктів їдальні, буфети та роздаткові забезпечувались необхідним технологічним, холодильним, кухонним інвентарем та посудом; здійснювався їх ремонт. Кадрове питання також постало: заклади харчування укомплектовувались кваліфікованими поварами та їх помічниками [16; арк. 47].

Донецький обласний відділ народної освіти повідомляв заступнику Міністра освіти УРСР товаришу П. Л. Миргородському, що на виконання його наказу від 5 травня 1967 р. за

№ 98 «Про заходи подальшого розвитку і покращення громадського харчування» протягом п'ятирічки в середніх та восьмирічних школах планувалось організувати 328 їдалень [17; арк. 50].

Харчування дітей протягом 1972/73 навчального року було організоване наступним чином: дальні мали 746 закладів, роздаткові – 334, із них посадочних місць – 113.659, лише буфети – 117. Близько 80 % дітей були охоплені гарячим харчуванням. 87 % закладів видавали учням лише чай або молоко [18; арк. 12-14]. Наступного 1973/74 року кількість шкіл, котрі мали їдальні збільшилась на 36 і складала 784, роздаткових зменшилось на 15, їх стало 319. Вони були розраховані на 121.382 місць (що майже на 8 тисяч більше за попередній навчальний рік). Відповідно кількість буфетів зменшилась на

35 і склала 82 одиниці. Також працювали 109 чайних. У 64 школах видавалось молоко та чай. 663.141 учнів охоплені гарячим харчуванням (або 90%) [19; арк. 10-13].

Важливою передумовою функціонування їдалень та раціонального харчування учнів залишалось створення продуктового запасу, зокрема – овочів. В цілому в Українській РСР створили такий запас, котрий складав 51 297 тон. У Сталінській області – майже 10 тис. тон, що складало 20% загально-республіканських показників, у Луганській – більше 5 тис. тон або 10 % відповідно. Окремо зберігались запаси картоплі. Так, в республіці вони склали більше 20 тис. тон, у Сталінській області – більше 5 тис. тон (або 25% загальнореспубліканських запасів), у Луганській – більше 2,5 тис. відповідно (більше 12 %), що й простежується у цій таблиці.

Таблиця 2

**Мінімальні завдання створення запасів овочів та картоплі для забезпечення учнів, в тонах (1962 р.) [20; арк.34]**

Область	Запаси картоплі (тон)	Запаси овочів (тон)
Ворошиловградська	2,691	5,100
Сталінська	5,657	9,974
В Українській РСР	20,463	51,297

Через недотримання санітарно-гігієнічних норм діти могли страждати на різні захворювання. Державні органи реагували на такі випадки. Так, начальник головного санітарно-епідеміологічного управління Міністерства охорони здоров'я УРСР А.Павлов та Начальник управління шкіл Міністерства освіти Е.Березняк 30 січня 1965 р. за № 20-24 звернулись до Головного санітарного лікаря Донецької області і до завідуючого Донецького обласного відділу народної освіти А. Сайко з проханням організувати на зимовий період кип'ятіння молока. Це сталося після захворювання дітей на гострі респіраторні захворювання, катаракт верхніх дихальних шляхів, що пояснювалось видаванням їм холодного молока [21; арк. 92].

Протягом 1966 р. у навчальних закладах області були зафіксовані масові спалахи харчових токсичних інфекцій, від яких постраждали 925 осіб. Причинами цього називали

санітарно-гігієнічні, технологічні порушення в харчоблоках установ та прострочений термін зберігання, неповну готовність продуктів. Зокрема, у школі № 130 м. Донецька діти з'їли прокислі тюфтели [22; арк. 120].

Враховуючи подібні випадки, Міністерство освіти УРСР надіслало листа від 20 грудня 1966 р. за №20 – 154, у якому наголошувалось на недотриманні санітарно-гігієнічних норм у закладах освіти. Зокрема це пояснювалось тим, що протягом дня збільшувалась концентрація вуглекислого газу у 2-3 рази, а вологість повітря досягала 70-80 %, що негативно відбивалось на стані здоров'я учнів. Часто педагоги та медичний персонал не приділяли достатньої уваги цьому, мало займаючись з ними лікувальною фізичною культурою. Важливу роль у організації контролю за харчуванням учнів відігравав медичний працівник. Його діяльність регламентувалась інструкцією «Про роботу медичного

персоналу у школі», затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я СРСР від 24 квітня 1963 р. Він брав участь у роботі бракувальної комісії, здійснюючи контроль за якістю продуктів, сировини, дотриманням Санітарних правил у їдальнях, участь у проведенні вітамінізації блюд, обстежувати учнів, виявляючи тих, кому потрібне дієтичне харчування. Тому, обласний відділ народної освіти надіслав місцевим органам листа від 3 лютого 1967 р. про проведення місячника з перевірки і створення належних санітарно-гігієнічних умов у закладах області та медичного обслуговування учнів, який відбувся з 1 лютого до 1 березня 1967 р. [23; арк. 2-3].

Таким чином, важливим питанням перебування дітей в закладах освіти стало їх харчування. Протягом 1960-1970-х рр. у

школах функціонували різновиди пунктів харчування: їдальні, роздаткові, буфети, чайні, молочні тощо. Їх робота, забезпечення та діяльність залежала від типу місцевості, в якому вони перебували. Важливою стала динаміка до збільшення кількості власне їдалень, що було позитивним для дотримання режиму та здоров'я учнів. Заклади створювали харчові запаси. Траплялись випадки харчових отруєнь дітей, що пояснювалось не завжди дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Все ж, забезпечення продуктами та організація харчування учнів шкіл протягом зазначеного періоду перебувала на високому рівні.

Перспективою нашого дослідження стане з'ясування вказаного питання протягом наступних періодів розвитку школи в Українській РСР.

#### **ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА**

1. Баран В.К., Даниленко В.М. Україна в умовах системної кризи (1946–1980-і рр.). – Україна крізь віки. – Том 13. – С.131 – 142.
2. Адаменко О. В. Українська педагогічна наука в другій половині ХХ століття: Монографія. – Луганськ: Альма-матер, 2005. – 704 с.
3. Саржан А.О. Социально-экономические и политические процессы в Донбассе (1945–1998 гг.). – Монография. – Донецк: Сталкер, 1998. – 300 с.
4. Державний архів Донецької області (далі – ДАДО). – Ф. Р 2852.
5. Газеты и журналы 1964 – 1982 годов («Брежневский» период). – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://oldtime.net.ua>
6. Економічні реформи 1960 рр. та їх вплив на розвиток промисловості. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://study.academia.in.ua/mod/book/view.php?id=113>.
7. Харчування учнів загальноосвітніх закладів. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://mobile.pidruchniki.com/16400011645032/turizm/organizatsiya\\_harchuvannya\\_uchniv\\_zagalnoosvitnih\\_shkil](http://mobile.pidruchniki.com/16400011645032/turizm/organizatsiya_harchuvannya_uchniv_zagalnoosvitnih_shkil).
8. Постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 7 марта 1967 года N 198 «О мерах по дальнейшему развитию и улучшению общественного питания» и приказ Министерства торговли СССР от 27 марта 1967 года № 45. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200034736>.
9. О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200034736>.
10. О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200034736>.
11. ДАДО. – Ф. Р 2852. – Оп.1. – Спр.237. – Арк. 1 – 30.
12. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.1. – Спр.237. – Арк. 31 – 33.
13. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр.3. – Арк. 47.
14. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.1. – Спр.237. – Арк.1 – 30.
15. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр. 315. – Арк. 2 – 3.
16. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр.3. – Арк. 47.
17. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр. 316. – Арк. 50.
18. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.1 доп. – Спр.200. – Арк. 12 – 14.
19. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.1 доп. – Спр.208. – Арк. 10 – 13.
20. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.1. – Спр.125. – Арк. 34.
21. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр.161. – Арк. 92.
22. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр. 314. – Арк. 120.
23. Там само. – Ф. Р 2852. – Оп.2. – Спр. 315. – Арк. 2 – 3.

О. А. Лаврут,

Донецкий областной институт последипломного педагогического образования, г. Донецк, Украина

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ УЧЕНИКОВ ШКОЛ ДОНБАССА в 60–70-е годы XX в.

На протяжении 60–70-х годов прошлого века учреждения образования накопили большой опыт по вопросу организации питания учеников школ УССР. На примере региональных особенностей автор охарактеризовала указанную проблему. Дети питались в разных типах столовых. Это было обусловлено особенностями количественного и качественного характера, местными и региональными условиями. Организацию питания учеников контролировали местные и государственные органы власти.

**Ключевые слова:** питание, ученики, школа, санитария, период.

O. Lavrut,

Donetsk Regional Institute of Postgraduate Pedagogical Education, Donetsk, Ukraine

### CATERING PUPILS DONBASS 60–70 years of the XX century

The effectiveness of the educational process depends not only on the logistical and methodological support, but also the organization of nutrition students of secondary schools. This is due to the fact that children spend a significant amount of time in schools. In order to preserve their healthy potential need to take care of basic compliance requirements that need proper attention.

During 1960–70 years in the former USSR has accumulated considerable experience on the subject. The study will help to improve its catering students in modern conditions of operation of educational institutions. During this period worked different types of dining. Among them were: dining, buffets, additional non Rose points rooms, food. It was uneven. Emphasis was carried out in the city, then – rural institutions.

At a high level took place catering children in the cities Chistyakov, Kramatorske, Slavic, Uzghorod (which explained the cooperation of industry and educational institutions) areas: Maryinsky, Volnovakha, Snizhnyans'ka (which were overwhelmingly agricultural). At a high level took place catering children in the cities Chistyakov, Kramatorske, Slavic, Uzghorod (which explained the cooperation of industry and educational institutions) areas: Maryinsky, Volnovakha, Snizhnyans'ka (which were overwhelmingly agricultural).

However, some schools operate without cafeterias, buffets had close, which was a limited range of dishes. So focused on the timely opening of canteens, snack bars, compiling weekly breakfast menu and lunch. In school coffee shops selling milk, sour-milk products, sandwiches, salads, fruit juices and hot drinks. In turn, the food industry had to produce a sufficient amount of school products range in small packaging. To preserve food dining, buffets and handouts were provided necessary technological, refrigeration, cooking implements and utensils; carried out their repairs. Places to Eat ukomplektovuvalys skilled cooks and their assistants.

Important for the functioning of nutrition and dining pupils remained create food reserves, in particular – vegetables.

After failure hygiene standards children can suffer from various diseases. Public authorities responded to the incident. Often teachers and medical staff did not pay enough attention to this.

Providing and organization of feed of students of schools products during the noted period was at high level. The prospect of our research will be become by finding out of the indicated question during the next periods of development of school in Ukrainian SSR.

**Key words:** food, pupils, school, sanitation, period.

**Рецензенти:** Сінкевич Є. Г., д-р іст. наук, проф.;

Тригуб П. М., д-р іст. наук, проф.