

Məktəbliləri sağlam qidalandıraaq ki...

Yaxşı təcrübəni mənimsəmək işin xeyrinə ola bilər

Məktəblilərin qidalanmasının təşkili bütün dünyada diqqətdə olan məsələdir. Bu günlərdə qonşu Rusiyada Təhsil Nazirliyinin təşəbbüsü ilə həyata keçirilən məktəblilərin qidalanmasının təşkili üzrə ən yaxşı layihə müsabiqəsi də bu sıradandır. Müsabiqəyə Rusiyanın 67 regionunun şəhər və məktəblərindən 600-dən çox ərizə daxil olub. 2019-cu ilin sentyabrından komandalar iki mərhələdən - distant (məsafəli) və əyani mərhələdən keçərək, ekspertlər qarşısında öz layihələrini təqdim ediblər.

Təhsil Nazirliyi, Səhiyyə Nazirliyi, İstehlakçıların Hüquqlarına Nəzarət İdarəsi, Biotexnologiya və qidaya nəzarət üzrə səlahiyyətli orqanların mütəxəssisləri və valideynlərdən ibarət münisflər heyəti əsasən sanitariya normalarının müşahidəsi və tövsiyəsi, məktəb bufetlərində çeşidlər, təchizatın tələbi və s. məsələlər haqqında məlumatlar əldə edib. Həmçinin tibbi pəhriz məsələlərinə diqqət yönəlib. Beləliklə, Təhsil Nazirliyi məktəb qidalandırmasının təşkili praktikasının regionlar üzrə hansı səviyyədə olmasını müəyyənəşdirərək, bunun əsasında vahid konsepsiya yaradır. Konsepsiyaya "Ərzaqla təminatı necə qaydaya salmalı", "Hansı prinsiplər əsasında menyu tərtib etməli", "Qida siyahısını necə hazırlamalı", "Şagirdləri isti yeməklə necə təmin etməli" və s. suallar daxilidir.

Konsepsiya hazır olandan sonra region məktəbləri ən yaxşı məktəbin təcrübəsini mənimsəyərək, onunla "silahlanacaq" və uşaqların naharını daha dadlı və əlçatan etməyə çalışacaq. "Məktəblərin keyfiyyətli yeməklə təmin olunması hər bir regionun və təhsil təşkilatının birbaşa vəzifəsidir. Nazirlik ən yaxşı praktikanın həyata keçirilməsi üzrə monitorinqlər edir. Nəticələr ilin sonunda alınacaq. Məktəblilərin qidalanmasının təşkili ilə bağlı ən yaxşı layihə üzrə ümumrusiya müsabiqəsi bu sistemli işin bir hissəsidir" - deyərək Rusiyanın Təhsil Nazirliyindən bildirilib.

Nəzərə alsaq ki, məktəblərin qida ilə təchizatı, şagirdlərin sağlam qidalanması məsələləri ölkəmizdə də diqqət yetirilən vacib məsələlərdəndir, onda mövzunun nə qədər aktual olduğunu anlamaq çətin deyil. Xatırladaq ki, bir neçə il əvvəl ölkəmizin ümumtəhsil və ilk peşə təhsili müəssisələrində uşaq və yeniyetmələrin qidalanması zamanı istifadəsinə icazə verilməyən məhsulların siyahısı da gündəmə gəlmişdi.

Bəs hazırda vəziyyət necədir? Ümumtəhsil məktəblərində qidalanmanın təşkili hansı səviyyədədir? Bufet və yeməxanaların monitorinqi keçirilirmi? Menyular hansı prinsiplər əsasında hazırlanır?

NƏZARƏT TƏDBİRLƏRİNİN GÜCLƏNDİRİLMƏSİ

Bakı şəhəri üzrə Təhsil İdarəsindən "Kaspi"yə verilən məlumata görə, paytaxtdakı ümumi təhsil müəssisələrində işə xidmətinin təşkilində müvafiq

qaydaların tələbləri əsas götürülməklə, məktəbyaşlı uşaqların qidalanma təhlükəsizliyi və məktəbə olan inamın möhkəmləndirilməsi əsas amil kimi diqqət mərkəzindədir. Belə ki, təhsil müəssisələrində işə xidməti Nazirlər Kabinetinin "Təhsil müəssisəsində işə və tibb xidmətinin təşkili Qaydası və Normalarının təsdiq edilməsi haqqında" Qərarına, "Təhsil müəssisələrində təhsil və tərbiyə alanların qidalanması üzrə Dövlət Standartı"na və "Təhsil müəssisələrinin tikintisinə, maddi-texniki təchizatına dair vahid normalar, ümumi sanitariya-gigiyena tələbləri, şagird yerləri ilə təminat normativlərinin təsdiq edilməsi haqqında" Qərarına uyğun norma və qaydalara əsasən aparılır və daim nəzarətdə saxlanılır: "Hazırda müvafiq qaydaların tələbləri əsas götürülməklə, bir

ümumi təhsil məktəblərində maarifləndirici görüşlər keçirilir. Maarifləndirici tədbirlərin əsas məqsədi məktəblilər arasında qida təhlükəsizliyi məsələsinə təbliğ etmək və şagirdlərə qida təhlükəsizliyi vərdişlərini aşılamaqdan ibarətdir. Görüşlərdə, mütəxəssislər tərəfindən məktəbliləri maraqlandıran suallar cavablandırılır və şagirdlərə sağlam qidalanma ilə bağlı maarifləndirici materiallar paylanılır".

TƏHLÜKƏSİZ QIDA ANLAYIŞI

Sorğumuza cavab olaraq Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (AQTA) informasiya təminatı və innovativ həllər şöbəsindən daxil olan məlumatda bildirilir ki, AQTA tərəfindən əhalinin təhlükəsiz qi-



sıra məktəblərdə şagird və müəllimlərə isti yeməklər də təklif olunur. Məktəbin bufetinin sahəsi və maddi-texniki bazası imkan verdiyi halda, isti yeməklər verilən təhsil müəssisələrinin sayı artırıla bilər. Bakı şəhərində yerləşən ümumi təhsil müəssisələrində ictimai işə xidmətlərinin göstərilməsi üçün nəzərdə tutulmuş bufetlərin cari vəziyyəti, müvafiq sahələrin mövcudluğu, zəruri avadanlıq və inventarlarla təminat və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki və normativ-hüquqi aktlardakı tələblərə riayət edilməsi vəziyyətinin qiymətləndirilməsi həyata keçirilib". Monitorinqin keçirilməsində əsas məqsəd təhsil müəssisələrinin ictimai-iaşə obyektlərinin istehsalat sahələrində tövsiyə olunan avadanlıqlarla təchizatının, sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativlərin tələblərinə uyğunluğunun araşdırılması, aşkar edilən nöqsanlar olduğu halda, onların aradan qaldırılması üçün tövsiyələrin verilməsi və metodiki köməliyin göstərilməsindən ibarətdir: "Aparılmış monitorinqlər zamanı bir sıra məktəblərdə ictimai işə xidmətlərinin göstərildiyi istehsalat sahələrinin müvafiq tələblərə uyğunlaşdırılması və mütəmadi olaraq profilaktik tədbirlərin həyata keçirilməsi üçün metodiki göstərişlər verilib və nəzarət tədbirlərinin gücləndirilməsi üçün zəruri addımlar atılıb. Həmçinin paytaxtın

da məhsulları ilə təmin edilməsi, gələcək nəsillərin sağlamlığının qorunması istiqamətində mütəmadi olaraq tədbirlər həyata keçirilir. Belə ki, ötən il Bakı şəhərində yerləşən 53 ümumi təhsil müəssisəsində ictimai işə xidmətlərinin göstərilməsi üçün nəzərdə tutulmuş bufetlərin cari vəziyyəti, müvafiq sahələrin mövcudluğu, zəruri avadanlıq və inventarlarla təminat və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki və normativ-hüquqi aktlardakı tələblərə riayət edilməsi vəziyyətinin qiymətləndirilməsi məqsədi ilə monitorinqlər həyata keçirilib: "O cümlədən, profilaktik tədbirlərin həyata keçirilməsi üçün Agentlik tərəfindən metodiki göstərişlər verilib, nəzarət tədbirlərinin gücləndirilməsi üçün zəruri tədbirlər görüldü". Agentliyin məlumatına görə, 2019-2020-ci tədris ilində də Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi Təhsil Nazirliyi ilə birlikdə məktəb bufetlərində monitorinqləri davam etdirəcək, profilaktik tədbirlər həyata keçiriləcək ki, bufetlərdə məktəblilərin təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin edilməsi mümkün olsun: "Eyni zamanda, Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi tərəfindən reallaşdırılan "Sağlam məktəbli" layihəsi çərçivəsində yeni tədris ilində məktəblilər arasında maarifləndirmə tədbirləri davam etdirilir. Şagirdlərlə keçirilən görüşlərdə onlara təhlükəsiz

qida anlayışı təbliğ edilir, sağlam qida vərdişlərinin aşılanması üçün zəruri məlumatlar verilir. Nəzərinizə çatdırmaq ki, layihə keçən tədris ilində respublikanın 54 bölgəsində 96 ümumi təhsil müəssisəsində həyata keçirilib. Bu il isə layihənin respublika üzrə 120 məktəbi əhatə etməsi planlaşdırılır".

HƏR MƏKTƏBDƏ İSTİ QIDA

Məktəblərdə qidalanmanın təşkilinə aid dünya ölkələrinin təcrübəsindən misal götürərək Tibb Universitetinin uşaq-yeniyetmələrin sağlamlığı və əməyin təşkili kafedrasının müdiri Şəhla Balayeva isə bildirir ki, konsepsiyalar müxtəlif ölkələrdən asılı olaraq dəyişir: "Məsələn, elə ölkələr var ki, məktəblərdə isti qida təşkil edirlər. Valideynlər karta pul köçürür və uşaqlar həmin kartla qidaların içərisindən istədiyi yeməyi seçərək pulunu ödəyirlər. Elə konsepsiya var ki, dövlət tərəfindən təşkil edilir. Finlandiyada dövlət tərəfindən idd pul ayrılır və isti yemək təşkil edilir. Hollandiyada isə vəziyyət fərqlidir. Qonşu dövlətlər olsa da, orada qidanın xərci tam olaraq ailənin üzərindədir. Sadəcə, məktəb dietoloqu tərəfindən hər bir uşağa hansı yeməyin lazım olması ilə bağlı məsləhətlər verilir. Rusiya, Qırğızıstan məktəblərində isə isti yemək təşkil edilir. Axtarılan ailələrin qidasına dövlət pul ayırır. Qalanları isə öz hesabına həmin qidalarla qidalanırlar. O ölkələrin məktəblərində həkimin və dietoloqun nəzarəti altında menyular tərtib edilir. Uşaq qidalanmasında sağlam ərzaq məhsulları əsas götürülür". Ş.Balayeva qeyd edir ki, Azərbaycanda hansı sağlam ərzaq məhsullarından istifadə edilməsi və hansı ərzaqların satışının qadağan olunması ilə bağlı sənədlər Nazirlər Kabineti tərəfindən təsdiq olunub: "Ölkəmizdə elə məktəblər var ki, uşaqlara sağlam, isti qidalar təklif edilir. Yeni uşaqlara balanslaşdırılmış qida verilir. Bir sıra lisey və gimnaziyalar var ki, Təhsil Nazirliyinin icazəsi və təsdiq olunmuş sənəd əsasında o təhsil ocaqlarına isti yeməklər gətirilir. Elə məktəblər də var ki, orada yalnız hazır qidalar - peçenye, bulka və s. satılır. Əsas, qidanın sağlam olmasıdır. Biz həkimlər məktəblərdə isti qidanın uşaqlar üçün vacibliyi ilə bağlı məsləhətlər veririk. Məsələn, əgər uşaq məktəbdə 4 saatdan artıq qalır, orada isti qida olmalıdır". Ş.Balayeva "Sağlam təhsil, sağlam millət" layihəsi çərçivəsində Təhsil Nazirliyinə uşaqların qidalanması üçün təxmini menyularla bağlı təkliflər verdikləri deyir: "Məsələn, uşaqların qidalanması üçün 10 günlük menyular vermişik. Həmçinin məktəblərdə olanda uşaqlarla, müəllimlərlə nə cür qidalanmanın daha düzgün olması ilə bağlı söhbətlər aparırıq. Müəllimlər də valideynlərlə danışanda onlara bu haqda yaxşı məlumat verə bilərlər".

Səhiyyə Nazirliyinin İctimai Səhiyyə və İslahatlar Mərkəzinin Layihələrin əlaqələndirilməsi şöbəsinin müdiri Səbinə Babayeva qeyd etdi ki, AQTA-nın təşəbbüsü ilə məktəblilərə süd verilməsi layihəsi nəzərdə tutulub: "Uşaqların qida rasionunda südün birbaşa təsiri olur. Seçim etməkdə uşaqlara əsas təsiri həm də valideynlər edir. Valideynlərlə də söhbət edib uşaqların qida rasionu ilə maraqlandıran, həmişə bizi qane edən cavablar almırdıq. İnsanları maarifləndirmək çox önəmlidir".

Qeyd edək ki, bizdə məktəblərdə qidalanma məsələsi həlledici monitorinqlər, nöqsanları aradan qaldırmaq üçün tövsiyələr, ara-sıra irəli sürülən layihələrlə və bəlkə də, qaydalar pozulduqda cərimələrlə məhdudlaşır. Amma yaxşı təcrübəni götürmək, lazım gələrsə "oğurlmaq" işin xeyrinə ola bilər. Ən azı, bu, məktəblərin rəqabətliyini artırır. Ortada isə qazanan böyüyen nəsillər olar. Yeni millətin gələcəyi...

Tərənə Məhərrəmov