

*ბელა ყურაშვილი, დავით კელენჯერიძე*

**კვების ორგანიზაციის თავისებურებები საქართველოს სხვადასხვა რეგიონისა და თბილისის საჯარო და კერძო ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებებში**

თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტის კვების, ასაკობრივი მედიცინის, გარემოსა და პროფესიული ჯანმრთელობის დეპარტამენტი

Doi: <https://doi.org/10.52340/jecm.2023.04.48>

*BELA KURASHVILI, DAVID KELENJERIDZE*

**PECULIARITIES OF FOOD ORGANIZATION IN DIFFERENT REGIONS OF GEORGIA AND PUBLIC AND PRIVATE GENERAL EDUCATIONAL INSTITUTIONS OF TBILISI**

Tbilisi State Medical University Department of Nutrition, Geriatric Medicine, Environment and Occupational Health

**SUMMARY**

This study examines food organization practices in Georgia's various regions educational institutions, with a particular focus on the capital city of Tbilisi. The objective of this research is to uncover the nuances in how food is organized and distributed within these contexts. Taking into account differences in regional food management practices and comparing them with methods employed in public and private educational institutions, this study contributes valuable insights into the Georgian food management landscape. Research findings reveal regional variations of food distribution systems within educational settings, thereby promoting efficiency and equity in access to healthy nutrition.

**Keywords:** food organization, Georgia, regions, educational institutions

**შესავალი:** ხარისხიანი და ხელმისაწვდომი სასკოლო კვება აუცილებელი პირობაა ჯანმრთელობის უზრუნველყოფისათვის, რასაც განაპირობებს კვების სწორი ორგანიზაცია. სასკოლო კვება უნდა იყოს ხელმისაწვდომი, რაციონალური და დაბალანსებული. სკოლებში უნდა დაინერგოს სიახლეები, რომლებიც ეხება სწორი კვებითი ქცევის ჩამოყალიბებას. ამ პირობების დარღვევამ შეიძლება გამოიწვიოს სხვადასხვა დაავადების განვითარება. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ალიმენტურ-დამოკიდებული დაავადებები, როგორცაა სისხლის მიმოქცევის სისტემის ორგანოების, საჭმლის მომწელებელი სისტემის პათოლოგიები, მეტაბოლური სინდრომი და სხვა დაავადებები.

ბავშვთა ასაკში ეს დაავადებები არ მულაუნდება, სანაცვლოდ ფორმირდება კვებითი ქცევის თავისებურებები, რასაც მივყავართ სხვადასხვა დაავადების განვითარებასთან, კერძოდ: ხშირ შემთხვევაში, 20-40 წლის ასაკში გამოიხატება მიდრეკილება ზედმეტი შაქრის, ცხოველური ცხიმების, ჭარბი მარილის მოხმარებისადმი და ა.შ.

სწორად ორგანიზებული საუზმე და სადილი სკოლებში რაციონალური და დაბალანსებული კვების პრინციპების გათვალისწინებით ხელს უწყობს მოსწავლეების პრომისუნარიანობის გაუმჯობესებას, რაც ხელს უშლის დადებითი განვითარებას, ხელს უწყობს ინტერპერსონალური კომუნიკაციის პოზიტიური ფორმების ჩამოყალიბებას, რასაც საბოლოოდ მივყავართ საკვების კეთილგანწყობილ გარემოში მიღებამდე.

მოსწავლეების სასკოლო კვება – ეს არის წყარო საკვები ნივთიერებების და ენერჯის, რომელიც აუცილებელია მათი ცხოველმყოფელობისათვის, მათ შორის წარმატებული სწავლისათვის. სასკოლო კვება უნდა წარმოადგენდეს კულტურულ კვებას, რომელსაც უნდა შევაჩვიოთ მოსწავლეები. მოსწავლეების ჯანმრთელობის შენარჩუნებაში დიდი მნიშვნელობა აქვს ადეკვატურ კვებას, ორგანოების ნორმალურ ანატომიურ განვითარებას, პუბერტატულ პერიოდში ნეიროჰუმორულ ლაბილურობას, რაც საშუალებას გვაძლევს, მოზარდები მივაკუთვნოთ ფუნქციური და ქრონიკული განვითარების რისკ-ჯგუფს.

**მიზანი:** კვლევის მიზანს წარმოადგენდა კვების ორგანიზაციის თავისებურებების შესწავლა, საქართველოში მოქმედ კანონმდებლობასთან შესაბამისობის დადგენა და ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებების ყოველკვირეული რაციონის შეფასება ჰიგიენური თვალსაზრისით.

**მეთოდები:** საქართველოს რეგიონებისა და თბილისის როგორც საჯარო, ისე კერძო სკოლების კვების ორგანიზაციის თავისებურებების შესაფასებლად მოპოვებულ იქნა ინფორმაცია სამი საჯარო და სამი კერძო (ჯამში ექვსი) ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებიდან. აღსანიშნავია, რომ სკოლების ადმინისტრაციის თხოვნით და კვლევის სხვადასხვა ეთიკური პრინციპის გათვალისწინებით შედეგებში კონკრეტული საგანმანათლებლო დაწესებულების სახელწოდების ნაცვლად მითითებული იქნება პირობითი აღნიშვნა (მაგ.: საჯარო სკოლა #1, კერძო სკოლა #2 და ა.შ.).

კვლევის განსახორციელებლად ასევე გამოყენებულ იქნა დოკუმენტების ანალიზი, კერძოდ ჯანმრთელობის დაცვის მინისტრის ბრძანება #308/ნ “სკოლამდელი და ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებების მოწყობის, აღჭურვისა და სამუშაო რეჟიმის სანიტარული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ”. ამასთან, ვიხელმძღვანელებთ საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სურსათის ეროვნული სააგენტოს მონაცემებით სკოლის ბუფეტების სახელმწიფო კონტროლის შესახებ (2018-2023 წლის მონაცემები).

კერძო სკოლებში კვების ორგანიზაციის სასაბუღალტრო და ბუფეტური ტიპის კომბინირებული ფორმების გათვალისწინებით შეფასდა როგორც კვების ბლოკის შესაბამისობა ჯანდაცვის მინისტრის N308 ბრძანების მოთხოვნებთან, ასევე გაანალიზდა აღნიშნულ დაწესებულებებში კომერციულად ორგანიზებული სასაბუღალტრო ყოველკვირეული მენიუების რამდენიმე ვარიანტიც და შეფასდა მათი შესაბამისობა ბავშვთა და მოზარდთა ასაკსა და მოთხოვნილებასთან ძირითად ნუტრიენტებზე. საჯარო სკოლებისთვის, კვების ბლოკის სპეციფიკის გათვალისწინებით, შეფასდა მხოლოდ ბუფეტური ტიპის ორგანიზაციული ფორმის შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობასთან და გასაცემი (დასარიგებელი) სხვადასხვა ტიპის საკვების მიზანშეწონილობა ჰიგიენური თვალსაზრისით. გამოიკითხა სკოლების ადმინისტრაცია, კვების ბლოკის წარმომადგენლები, მოსწავლეები და პედაგოგები.

**შედეგები:** ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებებში, საზოგადოდ, კვების ბლოკის მოწყობის წესი განსაზღვრულია ჯანდაცვის მინისტრის ბრძანებით #308/ნ. აღნიშნულ ბრძანებასთან შესაბამისობა სურსათის ეროვნული სააგენტოს მოთხოვნებთან ერთად წარმოადგენს მთავარ კრიტერიუმს საგანმანათლებლო დაწესებულებებში კვების ბლოკის მუშაობის ნებართვის გასაცემად. მნიშვნელოვანია ის ფაქტი, რომ ნებისმიერ სკოლაში კვების ბლოკი ორგანიზებულია კომერციულად: სხვადასხვა იურიდიული ფორმით (სამეწარმეო და არასამეწარმეო, შებენიერი პასუხისმგებლობის საზოგადოების და ა.შ.) წარმომადგენელი კომპანიების მიერ, რომლებიც ანგარიშვალდებული არიან სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან მხოლოდ საკვები პროდუქტების უვნებლობის თვალსაზრისით და მოქმედებენ საჯარო თუ კერძო ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებისგან დამოუკიდებლად (ავტონომიურად). რის გამოც კვების ბლოკები ინსპექტირებას გადიან მხოლოდ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მხრიდან სახელმწიფო კონტროლის სისტემის ფარგლებში.

სკოლებში განთავსებული ექვსი კვების ბლოკის შეფასების შედეგად დადგინდა, რომ უმეტესობა (საჯარო სკოლა #1, #2, #3, კერძო სკოლა #1, #3) არ ითვალისწინებს მინისტრის #308/ნ ბრძანების ყველა კრიტერიუმს. კერძოდ:

საჯარო სკოლა #1: კვების ბლოკს არ აქვს დიფერენცირებული სამრეცხაოები ხორცისა და თევზის, ბოსტნეულისა და ჭურჭლისთვის. კორიდორი არ არის აღჭურვილი ხელსაბანი ნიჟარებით (1 ცალი 20 ადგილზე), რომლებიც მოსწავლეებისთვის ხელმისაწვდომია მხოლოდ საპირფარეოებში. საკუჭნაო არ არის გამიჯნული საკვების რეალიზების ადგილიდან.

საჯარო სკოლა #2: მსგავსად #1 საჯარო სკოლისა, აქაც არსებობს პრობლემა ხელსაბანებთან და დიფერენცირებულ სამრეცხაოსთან დაკავშირებით.

საჯარო სკოლა #3: ბუფეტში ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების მომზადება ხშირად ხდება რეალიზების ადგილისგან გაუმიჯნავად, რაც შეუსაბამობაშია როგორც ჯანდაცვის მინისტრის ბრძანებასთან, ასევე სურსათის ეროვნული სააგენტოს მოთხოვნებთან. აღნიშნული სკოლის კვების ბლოკში ხელსაბანი და საკვები პროდუქტების სამრეცხაო არის მოწყობილი ერთ ნიჟარაში.

კერძო სკოლა #1: კვების ბლოკი არ არის აღჭურვილი სკოლის მოსწავლეების რაოდენობის შესაბამისი ინვენტარით (სკამებით, მაგიდებით). კორიდორში მოსწავლეებისთვის არ არის დამონტაჟებული ხელსაბანი (ხელმისაწვდომია მხოლოდ საპირფარეოში).

კერძო სკოლა #3: საკვების რეალიზების ადგილი და საკუჭნაო არ არის გამიჯნული, არ არის დამოუკიდებლად ორგანიზებული ცხელი საამქრო.

მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის და კვების ბლოკის მონაცემების შეუსაბამობების გარდა დაფიქსირდა მნიშვნელოვანი ხარვეზები რეალიზებული საკვების ჰიგიენური მიზანშეწონილობის თვალსაზრისითაც. კერძოდ:

საჯარო სკოლა #1, #2, #3: ბუფეტში რეალიზდება ისეთი პროდუქტები, როგორცაა: დამარილებული თხილი, კატლეტი ფუნთუშაში, სოსისი ცომში. სხვადასხვა სახის ტკბილეული: მოკოლადის ბატონები, სალეტი რეზინები, კანფეტები და ა.შ.

კერძო სკოლა #1, #3: კვების ბლოკის მიერ მონოდებული მენიუ, რომელსაც იყენებენ ორკვირიანი შუალედებით, შეიცავს კრემიან ფუნთუშებს, რაც არ არის გამართლებული. ბუფეტებში რეალიზდება სოსისი ცომში, კატლეტი ფუნთუშაში.

კერძო სკოლა #2: ბუფეტში რეალიზდება სოსისი ცომში და კატლეტი ფუნთუშაში.

აღსანიშნავია ისიც, რომ კერძო სკოლების შემთხვევაში საკვების ულუფა, რომელსაც მოსწავლეები მიირთმევენ ორჯერადად (სადილი და სამზარი), ხშირად არ არის შესაბამისი მოსწავლეების ასაკთან.

სკოლების აკადემიური პერსონალის და მოსწავლეების გამოკითხვამ აჩვენა, რომ მათი უმრავლესობა უკმაყოფილოა კერძების ორგანოლეპტიკური თვისებებით (მიუღებელია სხვადასხვა კერძის სუნი, გემო), მცირე ულუფებით.

სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ მონოდებული მონაცემების მიხედვით:

2017 წლიდან დღემდე სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის სკოლის კვების ბლოკების შემონშება ერთ-ერთი პრიორიტეტული მიმართულებაა, შესაბამისად, მათი კონტროლი რისკის დონის განსაზღვრის გარეშე, შემდეგი სიხშირით ხორციელდება: 2017-2018 წლებში დოკუმენტური შემონშება წელიწადში ორჯერ, 2019 წელს – წელიწადში ერთხელ. ხოლო 2020-2023 წლებში – გეგმური ინსპექტირება წელიწადში ერთხელ. 2018-2023 წლებში სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სკოლის ბუფეტებში განხორციელებული სახელმწიფო კონტროლისა (გეგმური და არაგეგმური ინსპექტირება, გადამონშება, დოკუმენტური შემონშება, ზედამხედველობა) და დაფიქსირებული სამართალდარღვევის შესახებ რაოდენობრივი მონაცემები წარმოდგენილია დანართის სახით.

სახელმწიფო კონტროლისას გამოვლინდა შემდეგი სახის სამართალდარღვევები: ბიზნესოპერატორის მიერ არაკრიტიკული შეუსაბამობისას გაცემული მითითებების შეუსრულებლობა; კრიტიკული შეუსაბამობები; ეტიკეტირების წესის დარღვევა; ვადაგასული სურსათის ბაზარზე განთავსება; მიკვლევალობასთან დაკავშირებული მოთხოვნების შეუსრულებლობა და სხვ.

კვლევის შედეგები ცხადყოფს, რომ საგანმანათლებლო დაწესებულებებში არსებობს ზოგადი ტენდენცია, როგორც საკანონმდებლო მოთხოვნების, ასევე ჰიგიენური რეკომენდაციების შეუსრულებლობისა, რაც ზრდის ბავშვებისა და მოზარდების ალიმენტურ-დამოუკიდებელი დაავადებებისადმი მიდრეკილების შანსს.

### გამოყენებული ლიტერატურა:

1. კვების ჰიგიენა, ყურაშვილი ბელა, თბილისი. (2019)
2. „სკოლამდელი და ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებების მონაცემების, აღჭურვისა და სამუშაო რეჟიმის სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება № 308/ნ, თბილისი. (2001)
3. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality, Kumar A, 2019.
4. Food Safety Handbook, Schmidt, R. H., & Rodrick, G. E. John Wiley & Sons. (2003)
5. Encyclopedia of Food Safety, Elsevier, Motarjemi Y. (2014)
6. Lelieveld H, Holah J. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry. (2016)
7. Food Safety Handbook: A Practical Guide for Building a Robust Food Safety Management System. World Bank eBooks. (2020)

*ბელა ყურაშვილი, დავით კელენჯერიძე*  
**კვების ორგანიზაციის თავისებურებები საქართველოს სხვადასხვა რეგიონისა და თბილისის  
საჯარო და კერძო ზოგადსაგანმანათლებლო დაწესებულებებში**  
თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტის კვების, ასაკობრივი მედიცინის, გარემოსა და  
პროფესიული ჯანმრთელობის დეპარტამენტი

**რეზიუმე**

კვლევა განიხილავს სურსათის ორგანიზების პრაქტიკას საქართველოს სხვადასხვა რეგიონის საგანმანათლებლო დაწესებულებებში, განსაკუთრებული აქცენტით დედაქალაქ თბილისზე. ამ კვლევის მიზანია გამოავლინოს ნიუანსები, თუ როგორ არის საკვები ორგანიზებული და განაწილებული ამ კონტექსტში. რეგიონალური სურსათის მენეჯმენტის პრაქტიკაში განსხვავებების გათვალისწინებით და საჯარო და კერძო საგანმანათლებლო დაწესებულებებში გამოყენებულ მეთოდებთან შედარების გათვალისწინებით, ეს კვლევა ხელს უწყობს საქართველოს სურსათის მართვის ღირებულ შეხედულებებს. კვლევის შედეგები ცხადყოფს საკვების განაწილების სისტემების რეგიონალურ ვარიაციებს საგანმანათლებლო დაწესებულებებში, რითაც ხელს უწყობს ჯანსაღი კვების ხელმისაწვდომობის ეფექტურობასა და თანასწორობას.

