

робництва є залежність від якості робочої сили, форм її використання, ступеня участі в справах підприємства. Управління персоналом набуває все більшого значення як фактор підвищення конкурентоздатності та довгострокового розвитку. Але, на жаль, служби управління персоналом сільськогосподарських підприємств, як правило, мають низький організаційний статус, слабкі у професійному відношенні та нечисленні. Вони не є ні методичними, ні інформаційними, ні координуючими центрами кадрової роботи, структурно відокремлені з відділами організації праці та заробітної плати, відділами охорони праці та іншими підрозділами, що виконують функції управління персоналом.

Філософія управління персоналом сучасних сільськогосподарських підприємств повинна полягати не тільки у тому, щоб задовільнити потреби в укомплектуванні персоналом організації, але й у найповнішому задоволенні потреб робітників. Це є задачею системи управління персоналом сучасних сільськогосподарських підприємств.

УДК 591.53.63:338.439

ЗБАЛАНСОВАНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА УМОВА ПРОДОВОЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ

*О.І.Гойчук, кандидат економічних наук, доцент
Національний аграрний університет*

Постановка проблеми. Раціональним вважається харчування, яке забезпечує людині нормальну життєдіяльність, високий рівень працездатності, стійкість організму до несприятливих факторів навколишнього середовища, максимальну тривалість її життя. Таке харчування має бути збалансованим, що передбачає вміст у раціоні харчових речовин, у тому числі біологічно незамінних, в оптимальних співвідношеннях. Досягнення таких норм споживання для усіх соціальних груп населення є метою у забезпеченні продовольчої безпеки. Однак раціональні норми харчування мають бути науково обґрунтованими і задовольняти платоспроможний попит населення відповідно до його доходів, що

вимагає постійної уваги до цієї проблеми.

В дослідженнях і публікаціях науковці приділяють активну увагу проблемам поєднання принципів раціонального харчування і вартості набору продуктів, який використовується для цього [1, 3]. Однак для побудови таких, як правило, добових раціонів використовується обмежена кількість продуктів харчування, що не дозволяє охопити всі базові продукти і визначити їх необхідний набір на цілий рік.

Означена стаття присвячена формуванню раціонів згідно з сучасними вимогами раціонального харчування та доступності продовольчих товарів, які мають стати нормативними для визначення порогових та раціональних параметрів продовольчої безпеки держави, що є недостатньо дослідженою частиною загальної проблеми формування ефективної системи продовольчої безпеки держави у частині визначення необхідних об'ємів виробництва сільськогосподарської сировини і продовольства.

Ціль даної роботи відповідно до сучасних вимог раціонального харчування та доступності продуктів харчування для населення змодельовати раціони харчування порогового і раціонального рівня для подальшого їх використання у формуванні параметрів продовольчої безпеки держави.

Виклад основного матеріалу. Продовольча безпека забезпечується на різних рівнях: глобальному, державному, регіональному, соціальних груп, окремої сім'ї. Відслідковувати її стан дозволяють показники рівня споживання основних продуктів харчування в порівнянні з їх граничними мінімальними значеннями. Якщо для людини, як біологічної істоти, мінімальним рівнем харчування є раціон в 1560-2000 ккал., за яким починається голод і фізична її деградація, то для державної продовольчої безпеки, де показник рівня харчування є усередненим, таким показником є рівень харчування на рівні раціону прожиткового мінімуму. Індекси споживання, що є відношенням фактичного фонду споживання основних продуктів харчування до його мінімально необхідного рівня, розрахованого на основі показників раціону прожиткового мінімуму, дають можливість порівняти рівень споживання базових продуктів харчування з мінімально граничною величиною фонду споживання.

Однак визначати параметри своєї продовольчої безпеки держава має, базуючись на раціональних нормах споживання. Ми підтримуємо думку тих науковців [4], які вважають, що орієнтація на задоволення лише фізіологічного рівня споживання, є не що інше, як підтримка фізіологічного, а не продуктивного життя людини. Нормативи прожиткового мінімуму визначають критичну межу споживання і виробництва продовольства, тобто таку, при недосяганні якої погіршується здоров'я, зростає смертність, посилюється недовіра до влади і дестабілізується продовольча безпека країни. Забезпечення лише фізіологічних норм є свідченням не продовольчої безпеки, а існування продовольчої небезпеки.

У Всесвітній декларації з харчування, прийнятій у 1992 р., говориться, що одним із пріоритетів державної політики є оптимізація харчового статусу різних груп населення. В Україні в 1999 році затверджено норми фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах та енергії. Ці мінімальні норми харчування підпорядковані існуючим нині реаліям продовольчого споживання і використовуються при реалізації закону "Про прожитковий мінімум". Вони служать головним критерієм для оцінки фактичного харчування населення і є нормативами при розробці раціонів для різних груп населення. На їх основі розраховано раціони мінімального прожиткового мінімуму для працездатного населення, для дітей до 6 років і 6-18 років та пенсіонерів.

В поняття прожиткового мінімуму входить набір продуктів харчування, який розрахований на основі цих мінімальних розмірів споживання. Результати розрахунків продуктового набору відповідають уявленням про мінімальні потреби людського організму в харчових речовинах. Вартісна оцінка даного натурального набору використовується для оцінки розмірів соціальної допомоги різним соціально-демографічним групам населення. Методика розрахунків не передбачає врахування відходів і втрат поживних речовин при холодній і гарячій обробці продуктів харчування. При цьому відсутні відповіді на питання, наскільки цей раціон сприяє стабілізації демографічної ситуації в країні, як він впливає на поліпшення захворюваності, або, навпаки, може спровокувати певні хвороби,

яка тривалість життя забезпечується ним та інші.

Згідно з цими нормативами вміст середньодушового раціону для працездатного населення становить 2791 ккал. на добу, а для непрацездатного населення — лише 2009 ккал. на добу, що значно менше фізіологічного нормативу Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), який складає 3000 ккал.

Раціональні норми споживання базових продуктів харчування, які зустрічаються в літературних джерелах, мають деякі розбіжності у різних авторів і на думку деяких з них є заниженими [2].

На основі розробок Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), Міжнародної продовольчої і сільськогосподарської організації (ФАО), “Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії” та робіт вітчизняних і зарубіжних науковців нами змодельовано раціональні норми харчування (табл. 1).

В моделі раціонального харчування використано показники (кількість білку, жиру, вуглеводів, окремих мінеральних речовин, мікроелементів, вітамінів), перелік яких дано в моделях харчування, рекомендованих ВООЗ, а також ті, що надаються нашою статистикою (табл. 2). В якості обмежень при формуванні раціону взято рекомендовані величини споживання харчових речовин і енергії для умовної середньостатистичної дорослої людини.

Особливість такого раціону в тому, що він деталізований по 45 групам і видам харчових продуктів, перелік яких використовується при обстеженні умов життя домогосподарств, і надає інформацію про вміст основних харчових речовин. Отримані нормативи є основою для формування параметрів продовольчої безпеки держави.

Модель мінімального рівня харчування розраховувалася на основі фізіологічних норм харчування, розроблених для прожиткового мінімуму, зважених відповідно до існуючої вікової структури населення за даними Всеукраїнського перепису населення 2001 року. Енергетична цінність такого раціону на добу в розрахунку на 1 особу становить 2567 ккал., білку — 80,2, вуглеводів — 391,8, жирів — 78,6, що відповідає офіційним усередненим мінімальним нормам споживання. Отримані нормативи є пороговими для продовольчої безпеки держави.

Таблиця 1

Фактичний річний раціон харчування в середньому по домогосподарствах та моделі раціонів для різного рівня фізіологічного забезпечення людини

Назва продуктів харчування	Раціон, кг на 1 особу				Вартість раціону, грн.				
	мінімальний	раціональний	фактичний	мінімальний	раціональний	фактичний	мінімальний	раціональний	фактичний
Яловичина і телятина	13,9	24	2,4	168,6	291,1	29,1			
Свинина	8,4	9	5,6	115	123,2	76,7			
М'ясо птиці	9,6	15	5,2	87,5	136,7	47,4			
М'ясо інших видів тварин	2,6	6	0,7	24,5	56,5	6,6			
М'ясні субпродукти	4,2	8	1,7	27,2	51,8	11			
Напівфабрикати м'ясні		10	3,5	0	84,4	29,5			
Ковбасні вироби та м'ясокопченості	8,4	9	6,5	100	107,2	77,4			
М'ясні консерви		1,4	0,5	0	14,5	5,2			
Сало і тваринні жири	1,9	1	7,6	19,1	10,1	76,5			
Всього (в перерахунку на м'ясо)	48,6	79,5	33,7	541,9	875,4	359,3			
Молоко сире	70,1	98,5	76	65,2	91,6	72,5			
Кисломолочна продукція	58,4	65	5,8	107,5	119,6	10,7			
Сметана та вершки	4,9	5	6,7	25,7	26,3	35,2			
Сир (твердий та вироби із сиру)	11,2	12	6	67,3	72,1	36,1			
Сир (твердий, плавлений), брілза	2,7	3	1	32,9	36,5	12,2			
Консервоване та сухе молоко		0,5	0,2	0	3,9	1,6			
Масло тваринне	5,8	5	2,4	56,4	48,6	23,3			
Морозиво		1	0,8	0	8,5	6,8			
Всього (в перерахунку на молоко)	349,1	380,2	211	364,9	407,1	198,3			
Всього: яйця, шт.	227	284	192,2	68,1	85,2	57,7			
Свіжа та морожена риба	6,9	14	10,4	34,6	70,1	52,1			
Риба солена, копчена	3,6	5	5,4	20,7	28,8	31,1			
Рибні консерви та ікра	1,2	1,2	1	10,9	10,9	9,1			
Всього (в перерахунку на свіжу рибу)	12,1	20,6	17,3	66,2	111,3	93,8			
Хліб і хлібобулочні вироби	94,6	82	88,8	163,7	141,9	153,6			
Борошно	8,8	11	27,5	12,5	15,6	39,1			

Продовження таблиці 1

Крупи і бобови	11,1	15,4	22,2	22,9	31,7	45,7
Макаронні вироби	4	11	13,9	8,7	24	30,3
Борошняні кондитерські вироби	4,7	5	4,7	28,8	30,6	28,8
Всього (в перерахунку на борошно)	93,4	101,8	130,4	236,5	243,8	297,5
Картопля, всього:	96,6	123	133,6	68,6	87,3	94,9
Свіжі овочі	86,6	125	86,3	102,2	147,5	101,8
Овочеві консерви	10,3	23	15	38,2	85,3	55,7
Овочі іншим способом заготовлені		4	3,3	0	9,6	8
Баштанні	12,7	18	8,9	8,5	12,1	6
Всього (в перерахунку на свіжі овочі)	106,6	161,1	109,1	148,9	254,5	171,4
Свіжі фрукти і ягоди	46,6	60	22,3	136,5	175,8	65,3
Фруктово-ягідні консерви	11	14	6	35	44,5	25,4
Сушені фрукти і ягоди	3,6	4	0,4	16,9	18,8	1,9
Всього (в перерахунку на свіжі фрукти і ягоди)	73,5	90,1	30,1	188,4	239,1	92,7
Олія рослинна	6,5	8,6	16,1	22,6	30,2	56,5
Маргарин	1,5	3	5,4	8,1	16,2	29,1
Всього (в перерахунку на олію)	8,7	13	23,9	30,9	46,4	85,6
Цукор	23,3	31,5	34,8	58,9	82,2	88
Цукерки, шоколад тощо	4,3	5	4,3	40,5	47,1	40,5
Повидло, джем, варення		2	2,5	0	10,2	12,8
Мед	1,1	2,5	1,4	9,4	21,4	12
Безалкогольні напої		20	11,7	0	10,9	12,8
Всього (в перерахунку на цукор)*	27,3	38,3	43,8	108,8	171,7	166
Чай, кава, сіль, спеції		5,7	4	0	62,9	30
Разом				1624,9	2345,6	1554,4

*Враховано борошняні кондитерські вироби та фруктово-ягідні консерви

Таблиця 2

Норми та вміст харчових речовин у моделі раціонального харчування*

	Норми Україна*	Норми ВООЗ**	Модель
Калорійність, ккал.	2800-3300	> 2800	3286,5
Білки, г	80-100	115	108,7
Жири, г	80-100	70	100,6
Вуглеводи, г	300-500	430	485,1
Кальцій, мг	800-1200	1300	1198,6
Залізо, мг	15	25-35	27,7
Калій, мг	3000-5000	5000	5597,4
Магній, мг	400	н.д.	464,5
Фосфор, мг	1200	н.д.	1988,2
Вітамін А	1000	820-1430	767,2
Тіамін (В1), мг	1,3-2,6	2,0-2,5	2,2
Рибофлавін (В2), мг	1,5-3,0	2	2,2
Вітамін В6	1,5-3,0	2,2-3,0	3,6
Вітамін В12	2,0-3,0	4	5,6
Аскорбінова кислота (С), мг	70-80	130	139,7
Вітамін Е	15	21	23,1
Ниацин (РР), мг	15-28	н.д.	23,5

Норми та вміст харчових речовин у моделі раціонального харчування відповідає як національним вимогам до раціонального харчування, так і основним вимогам ВООЗ. Такий раціон у вітчизняній науковій літературі називається також збалансованим, адекватним, у зарубіжній — здоровим, повноцінним. Використання отриманого раціону забезпечує харчування на рівні 3287 ккал на добу при витратах на харчування 195 грн. на місяць в розрахунку на 1 особу.

Дану модель слід розглядати як основу для розрахунків, необхідних для уніфікації інформаційної бази визначення параметрів продовольчої безпеки та її моніторингу.

Доцільно відмітити, що в Україні, як і в інших країнах СНД, ще до цього часу існує думка, що проблемами нормативного харчування повинні займатися лише вузькі спеціалісти. В економічно розвинутих країнах рівень розвитку культури харчування обумовив необхідність займатися побудовою збалансованого раціону кожну пересічну людину, яка турбується про своє

здоров'я. Завдання фахівців з медичних проблем харчування полягає в тому, щоб на основі наукових розробок визначити основні принципові параметри харчування (вплив харчових елементів на здоров'я людини, необхідну кількість їх в раціоні людини, лікувально-профілактичні основи харчування тощо), а користуватися їх доробком може і повинна кожна людина. Для побудови раціону необхідно мати базові знання середньої школи з природничих дисциплін і бути проінформованим про сучасні вимоги до здорового харчування.

Уже нині, базуючись на досвіді розвинених країн, можна з упевненістю сказати, що нас чекає етап розвитку культури харчування, коли ми перейдемо від уяви, що цією проблемою можуть займатися тільки спеціалісти, до інформаційної роботи з населенням і бажанням останнього приділяти постійну увагу збалансованості свого харчового раціону як основи здоров'я кожного.

Висновки. Поряд з пороговими обсягами споживання і виробництва продуктів харчування, необхідно визначити їх нормативні обсяги, що базуються на раціональних нормах споживання. Саме останні мають лежати в основі пріоритетів довгострокової аграрної політики держави. Змодельовані з цією метою збалансовані норми харчування з урахуванням 45 видів і груп продуктів дозволяють у відповідності із сучасними вимогами до повноцінного харчування розширити нормативну базу для визначення таких параметрів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ільчук М.М. Оптимізація раціонів харчування жителів України залежно від рівня їх доходів // Науковий вісник Національного аграрного університету. - № 66. - 2003. - С. 256-264.
2. Пасхавер Б. Продовольча доступність // Економіка України. - 2001. - №7. - С. 69-77.
3. Подольский А.Г. Должен уметь каждый. Справочное пособие по рациональному питанию для здоровых людей всех возрастов, видов деятельности и благосостояния. - Харьков: ХГТУ, 2000. - 157 с
4. Хорунжий М.Й. Розробка аграрно-продовольчої доктрини України - імператив часу // Основні напрями вискоєфективного розвитку пореформеного агропромислового виробництва в Україні на інноваційній основі. - К.: ІАЕ УААН, 2002. - С.214-220.