

менеджменту не слід ігнорувати надбання вітчизняної гігієнічної науки та практики, сліпо наслідуючи організаційну структуру та методологічні засади соціально-психологічних служб у справах учнів/студентів західного зразка.

ЛІТЕРАТУРА

1. Полька Н.С. Гігієна дитинства в Україні: погляд у майбутнє / Н.С. Полька, Г.М. Єременко, Н.Я. Яцковська // Актуальні питання гігієни та екологічної безпеки України. — К., 2006. — С. 134-135.

2. Психогигиена детей и подростков / Под ред. Г.Н. Сердюковской, Г. Гельница. — М.: Медицина, 1985. — 224 с.

3. Психологическая диагностика / Под ред. М.К. Акимовой, К.М. Гуревича. — СПб.: Питер, 2003. — 652 с.

4. Психофизиологические исследования в гигиене детей и подростков: сб. трудов / Под ред. С.М. Громбаха, Д.Н. Крилова, И.А. Шашкова. — М., 1981. — 167 с.

5. Сердюк А.М. Наукове забезпечення програми «Здоров'я нації»: реалії та перспективи / А.М. Сердюк // Наук. засади Міжгалузевої комплексної програми «Здоров'я нації». — Вип. 1. — К.: Деркул, 2007. — С. 9-22.

6. Arnetz B. Leadership, mental health, and organizational efficacy in health care organizations. Psychosocial predictors of healthy organizational development based on prospective data from four different organizations / B. Arnetz, V. Blomkvist // Psychother. Psychosom. — 2007. — Vol. 76, № 4. — P. 242-248.

7. Krupa A. The need for health promotion of medical students and proposal for prevention of addiction / A. Krupa, B. Szczyrba, K. Bargiel-Matusiewicz // Wiad. Lek. — 2004. — Vol. 57. — P. 170-173.

8. Mental health nursing: a holistic approach / Edited by Elaine Anne Pasquali et al. — St. Louis, Baltimore, Toronto: The C.V. Mosby Company, 1989. — 943 p. — (Advances in Ped. Psychology).

9. Psychosocial health risk factors and resources of medical students and physicians: a cross-sectional study / E. Voltmer, U. Kieschke, D.L. Schwappach et al. // BMC Med. Educ. — 2008. — № 8. — P. 46.

10. Youth and Information and Communication Technologies: by data of World Youth Report 2003. — United Nations, 2003. — P. 311-333.

Надійшла до редакції 12.09.2010.

PROFESSOR V.YA. PODGAETSKY ON IMPORTANCE OF RATIONAL NUTRITION IN CONDITIONS OF NATIONAL ECONOMY CRISIS AND CONSEQUENCES OF 1921-1923 FAMINE IN UKRAINE

Yavorovsky O.P., Sakharchuk I.M.,
Zenkina V.I., Kuzminska O.V.

ПРОФЕСОР В.Я. ПІДГАЄЦЬКИЙ ПРО ЗНАЧЕННЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ НАРОДНОГОСПОДАРСЬКОЇ КРИЗИ ТА НАСЛІДКІВ ГОЛОДУ 1921-1923 РОКІВ В УКРАЇНІ

ЯВОРОВСЬКИЙ О.П., САХАРЧУК І.М.,
ЗЕНКІНА В.І., КУЗЬМІНСЬКА О.В.

Дослідження проблем харчування сільськогосподарських працівників. Серед багатьох видів праці професор В.Я. Підгаєцький виділяв працю сільськогосподарських працівників, вважаючи її тяжкою, отже і надзвичайно напруженою. Ця праця вимагала відповідно достатньої за калорійністю кількості їжі.

Дослідженню проблем харчування вчений-гігієніст присвятив низку наукових праць [16]. У них він всебічно охарактеризував стан харчування сільськогосподарських працівників України на початку 20-х років ХХ століття. Це мало велике значення. Адже населення, особливо нещодавно голодуючих губерній, потребувало висококалорійного харчування, насамперед для того, щоб зголоднілі організми відновили втрати і створили відповідні запаси енергії на випадок непередбачуваних негариздів і надмірних фізичних зусиль. Останнє стосувалося передусім сільськогосподарських працівників.

У зв'язку з цим слід зазначити, що на той час загальними питаннями харчування всього населення СРСР займалися науковці, у тому числі професор А.Є. Лолицький, який (як свідчать його праці) визначив калорійність харчування для різних регіонів. Так, для населення України у жовтні 1922 р. вона становила 4074 ккал, а у лютому 1923 р. — 4009 ккал [17]. Проте матеріали, які б дозволили нам отримати більш детальну характеристику харчування сільськогосподарських працівників України, у працях професора відсутні.

А між тим, підвищення продуктивності праці у націоналізованих сільськогосподарських підприємствах залежала передусім від харчування. За висловом В.Я. Підгаєцького, «пояснення нижчої продуктивності треба шу-

кати ... у гіршому харчуванні» [18]. Цю думку вчений підтверджував такими цифровими даними. Під час оранки продуктивність праці при харчуванні у 1654 ккал становила 50%, а при харчуванні у 3409 ккал — 125% профспілкових норм [19].

Виходячи з цього професор В.Я. Підгаєцький першим серед тодішніх українських вчених розробив чітку систему норм харчування сільськогосподарських працівників України. Для обґрунтування своїх наукових висновків з цього питання він використав матеріали анкетування, яке проводив Наркомпраці УРСР 1924 року на 13 націоналізованих підприємствах Полтавщини, 17 — Харківщини, 6 — Волині, 6 — Чернігівщини, 5 — Донбасу. З 41 підприємства, де здійснювалось анкетування, 11 належало Цукортресту, решта — різним радгоспам. На цих підприємствах працювало понад 11 000 працівників, у т.ч. на 11 підприємствах Цукортресту — 3122, тобто у середньому по 280 на одному підприємстві, решта — у різних радгоспах, відповідно по 190 осіб у кожному [20].

За підрахунками В.Я. Підгаєцького, калорійність їжі працівників, охоплених анкетуванням підприємств, взимку 1923-1924 років була такою: у радгоспах — 3904 ккал, у господарствах Цукортресту — 3740 ккал, у т.ч. їжі тваринного походження у радгоспах — 5,2%, у господарствах Цукортресту — 6,1% [21].

Харчування сільськогосподарських працівників характеризувалося малою кількістю їжі тваринного походження та надзвичайно великою кількістю їжі рослинного походження (хлібних продуктів). За основними харчовими показниками розподіл добового пайка для радгоспів і господарств Цукортресту був таким: білків — 116,8 г та 114,0 г, жирів — 56,6 г

© Яворовский А.П., Сахарчук И.М., Зенкина В.И.,
Кузьминская Е.В. СТАТТЯ, 2011.
(Закінчення. Початок у № 4 за 2010 рік.)



та 54,2 г, вуглеводів — 701,4 г та 701 г [22]. Цей пайок складався з певної кількості харчів, які наведено у табл. 6 [23].

Така перевага у добовому пайку сільськогосподарських робітників хлібних продуктів спонукала вченого до подальшого детального вивчення цієї групи (табл. 7).

Як бачимо, хлібний пайок переважно складався з житнього хліба та крупи.

Важливо підкреслити, що професор В.Я. Підгаєцький, визначивши характер харчування двох великих груп господарств, дійшов висновку, що структура харчування значно відрізнялась у межах кожної губернії. Про це свідчать дані розробленої ним таблиці 8 [24].

Не кращими були склад та калорійність добового пайка і у губерніях, які наведено у табл. 9.

Встановлення якісного складу пайка. Особливо цінним було встановлення якісного складу цього пайка, який характеризувався надзвичайно малою кількістю продуктів тваринного походження.

Згідно з даними, які наводить професор В.Я. Підгаєцький, у багатьох радгоспах працівники зовсім не забезпечувалися певними видами тваринних продуктів. Наприклад, м'ясо видавалося лише у 25 підприємствах з 40,



ІСТОРІЯ МЕДИЦИНИ

свиняче сало — у 18, молоко — у 2. На Полтавщині та у Донбасі працівники взагалі не отримували молока, а м'яса зовсім не видавали на багатьох підприємствах Волині та Чернігівщини. Стосовно додаткового харчування, як відзначав В.Я. Підгаєцький, то воно було відсутнє взагалі на 35 підприємствах [25].

Усе це свідчило про те, що в Україні на той час не існувало усталеного типу харчування сільськогосподарських робітників ні у губерніях, ні на підприємствах. Згідно з даними професора В.Я. Підгаєцького спостерігалися великі розбіжності у добовому надходженні жирів у раціоні робітників. Так, були радгоспи, де кількість жирів у раціоні сягала тільки 13,5 г на добу, але були й господарства, де констатувалися випадки надхо-

дження цих нутрієнтів понад 110 г. Такий дисбаланс спостерігався і у кількості рослинних білків. На одних підприємствах надходження білків було надзвичайно низьким — менше 75 г, в інших — до 135 г, а у Донбасі — до 261 г. Кількість вуглеводів так само коливалася від 523 г до 1020 г. Така саме нерівномірність в окремих господарствах відзначалась і за калорійністю — від 2763 ккал до 6179 ккал [26].

Несуттєво змінилися норми харчування сільськогосподарських робітників України і влітку 1924 р., про що свідчать дослідження В.Я. Підгаєцького [27]. Вчений підкреслював, що у харчуванні працівників сільгоспів УРСР домінуючу кількість у пайку складали продукти рослинного походження; відсутнім було м'ясо у раціоні працівників дея-

Таблиця 6

Кількісний склад добового пайка сільськогосподарського працівника (фунти/г)

Продукти	Фунтів/г на добу на 1 людину		Продукти	Фунтів/г на добу на 1 людину	
	Радгоспи	Цукортрест		Радгоспи	Цукортрест
Хлібні продукти	3,33/1505	3,02/1365	М'ясо	0,12/54,2	0,14/63,3
Картопля	0,63/284,8	0,70/316	Риба	0,001/0,45	0,002/0,9
Хліб та картопля	3,96/1789	3,72/1681	М'ясо та риба	0,121/54,7	0,142/64,2
Городина	1,0/452	1,0/452	Молоко	0,20/54,4	0,13/57,8
Олія	0,17/76,8	0,15/67,8	Разом тваринні продукти	0,371/168	0,312/141
Разом рослинні продукти	5,13/2308,8	4,87/2201	Загалом	5,6/2531	5,18/2341

Таблиця 7

Склад добового пайка хлібних продуктів на одного споживача (фунти/г)

Підприємства	Хліб житній	Борошно пшеничне	Крупа гречана та ячна	Пшоно	Боби	Разом
Совхози	2,55/1163	0,22/99,4	0,13/58,8	0,36/162,7	0,003/1,4	3,33/1505
Цукортрест	2,23/1008	0,11/49,7	0,21/94,9	0,40/180,8	0,005/2,6	3,02/1365

Таблиця 8

Характер харчування двох груп господарств у межах губерній

Показник	Харківщина		Полтавщина		Чернігівщина		Волинь		Донбас
	Радгосп	Цукортрест	Радгосп	Цукортрест	Радгосп	Цукортрест	Радгосп	Цукортрест	Радгосп
Білки, г	102,1	120,6	121,0	120,0	121,3	106,1	101,3	110,0	139,5
Жири, г	17,2	90,5	48,0	35,0	56,6	38,4	58,1	54,1	74,5
Вуглеводи, г	698,2	642,0	652,0	740,8	725,1	038,5	666,2	784,3	706,6
Калорійність їжі, ккал	3725	3902	3737	3876	3968	3584	3054	4187	4136

Таблиця 9

Склад та калорійність добового пайка по губерніях

Показник	Харківщина	Полтавщина	Чернігівщина	Волинь	Донбас
Білки, г	111,0	120,5	113,0	105,4	139,5
Жири, г	68,0	49,0	46,5	56,1	74,5
Вуглеводи, г	670,0	696,5	686,5	725,2	706,6
Калорійність їжі, ккал	3859	3806	3786	3910	4137

ких господарств; виявлено значні коливання у складі харчових елементів у раціонах окремих господарств тощо.

На переконання професора В.Я. Підгаєцького, харчування в якісному відношенні не відповідало нормативним вимогам: відсоток калорій рослинного походження був набагато більшим, ніж у довоєнний період. Так, у Полтавській і Харківській губерніях він становив 86-90%. Кількість білків була також меншою, ніж потребувала середня робота: 114-116 г замість 125 г. Причому склад цих білків був на чверть тваринним, тоді як мав бути принаймні 45%, а то й 50-55%. З них 75% білків складалося майже виключно з білків хлібних продуктів, що в якісному відношенні зовсім не задовольняло потреби організму (білки не мали багатьох незамінних амінокислот, вкрай потрібних для підтримання організму у стані білкової рівноваги).

До того ж, справедливо наголошував вчений і на тому, що взагалі кількість білків у хлібних продуктах є невеликою — 12-15% [28]. Тому, щоб спожити потрібну для організму кількість білків у вигляді хлібних продуктів, треба з'їсти їх значну кількість за обсягом, а це буде перешкоджати збереженню організму у стані здоров'я.

Якісний склад жирів, вважав вчений, був також незадовільним. У раціоні сільськогосподарських працівників зовсім не було таких корисних жирів, як жири коров'ячого масла та яєчних жовтків. Велике значення жирів полягає у тому, як стверджував В.Я. Підгаєцький, що вони утримують у собі багато вітамінів, зокрема так званого «жирового вітамінного чинника», який міститься у свіжому молоці, печінці, оселедцях. Більшість цих харчів була відсутньою у раціоні сільськогосподарських працівників. У їхньому раціоні не вистачало також вітамінного чинника «С», який підтримує у здоровому стані багато органів і систем організму. Цього вітаміну найбільше у свіжій капусті та у таких овочах, як помідори, салат, шпинат, буряк, які найбільше мали вживати сільсь-

когосподарські працівники.

Крім зазначених складових частин, нормальне харчування вимагало, щоб до організму надходила і необхідна кількість мінеральних солей, а саме: калію (5 г), кальцію (майже 1 г), заліза (майже 0,01 г), фосфору (майже 2 г) [29]. Ці солі знаходяться переважно у таких овочах, як буряк, ріпа, капуста, шпинат, помідори, морква та у продуктах тваринного походження (молоці, м'ясі, риби). А у добовому раціоні сільськогосподарських робітників саме цих продуктів не вистачало.

На підставі наведених вище даних В.Я. Підгаєцький констатував, що добовий раціон сільськогосподарських робітників був незадовільним, тому мав суттєво поповнитися передусім тваринними продуктами, свіжою зеленню та городиною.

Роль форм виготовлення та споживання їжі. Професор В.Я. Підгаєцький велику роль надавав не тільки складу їжі, але й формі її приготування та споживання. Його цікавили, зокрема, питання, пов'язані зі станом та характером меню. Вивчивши це питання, він відзначав надзвичайну одноманітність меню у більшості сільськогосподарських підприємств республіки: «Вранці часто суха страва, або кандьор, на обід пісний борщ та каша з тих самих круп, що й вранці, увечері кандьор чи каша

з тих самих круп. І так щодня протягом цілого року майже без змін» [30].

З цілого ряду обстежених підприємств вчений виділив лише одне — Хмільську агробазу на Волині, де досліджувався характер меню з 1 по 7 грудня 1923 року. Зміст його відображено у таблиці 10 [31].

У підвищенні якості харчування сільськогосподарських робітників значну роль, на думку В.Я. Підгаєцького, повинні відігравати належна організація та санітарний стан пекарень. У результаті вивчення цього питання ним було виявлено ряд недоліків.

1) Пекарні одночасно служили й помешканнями робітників у 16 випадках з 43.

2) Пекарні служили за їдальні у 17 випадках (лише у 24 випадках були окремі їдальні).

3) Санітарний стан їдальень тільки у 23 випадках виявився задовільним.

4) З усіх обстежених підприємств пекарні були лише у 19, а на 22 підприємствах вони були відсутні. До того ж у 8 випадках пекарні перебували у незадовільному санітарному стані.

5) На 23 підприємствах в їдальнях не було жодних пристосувань (наборів) для умивання [32].

Режим харчування відзначався такими ознаками: у більшості підприємств харчування було триразовим; на сніданок відводилося від 0,5 години (у 7 випадках) до однієї години (у 18 випадках); на обід — від 1 години (у 21 випадку); 2-х годин (у 17 випадках); до 3-х годин (у 3 випадках).

В усіх їдальнях готувалися гарячі страви. Кількість їжі була достатньою у 37 випадках і не досягала норми у 9 випадках; якість її була задовільною у 28 випадках і незадовільною у 3. У дні відпо-

Таблиця 10

Зміст та складові меню робітників Хмільської агробазы з 1 по 7 грудня 1923 року

Дата	Сніданок	Обід	Вечеря
1/XII	Картопляне пюре з салом	1. Борщ буряковий з салом 2. Картопляне пюре з салом	Картопляне пюре з молоком
2/XII	Картопляне пюре з молоком	1. Борщ з капустою 2. Картопляне пюре з салом	Картопляне пюре з молоком
3/XII	Пшоняна молочна каша	1. Борщ з буряків 2. Пшоняна каша з салом	Картопляне пюре з молоком
4/XII	Суп картопляний з салом	Картопля з тушкованою капустою з салом	Молоко
5/XII	Картопляне пюре з молоком	Гарбузова каша з пшоном та молоком	Картопляне пюре з молоком
6/XII	Суп з телятиною	1. Борщ буряковий 2. Смажене м'ясо з картопляним пюре	Те ж саме, що й на обід, та солодке молоко
7/XII	Суп з м'ясом	Картопляне пюре з капустою та м'ясом	Те ж саме, що й на обід, та молоко

чинку їжа покращеної якості давалася у 19 випадках, а у 22 була такою, як і у буденні дні. Споживання страви в їдальнях відбувалося, як правило, в умовах колотнечі і тісноти (не вистачало столів). Їли робітники із спільного для кількох осіб посуду тощо [33].

Усе це разом взяте не тільки знижувало позитивний вплив на продуктивність праці харчування, але й відбирало у робітників багато часу, що припадав на відпочинок. Характеризуючи останній момент, професор В.Я. Підгаєцький відобразив його у таблиці 11 [34].

Як бачимо з наведених у таблиці даних, перерви, як правило, були досить короткими, до того ж вони не входили до загальної тривалості робочого дня, куди мав включатися час для відпочинку та споживання їжі. Це нерідко призводило до запізнь на роботу. Так, у Кожанському комбінаті запізнення з початком роботи після сніданку та обіду становили влітку 46 хвилин на день на одного робітника при 10-тигодинному робочому дні. У Миронівці та в інших господарствах робітники так само запізнялися з початком роботи після сніданку та обіду до 15 хвилин щоразу [35]. Усе це не сприяло підвищенню продуктивності праці.

Організація охорони здоров'я дітей. У повоєнні та післяреволюційні роки особливої уваги потребували діти. Від належної організації захисту та харчування залежало здоров'я тисяч дітей. «Війна... разом з революцією і голодом, — відзначав В.Я. Підгаєцький, — підрвали сили і здоров'я численних груп дітей, зробила їх менш розвиненими» [36]. Це твердження вченого-гігієніста відповідало дійсності. Бо саме голод 1921-1923 років поставив дітей у найскрутніше становище.

Згідно з численними конкретними даними, які наводять вчені [37], лише взимку 1922-1923 рр. голодувало на Україні близько двох млн. дітей. З них 700 тисячам, як зазначалося на Всеукраїнській нараді губернських відділів соціального виховання (лютий 1922 р.), загрожувала голодна смерть.

Голод спричинив катастрофічне зростання дитячої безпритульності. Тільки за рік (з січня 1922 р.) чисельність безпритульних в Україні збільшилася з 102,5 до 500 тисяч. Значна частина їх розміщувалася у дитячих будинках. Але через нерегулярне забезпечення дитячих закладів їхні

вихованці систематично недоїдали і перебували у стані глибокого виснаження. Хворі діти, особливо немовлята, не могли протистояти жорстким умовам існування й масово гинули.

Продовольчої допомоги потребували й сотні тисяч дітей, які перебували на утриманні батьків, але мешкали у місцевостях, що потерпали від неврожаю. Такі діти виховувались у школах і дитячих садках. Проте їх нічим було годувати належним чином. Тому лише у київських дошкільних закладах взимку 1922-1923 рр. 80% дітей пухли від голоду, 18% перебували у крайній стадії дистрофії.

Щоправда, Українським Червоним Хрестом були організовані безкоштовні їдальні. Але вони забезпечували мінімумом харчів і то не всіх голодуючих. Так, у січні 1923 р. їхня пропускна здатність становила лише 63 тисячі дітей, у лютому — 100 тис., а у подальшому знову не перевищувала 70 тис.

Значну допомогу голодуючим надавали іноземні благодійні організації. У квітні 1923 р. вони гдували понад 360 тис. українських дітей, але влітку, коли дещо поліпшилося продовольче становище, їхньою допомогою було охоплено лише близько 71 тис. дітей.

Наведені факти переконливо свідчать, що на початку 20-х років ХХ ст. країна продовжувала перебувати у стані глибокої кризи, яка охопила усі сфери життя. Зокрема, у 1923 р. залишалася невирішеною одна з найважливіших проблем — харчова, яка спричинила масову дитячу безпритульність. Тодішня влада не могла подолати це лихо, одна з причин цього полягала у відсутності чіткої організації охорони здоров'я дітей.

Керівництво Академії наук України доручило професору В.Я. Підгаєцькому як директору новоствореного Інституту фізичної культури вивчити питання про охорону здоров'я підростаючого покоління у західноєвропейських країнах і доповісти на засіданні медичної секції. З доповіддю «К вопросу о положении попечения о детях в Германии» він виступив на засіданні медичної секції ВУАН 18 квітня 1922 р. Згодом матеріали цієї доповіді були покладені в основу статті, яку опублікував вчений під аналогічною назвою у російськомовному журналі «Профилактическая медицина» (видавався у Харкові) [38].

На підставі вивчених матеріалів автор статті показав організацію системи охорони дитинства у Німеччині.

Для опікування різних категорій дітей у Німеччині було створено чітку систему заходів.

I. Для немовлят:

□ закриті заклади для матері і дитини;

□ забезпечення дітей відповідним харчуванням;

□ охорона матері і жінки.

II. Для дітей нейтрального віку: відкриті заклади, які опікуються дітьми дошкільного віку (дитячі садки, ясла);

□ проблема дошкільного виховання;

□ закриті заклади, які опікують хворих дітей і сиріт.

III. Для дітей шкільного віку:

□ нормування і контроль шкільних впливів;

□ шкільне харчування;

□ фізичне виховання;

□ корективні фактори: допоміжні школи; лікування шкільних хвороб; закриті заклади — санаторії, колонії, школи санаторного типу тощо.

IV. Для юнаків і підлітків:

Таблиця 11

Режим перерв для їжі, які не входили у тривалість робочого дня (літо 1924 р.)

Сільгоспи комбінатів Цукортресту	Формальний робочий день влітку	Кількість перерв	Загальна тривалість та розподіл перерв
Кожанка	10 годин	2	2 години
			30 хв.; 1 год.; 30 хв.
Богданівна	10 годин	2	3 години
			1 год.; 2 год.
Згурівка	10 годин	2	3 години і 10 хв.
			40 хв.; 2 год.; 30 хв.
Шрамківка	10 годин	3	3 години і 30 хв.
			30 хв.; 2 год.; 30 хв.; 30 хв.
Миронівка	10 годин	2	2 години
			30 хв.; 1 год.; 30 хв.

□ обрання спеціальності;
□ фізичне виховання і боротьба з венеричними захворюваннями — гігієнічна освіта, житлове питання;

□ охорона праці.

Необхідними умовами реалізації цих заходів мало стати створення належної матеріальної бази; визнання державного значення дитячого опікунства; пропаганда серед широких мас ідеї охорони материнства і дитинства; забезпечення матері і дитини увагою спеціально підготовленими на медфакультетах та курсах лікарями; забезпечення страхування материнства; боротьба з дитячою смертністю; організація системи безпритульності і охорони дітей; боротьба проти впливу на дитячий організм алкоголю, нікотину, забрудненого повітря; фізичне виховання дітей; виховання вольових якостей, статевої гігієни, гігієни нервової системи і сну дитини; організація боротьби з дитячою злочинністю і проституцією; охорона праці підлітків тощо.

Публікацією цієї наукової праці вчений неначе показував тодішній владі, що подолати негативні наслідки війни, революційних потрясінь, голоду, зокрема поширення інфекційних хвороб, проституцію, масову дитячу безпритульність тощо можна за умови, якщо буде створено чітку систему охорони дитинства та харчування, яка існує у країнах Заходу.

Підсумовуючи вище сказане, необхідно відзначити:

I. Професор В.Я. Підгаєцький як новатор науки, педагог і фаховий лікар на початку 20-х рр. ХХ ст., коли Україна, як і інші радянські республіки, не пододала ще негативних наслідків воєнно-революційних потрясінь та голоду 1921-1923 рр., у своїх наукових працях належну увагу приділяв питанням раціонального харчування населення загалом та сільськогосподарських працівників і дітей зокрема. Це мало велике значення, оскільки, з одного боку, сприяло зміцненню підірваного війнами (Першою світовою та громадянською), революцією та голодом здоров'я населення України, а з іншого, підвищувало продуктивність праці.

II. Досліджуючи проблеми наукової організації праці у сільському господарстві, вчений звернув увагу на те, що в Україні не існувало усталеного типу харчування сільськогосподарських робітників ні у губерніях, ні на підприємствах.

III. Раціон харчування сільськогосподарських працівників відзначався

□ невисокою калорійністю їжі;
□ неякісним складом у ній білків (недостатній відсоток білків тваринного походження);

□ недостатньою насиченістю їжі повноцінними жирами, мінеральними солями;

□ недостатньою забезпеченістю їжі вітамінами А і С;

□ великою кількістю у раціоні хлібних продуктів і малою — зелені, городини тощо.

IV. З метою ліквідації недоліків у раціоні харчування професор В.Я. Підгаєцький обґрунтував конкретні шляхи його поліпшення:

□ наситити харчовий раціон відповідною кількістю якісних жирів, тваринних білків;

□ поповнити раціон окремими видами городини, продуктами тваринного походження, багатими на вітамін А (провітамін);

□ поліпшити санітарні умови виготовлення та споживання їжі.

V. Особливу увагу вчений пропонував звернути на необхідність створення чіткої системи захисту дітей та організацію дитячого харчування.

VI. При реалізації цих та інших завдань необхідно дотримуватися визначених компетентними органами норм харчування, що сприятиме підвищенню продуктивності праці.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник: у 2-х кн. — Кн. I / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін. / За ред. В.Л. Ципріяна. — К.: Медицина, 2007. — С. 83.

2. Голод 1921-1923 років в Україні: Зб. документів і матеріалів / АН України, Ін-т історії України та ін. / Упоряд.: О.Н. Мовчан, А.П. Огінська, Л.В. Яковлева. Відп. ред. С.В. Кульчицький. — К.: Наукова думка, 1993. — С. 6.

3. Мовчан О.М. Голод 1921-1923 рр. в Україні / Сторінки історії України ХХ століття. Посібник для вчителя / За ред. С.В. Кульчицького. — К.: Освіта, 1992. — С. 49.

4. Там само.

5. Голод 1921-1923 років в Україні. Зб. документів та матеріалів. — С. 17.

6. Там само.

7. Там само. Коган В.М., Фавр Б.В. Очерк обследования голодающих губерний // О голоде. — Харьков, 1922. — С. 72.

8. Ивановский А.А. Дальнейшие исследования по вопросу об изменениях физических признаков населения России под влиянием голода // Наука на Украине (орган научного комитета Укрглавпрофобра). — 1922. — № 4. — С. 76-100; Репрев А.В. Голодный отек // Ученые записки. Отд. 1-й. Экспериментальная биоло-

гия. Вып. 1-й. — Х.: Путь просвещения, 1923. — С. 3-61.

9. Підгаєцький В.Я. З приводу сучасних умов реалізації фізкультури // Красний спорт. — 1923. — № 3-4. — С. 5.

10-15. Там само. — С. 5-9.

16. Підгаєцький В.Я. Харчування сільськогосподарських робітників на Україні // Земельник / Громадсько-професійний та науковий щомісячник Науково-технічної секції Всеробітземлісу на Україні. — Х., 1924. — № 3. — С. 78-82; До характеристики харчування робітників на сільгоспах УРСР у 1923-1924 рр. // Українські медичні вісті. — 1925. — № 1. — С. 198-207.

17. Лосицкий А.Е. Состояние питания населения в 1922/23 году // Экономическое обозрение. — 1924. — № 2. — С. 12.

18. Підгаєцький В.Я. До характеристики харчування робітників на сільгоспах УРСР р. 1923-24-го // Українські медичні вісті. — 1925. — № 1. — С. 199.

19. Подгаецкий В.Я. Вопросы НОТ в приложении к сельскому хозяйству // Работник Земли и Леса. — 1923. — № 4-5. — С. 55.

20. Підгаєцький В.Я. Харчування сільськогосподарських робітників на Україні / Взимку 1923-1924 року. — С. 78; До характеристики харчування робітників на сільгоспах УРСР р. 1923-24-го. — С. 198.

21. Підгаєцький В.Я. Харчування сільськогосподарських робітників на Україні / Взимку 1923-1924 року. — С. 78.

22-26. Там само.

27. Підгаєцький В.Я. До характеристики харчування робітників на сільгоспах УРСР р. 1923-24-го. — С. 202.

28. Підгаєцький В.Я. Харчування сільськогосподарських робітників, на Україні / Взимку 1923-1924 року. — С. 81.

29. Там само.

30. Підгаєцький В.Я. До характеристики харчування робітників на сільгоспах УРСР р. 1923-24-го. — С. 204.

31-35. Там само. — С. 205, 206.

36. Підгаєцький В.Я. Роль і сучасні завдання фізичної культури // Киевский медицинский журнал / Орган Киевских научных медицинских обществ. — 1922. — № 6. — С. 19.

37. Мовчан І.М. Указана праця. — С. 60; Голод 1921-1923 років в Україні. Зб. документів і матеріалів / Передмова. — С. 19.

38. Подгаецкий В.Я. К вопросу о положении опеченя о детях в Германии // Профилактическая медицина. — Х., 1923. — № 1-2. — С. 95-104.

Надійшла до редакції 06.04.2010.