

VỀ CHƯƠNG TRÌNH NGHIÊN CỨU BỮA ĂN CỦA NHÂN DÂN TA

TÙ GIẤY

ĂN uống là vấn đề hàng ngày có liên quan đến tất cả mọi người và hiện nay đang nổi lên thành vấn đề quan trọng hàng đầu của đời sống. Ai cũng thấy là có ăn uống tốt mới có đủ sức khỏe, lao động đạt năng suất cao, kéo dài được tuổi thọ lao động.

Ăn uống còn là vấn đề kinh tế lớn. Trung bình mỗi đời người sử dụng khoảng 30 tấn lương thực, thực phẩm, 15 tấn than củi, hàng nghìn tấn nước cần cho nhu cầu ăn uống và vệ sinh. Ở nhiều gia đình ở nước ta mức chi tiêu về ăn hiện nay chiếm 70 đến 75% ngân sách thu nhập.

Từ sau Cách mạng tháng Tám, Đảng và Chính phủ ta đã đề ra nhiệm vụ cho toàn dân tăng gia sản xuất để chống giặc đói và chúng ta đã xóa được nạn đói kinh niên, trước Cách mạng có lúc đã gây ra hàng triệu người chết và từ Cách mạng tháng Tám đến nay, mặc dầu nhân dân ta phải trải qua 2 cuộc chiến tranh ác liệt, tình hình ăn uống nói chung đã được cải thiện so với trước cách mạng. Tuy nhiên bữa ăn của nhân dân ta đến nay vẫn còn thô sơ, tự nhiên. Việc sản xuất lương thực, thực phẩm chưa đáp ứng nhu cầu nhất là đối với một dân số tăng quá nhanh. Công nghiệp chế biến lương thực, thực phẩm phục vụ bữa ăn chưa phát triển. Cách nấu nướng ở các bếp tập thể vẫn mang tính chất gia đình, thủ công. Việc quản lý ở các bếp tập thể còn nhiều điểm cần cải tiến. Công tác bảo quản, quản lý lương thực thực phẩm còn dễ hư hao mất mát nhiều. Nhân dân còn phải mất quá nhiều thì giờ vào việc xếp hàng, chờ đợi, mua bán. Những kiến thức về ăn uống hợp lý chưa được phổ biến rộng rãi. Trong nhân dân những kiêng khem và những thành kiến sai lầm về ăn uống vẫn còn tồn tại. Ăn của trẻ em nhỏ và học sinh chưa được nghiên cứu kỹ theo yêu cầu phát triển và đặc điểm của từng lứa tuổi. Mức ăn hiện nay của học sinh đại học, chuyên nghiệp, của công nhân,

viên chức chưa đáp ứng yêu cầu lao động. Tình hình này nếu để kéo dài sẽ ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe và sức lao động của nhân dân ta.

Từ trước Bộ Chính trị, Hội đồng Chính phủ đã có chỉ thị nghiên cứu cải tiến cơ cấu bữa ăn. Quân ủy Trung ương cũng đã triển khai nghiên cứu trong quân đội và bước đầu đã thu được một số kết quả. Nhưng do hoàn cảnh chiến tranh và do phương hướng nghiên cứu chưa được quán triệt thật đầy đủ nên kết quả còn hạn chế.

Trước tình hình mới, chương trình nghiên cứu khoa học và kỹ thuật về « vấn đề bữa ăn của nhân dân ta » đặt ra chính là một khâu trong việc triển khai Nghị quyết của Đại hội Đảng lần thứ IV nhằm cải thiện đời sống, coi trọng công tác đời sống « từ sống tập thể, nhà ăn công cộng cho đến đời sống của từng gia đình ».

Trước tình hình dân số tăng quá nhanh và trước những khó khăn của thời kỳ sau chiến tranh, trước yêu cầu phải đẩy mạnh năng suất lao động và trước tình hình khủng hoảng chung về lương thực ở trên thế giới, giải quyết tốt bữa ăn của nhân dân ta hiện nay vừa là một yêu cầu cấp bách trước mắt, vừa có ý nghĩa chiến lược lâu dài.

Chương trình nghiên cứu khoa học và kỹ thuật về « vấn đề bữa ăn của nhân dân ta » đặt ra nhằm mục đích:

1 - Nghiên cứu xây dựng một cơ cấu bữa ăn hợp lý gồm lương thực, thực phẩm gì, đảm bảo nhiệt lượng và các chất dinh dưỡng bao nhiêu, để làm cơ sở phối hợp hoạt động của các ngành có liên quan đến vấn đề ăn.

2 - Trên cơ sở cơ cấu bữa ăn đã được bước đầu xác định thống nhất, phối hợp hoạt động nghiên cứu và tổ chức thực hiện của các địa phương, các ngành từ sản xuất nông nghiệp, ngư nghiệp đến chế biến bảo quản lưu thông phân phối, tổ chức nhà ăn, nhà bếp và kỹ

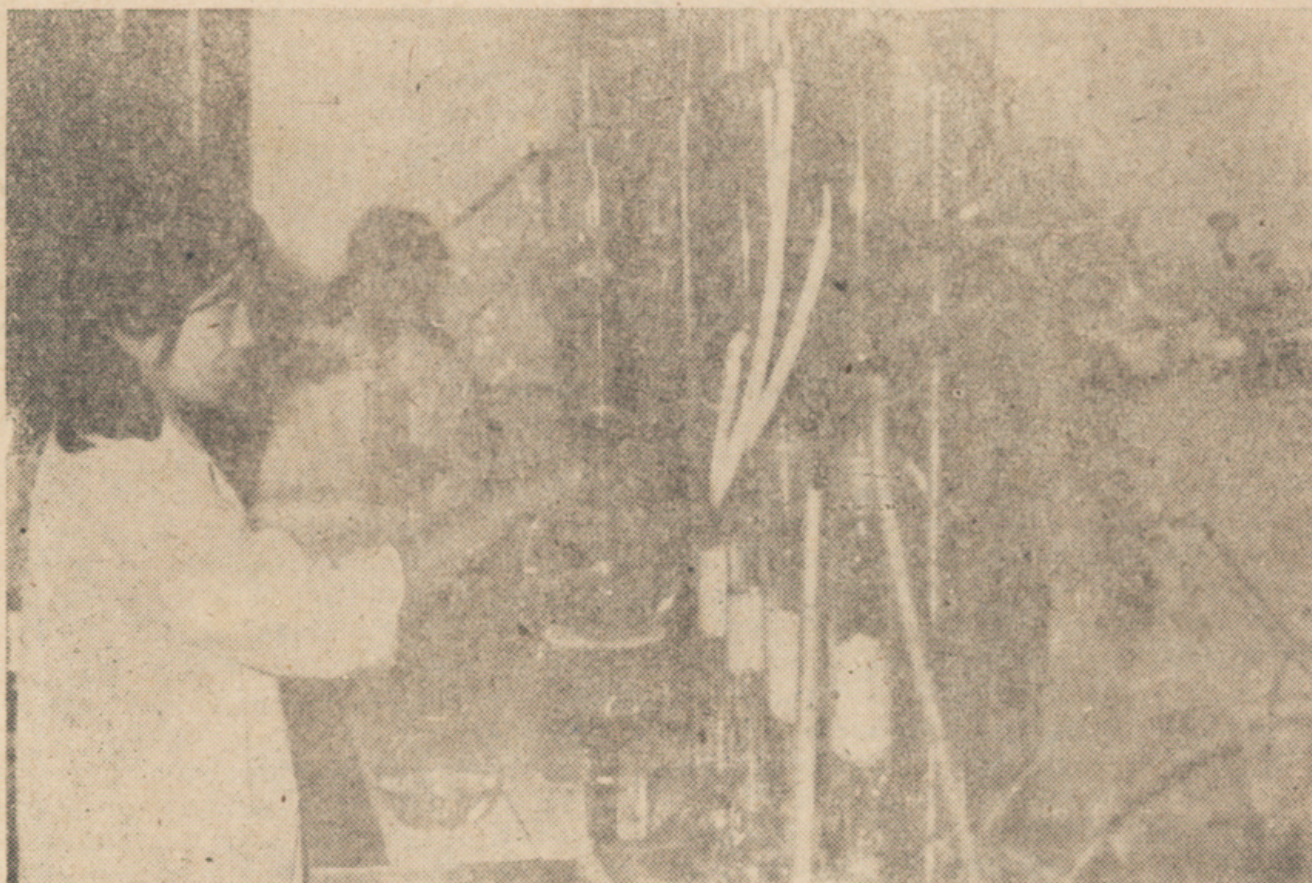
thuật nấu ăn sao cho cuối cùng có những bữa ăn đỡ vất vả, tốn ít thời gian, giá cả phải chăng, đảm bảo cho chúng ta được ăn no, cân đối đủ chất, ngon, vệ sinh, văn minh, phù hợp với khoa học nuôi dưỡng, với khả năng kinh tế của đất nước, với thực tế của từng địa phương, để nhân dân có đủ sức khỏe, lao động đạt năng suất cao.

CÁC VẤN ĐỀ CHÍNH CẦN NGHIÊN CỨU

Xuất phát từ tình hình ăn uống của ta hiện nay, nhiệt lượng còn thấp, chất đạm và chất béo còn ít, vitamin và chất khoáng chưa được chú ý, tổ chức ăn uống còn thô sơ, thủ công gây ra nhiều lãng phí, làm tốn nhiều thời gian nên phương hướng nghiên cứu cải tiến bữa ăn là tăng nhiệt lượng, chủ yếu dựa vào tăng màu; tăng chất đạm và chất béo bằng cách trước mắt dựa chủ yếu vào nguồn đạm béo thực vật (đậu, lạc, vừng...) và cá, kèm theo có tỷ lệ thịt và mỡ nhất định, phần đầu tiên tới có sữa dùng nhất là cho trẻ em và công nhân làm việc ở nơi độc hại, chú ý

thích đáng đến vitamin và chất khoáng bằng cách tăng nhiều loại rau quả và tổ chức bữa ăn theo hướng công nghiệp, chế biến thực phẩm theo mọi quy mô để tiết kiệm, tận dụng nguyên liệu, thuận tiện cho người tiêu dùng. Để đạt được mục tiêu có bữa ăn no, cân đối đủ chất, ngon, vệ sinh, thuận tiện, giá cả phải chăng có rất nhiều vấn đề đặt ra cần nghiên cứu về mặt khoa học kỹ thuật, cần phối hợp trong công tác tổ chức, nhưng trước mắt, chúng tôi thấy cần tập trung vào một số vấn đề chính sau đây:

Vấn đề xây dựng cơ cấu và tiêu chuẩn ăn. Đây là một vấn đề cơ bản và lâu dài. Muốn xây dựng được một cơ cấu và tiêu chuẩn ăn hợp lý cần dựa vào các điều tra nghiên cứu về dinh dưỡng học, dựa vào khả năng kinh tế của đất nước và tình hình lương thực, thực phẩm cụ thể của các địa phương. Cần tổ chức rộng rãi các cuộc điều tra nhiều mặt về tình hình ăn uống thực tế và tập quán ăn uống của các tầng lớp nhân dân ở các địa phương các ngành nghề và lứa tuổi. Kết hợp điều tra,



Nhằm góp phần cải thiện bữa ăn của nhân dân, Phòng chế biến Viện nghiên cứu Hải sản đã tận dụng các loại cá kèm phẩm chất chế biến thành bột cá thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao. Trong ảnh: Phân tích kiểm tra thành phần dinh dưỡng bột cá thực phẩm.

Ảnh: HÀ VIỆT (TTXVN)

nghiên cứu tìm hiểu sự liên quan ảnh hưởng của ăn uống đến phát triển thể lực, sức khỏe, bệnh tật, năng suất lao động. Song song với công tác điều tra cần tiến hành nghiên cứu nhu cầu của cơ thể về nhiệt lượng, về các chất dinh dưỡng ở các lứa tuổi, các ngành nghề, có chú ý tới điều kiện khí hậu nóng, ẩm, phức tạp và thất thường ở nước ta.

Để đảm bảo cho các nhu cầu dinh dưỡng đặt ra, cần có lương thực, thực phẩm có chất lượng, cho nên cần nghiên cứu giá trị dinh dưỡng của các thức ăn thường dùng ở Việt Nam, tìm các nguồn thực phẩm mới, nâng cao giá trị sử dụng của lương thực thực phẩm, tiêu chuẩn hóa các loại thức ăn về vệ sinh và phẩm chất; đặc biệt do việc sử dụng nhiều thuốc trừ sâu, sử dụng các chất kích thích tăng trọng trong chăn nuôi, các chất phụ gia trong chế biến thực phẩm, cần ưu tiên xây dựng ngành độc học thực phẩm để nghiên cứu về lĩnh vực này. Căn cứ vào kết quả điều tra tình hình ăn uống, kết quả về nghiên cứu nhu cầu các chất dinh dưỡng của cơ thể, dựa vào giá trị của các loại lương thực, thực phẩm, khả năng kinh tế của Nhà nước và tình hình cụ thể ở các địa phương, xây dựng ra cơ cấu và tiêu chuẩn ăn của các lứa tuổi và các ngành nghề ở Việt Nam. Cần đặc biệt chú ý trước mắt cho tổ chức ăn giữa ca, ăn của công nhân lao động trong môi trường nóng, độc, hại, ăn dự phòng cho phụ nữ có mang và cho con bú, ăn dự phòng và điều trị cho trẻ em, ăn của các binh quân chủng đặc biệt trong quân đội.

Trên cơ sở cơ cấu và tiêu chuẩn đã được xác định này cần phối hợp với các ngành để tổ chức thực hiện trước hết là với Ủy ban Kế hoạch Nhà nước để cân đối đưa vào nhu cầu kế hoạch, đồng thời cần có đơn đặt hàng cụ thể với nông nghiệp: cần bao nhiêu gạo, bao nhiêu mầu, bao nhiêu đậu tương, lạc, vừng, cá, thịt, rau quả... Đối với các mặt hàng truyền thống như gạo, thịt, rau... thì chỉ cần đề ra nhu cầu nhưng đối với các mặt hàng đến nay nông nghiệp còn ít trồng như đậu tương nay muốn đưa vào bữa ăn hàng ngày với số lượng lớn thì cần bàn bạc tính toán kỹ hơn.

Xây dựng cơ cấu và tiêu chuẩn ăn là một vấn đề lớn, cơ bản và lâu dài cho nên cần xây dựng các phòng thí nghiệm nghiên cứu nhu cầu, phòng thí nghiệm phân tích chính xác và làm trọng tài về giá trị dinh dưỡng của các loại thức ăn, phòng thí nghiệm độc thực phẩm để các thức ăn sản xuất chế biến ra ở trong nước và nhập ở nước ngoài vào được đảm bảo về mặt vệ sinh dinh dưỡng trước khi đưa ra thị trường bán cho nhân dân.

Vấn đề chế biến phục vụ bữa ăn. Chúng ta đã có một số nhà máy chế biến lương thực, thực phẩm nhưng đến nay số lượng còn quá ít mới chỉ phục vụ được một phần cho nhu cầu của các thành phố, các khu công nghiệp tập trung và một phần cho xuất khẩu. Nhưng đi vào chế biến phục vụ bữa ăn với giá cả phải chăng thì còn rất nhiều vấn đề cần nghiên cứu, nhất là trong hoàn cảnh hiện nay chúng ta đang xây dựng nhiều vùng kinh tế mới, đang đảm bảo cho một quân đội sẵn sàng chiến đấu và lao động ở những khu vực xa mạng lưới tiếp tế kinh doanh của mậu dịch.

Lương thực hiện cung cấp 80 - 90% nhiệt lượng của bữa ăn. Nếu lương thực xấu, chế biến ăn không được thì ảnh hưởng lớn ngay đến bữa ăn và sức khỏe, sức lao động của người ta cho nên chế biến và bảo quản gạo tốt ít sạn thóc, ít bị mốc, một là một yêu cầu cấp thiết. Vấn đề chế biến mầu ngô, khoai, sắn, bột mì, hạt mì đưa vào bữa ăn cũng đang là vấn đề thời sự.

Vấn đề cơ khí hóa khâu chế biến đậu tương ra đậu phụ, sữa đậu nành, sữa chua, tương đặc và các sản phẩm khác từ đậu tương ở các nhà ăn lớn cũng đang được đặt ra. Vấn đề chế biến, bảo quản thịt, cá, dầu mỡ thành các thực phẩm dự trữ ở vùng rừng núi, vùng mưa lũ, giao thông khó khăn cũng đang thành một đòi hỏi.

Nghiên cứu và tổ chức chế biến rau quả quy mô lớn để phòng nạn thiếu rau khi giáp vụ, chế biến các loại gia vị và nước chấm, các chất được mệnh danh là thần kỳ để tạo ra các bữa ăn ngon và giá rẻ cũng chưa được chú ý nghiên cứu thích đáng, xứng với tầm quan trọng của nó.

Vấn đề chế biến thức ăn sẵn và các bán thành phẩm phục vụ bữa ăn nhanh và bồi dưỡng cũng đang được đặt ra. Ví dụ chế biến thức ăn chín và thức ăn khô từ thịt, cá, đậu, chế biến viên canh và canh khô, chế biến cho ăn nhanh buổi trưa, buổi tối, đi công tác, đi biển, đi rừng, chế biến sữa và thức ăn bồi dưỡng cho công nhân chịu ảnh hưởng của nóng độc hại, cho phụ nữ có mang và cho con bú, cho trẻ em...

Bên cạnh vấn đề ăn còn có nhu cầu nước uống, nhất là trong mùa hè. Đến nay ngoài nước chè, một số bia và nước ngọt, danh mục nước uống bồi dưỡng của ta còn quá nghèo nàn: nước quả, nước lên men, nước suối các loại cũng chưa được nghiên cứu nhiều và nhất là chưa được tổ chức sản xuất để ra được nhiều sản phẩm phục vụ vấn đề bồi dưỡng cho các loại lao động nặng nhọc.

Tất cả các yêu cầu chế biến nói trên đang được đặt ra ở mọi vùng đất nước: ở đồng bằng, trung du miền núi, trên các cao nguyên, và trên mọi quy mô từ các nhà máy lớn đến các trạm chế biến ở đơn vị ở địa phương và thậm chí ngay ở các bếp.

Phát triển công tác chế biến trên mọi quy mô và giải quyết vấn đề bao gói phù hợp để có thể tổ chức bữa ăn nhanh, ngon, bổ, đỡ vất vả với giá cả phải chăng là một vấn đề lớn cần tập trung cán bộ chế biến nhiều ngành vào để nghiên cứu giải quyết.

Ngoài những kỹ thuật chế biến cổ truyền, cần nghiên cứu áp dụng các quy trình và kỹ thuật chế biến hiện đại, xây dựng ngành công nghiệp lên men, sản xuất các chất dinh dưỡng bổ sung phục vụ bữa ăn, kỹ thuật tận dụng các phụ phẩm và chất thải để tạo ra bữa ăn giá thành hạ.

Vấn đề tổ chức nhà ăn, nhà bếp. Tất cả lương thực, thực phẩm sản xuất chế biến ra cần qua khâu lưu thông phân phối và cuối cùng đến nhà ăn, nhà bếp để thành các bữa ăn. Cho đến nay gần như tất cả lương thực, thực phẩm được đưa đến nhà bếp đều dưới dạng chưa chế biến và phải qua khâu nấu nướng mới ăn được. Hàng chục triệu tấn lương thực, rau, quả, hàng triệu tấn thịt, cá, hầu hết đều phải qua khâu chuẩn bị thủ công để đưa vào nấu nướng. Và về chất đốt, than chưa nấu, củi chưa bổ, chưa chế cũng làm cho công việc nấu nướng càng vất vả hơn. Cho nên việc sản xuất ra nhiều lương thực, thực phẩm, tổ chức phân phối thuận tiện, việc chế biến các thức ăn sẵn và các bán thành phẩm phục vụ bữa ăn để nấu được nhanh trong khi các gia đình hiện nay đa số cả hai vợ chồng đều bận đi làm đang trở thành một yêu cầu cấp thiết. Song song với việc xây dựng các trạm chế biến các nhà máy chế biến trên mọi quy mô thì việc xây dựng các nhà ăn cơ khí với các trang bị nồi hơi, nồi hầm, nồi 2 vỏ, tủ, kho lạnh, máy sơ chế đa năng, tủ nướng, tủ hấp... cũng đang được đặt ra để giảm nhẹ số người biên chế phục vụ bữa ăn, giảm bớt cường độ lao động của người nấu ăn, tiết kiệm chất đốt và tận dụng được giá trị dinh dưỡng của lương thực, thực phẩm.

Nghiên cứu chế biến trên mọi quy mô, cơ khí hóa khâu nấu ăn là một phương hướng cần nhanh chóng tiến tới, nhưng trước mắt để nhanh chóng cải thiện tình hình ăn uống ở các nhà ăn tập thể cũng như cho các gia đình, cần nghiên cứu cải tiến khâu lưu thông phân

phối và quản lý ở bếp ăn, tập trung vào quản lý 5 khâu thường gây ra nhiều tổn thất ảnh hưởng đến mức ăn là lương thực, thực phẩm, tiền ăn, chất đốt và dụng cụ cấp dưỡng. Lấy riêng khâu chất đốt làm ví dụ. Hiện nay các bếp tập thể chi hàng ngày trung bình 5 xu, có nơi 10 xu, thậm chí 15 xu tiền than củi cho một người một ngày trong khi đó ở nhiều đơn vị tiền tiền tiền chi than củi chỉ chiếm 1 - 2 xu. Nếu quan tâm quản lý vấn đề này chắc chắn, chúng ta có thể tiết kiệm ngay mỗi người mỗi ngày 1 xu và nếu tính quy mô cả nước chúng ta sẽ tiết kiệm được hàng năm gần 200 triệu đồng chất đốt. Số tiền không phải là nhỏ kèm theo sẽ bớt được hàng chục vạn tấn than và biết bao hecta rừng đã phải chặt phá đi làm củi đốt.

MỘT SỐ BIỆN PHÁP CHÍNH

Nghiên cứu toàn diện và đồng bộ. Bữa ăn là khâu kết thúc đồng thời cũng là khâu tổng hợp của rất nhiều quá trình từ việc nghiên cứu đề xuất ra nhu cầu về mặt dinh dưỡng đến việc sản xuất, chế biến lưu thông phân phối, quản lý nhà ăn nhà bếp, kỹ thuật nấu ăn, cơ khí hóa ngành ăn để đáp ứng các yêu cầu khoa học, vệ sinh và văn hóa về nuôi dưỡng con người. Cho nên nghiên cứu bữa ăn phải toàn diện và đồng bộ từ khâu xác định cơ cấu bữa ăn, kỹ thuật chế biến bảo quản đến việc quản lý và tổ chức bữa ăn. Có thể nói trong tổ chức bữa ăn cũng như trong nhiều lĩnh vực khác muốn có bữa ăn no, cân đối đủ chất, ngon, vệ sinh, thuận tiện, giá cả phải chăng thì phải tiến hành đồng thời 3 cuộc cách mạng. Phải nghiên cứu khoa học về nhu cầu dinh dưỡng của người Việt Nam, về kỹ thuật sản xuất chế biến, nấu ăn, về các biện pháp quản lý, lưu thông phân phối, và đồng thời, phải phổ biến những kiến thức ăn uống hợp lý, tránh những kiêng khem vô lý; cần động viên mọi người phát huy tinh thần làm chủ tập thể tham gia tích cực vào việc xây dựng bữa ăn, tham gia vào phong trào sản xuất nông nghiệp, tận dụng mọi mảnh đất hoang gần cơ quan, đơn vị, công nông trường, xí nghiệp, tận dụng thì giờ rảnh rỗi và nguồn phân bắc, nước tiểu của mình để sản xuất ra thêm rau quả, thêm chất bột, tận dụng các chất thải của nhà ăn, nhà bếp để chăn nuôi nhằm bổ sung và cải thiện bữa ăn. Đồng thời tích cực tham gia vào việc xây dựng quản lý nhà ăn nhà bếp, giúp đỡ động viên những người quản lý, tiếp phẩm, nấu ăn vui vẻ, tích cực hoàn thành nhiệm vụ.

Chú trọng xây dựng tổ chức chỉ đạo công tác nghiên cứu

Vì công tác nghiên cứu và tổ chức bữa ăn có liên quan đến rất nhiều ngành khoa học, kỹ thuật, nghiệp vụ (và cả đến nhiều ngành khoa học xã hội), và có liên quan rất nhiều đến các địa phương cho nên cần xây dựng một ban chủ nhiệm chương trình có thành phần rộng rãi của các ngành để phối hợp hoạt động và phân công chỉ đạo cụ thể ở các địa phương theo một kế hoạch và những mục tiêu thống nhất. Ví dụ, muốn ăn tăng màu trong cơ cấu lương thực của bữa ăn thì phải tiến hành nghiên cứu chọn giống, thời vụ trồng, phương pháp trồng và chăm bón để thu hoạch được nhanh, tiện vận chuyển đồng thời nghiên cứu khâu chế biến, nấu ăn và chính sách giá cả phù hợp. Công tác nghiên cứu bữa ăn phụ thuộc rất nhiều vào những chủ trương lớn về kinh tế của Nhà nước, có liên quan đến sự chỉ đạo của rất nhiều Bộ cho nên việc nghiên cứu bữa ăn muốn triển khai được nhanh và đúng phương hướng đồng thời muốn đem những kết quả nghiên cứu nhanh chóng đưa ra áp dụng thì ở trung ương cần thành lập một Hội đồng cải tiến bữa ăn dưới sự chủ trì của Thủ tướng Chính phủ và có một số Bộ chính có liên quan nhiều đến bữa ăn tham gia như Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp, Bộ Lương thực thực phẩm, Bộ Nội thương, Ủy ban Kế hoạch Nhà nước và Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước để vạch phương hướng cho công tác nghiên cứu và bàn các biện pháp tổ chức thực hiện những kết quả nghiên cứu có thể đem ra áp dụng, giải quyết những chính sách, chế độ cần thiết để mở rộng quy mô của các điểm làm thử đã được xét duyệt có tác dụng tốt và cụ thể. Để triển khai công tác nghiên cứu và ứng dụng xuống các địa phương cũng cần xây dựng hội đồng cải tiến bữa ăn ở tỉnh và huyện với các thành phần tương tự. Ngoài ban chủ nhiệm chương trình và hội đồng cải tiến bữa ăn của Nhà nước và các địa phương cần nhanh chóng xây dựng Viện Dinh dưỡng là cơ sở chủ yếu để nghiên cứu về cơ cấu bữa ăn đồng thời là nơi làm việc của ban chủ nhiệm chương trình, nơi điều hòa phối hợp các mặt hoạt động nghiên cứu của chương trình, đề xuất ra các nhu cầu cán bộ, vật tư trang bị cần thiết khác.

Xây dựng các điểm làm thử

Việc nghiên cứu cải tiến cơ cấu và tổ chức bữa ăn tuy mới đặt ra thành chương trình tiến bộ khoa học-kỹ thuật trọng điểm của Nhà nước nhưng từ trước đến nay Bộ Chính trị

và Hội đồng Chính phủ cũng đã nhiều lần nhắc nhở vấn đề này. Do hoàn cảnh chiến tranh và do phương hướng nghiên cứu chưa được quán triệt thật đầy đủ nên đến nay kết quả còn hạn chế. Tuy nhiên chúng ta bắt tay vào nghiên cứu lần này cũng đã có một số kinh nghiệm và tổng hợp lại hiện nay chúng ta cũng đã có một số công trình nghiên cứu có thể đem ra áp dụng ngay. Cho nên dựa trên phương hướng và kỹ thuật cải tiến cơ cấu và tổ chức bữa ăn đã được bước đầu xác định chúng ta có thể tiến hành làm thử ở một số điểm từ quy mô lẻ ở đơn vị xí nghiệp, bệnh viện, trường học tiến lên xây dựng các điểm làm thử tổng hợp ở những liên hiệp xí nghiệp lớn, ở các huyện, thị xã rồi ở quy mô tỉnh và thành phố để từ những kinh nghiệm đó phổ biến mở rộng ra quy mô toàn quốc. Ở những điểm làm thử này phải tiến hành toàn diện đồng bộ từ khâu sản xuất ra lương thực, thực phẩm theo yêu cầu của cơ cấu bữa ăn mới đến việc chế biến nấu ăn. Cần ngay từ bây giờ quan tâm đặt kế hoạch nghiên cứu cơ cấu và tổ chức bữa ăn của trẻ em.

Vấn đề nghiên cứu cơ cấu và tổ chức bữa ăn là một vấn đề lớn và phức tạp. Cán bộ khoa học-kỹ thuật nghiên cứu riêng rẽ thì khó đạt kết quả tốt và nhanh được. Cần thấy rõ việc nghiên cứu vấn đề bữa ăn không phải chỉ là công việc của riêng cán bộ khoa học-kỹ thuật mà là trách nhiệm chung của mọi cấp, mọi ngành, mọi người. Cho nên cần phổ biến cho các cấp, các ngành cho mọi người quán triệt tính chất quan trọng cấp bách và ý nghĩa chiến lược của vấn đề này để cùng nhau phối hợp, ra sức khắc phục mọi khó khăn, kiên quyết thực hiện với tinh thần dám nghĩ, dám làm, mạnh bạo thay đổi những tập quán không thích hợp, hăng hái áp dụng cái mới, ủng hộ cái mới. Được như vậy, được sự lãnh đạo chặt chẽ của cấp ủy Đảng các cấp, được sự tham gia và phối hợp nhiệt tình của cán bộ khoa học, kỹ thuật, nghiệp vụ nhiều ngành có liên quan đến vấn đề ăn và được đồng đảo quần chúng ủng hộ tổ chức thực hiện thì chắc chắn chúng ta sẽ tập trung được trí tuệ lực lượng cán bộ, phương tiện, trang bị, vật tư, tài chính cần thiết để hoàn thành những mục tiêu cụ thể và thiết thực mà chương trình nghiên cứu đã vạch ra,