

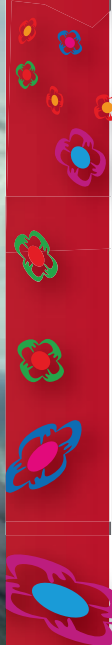


Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Системы питания в исправительных учреждениях

Обзор литературы и ситуационное исследование





Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Системы питания в исправительных учреждениях

Обзор литературы и ситуационное исследование

Авторы:

Amy B. Smoyer и Linda Kjør Minke

АННОТАЦИЯ

Питание является одним из центральных элементов жизни в исправительных учреждениях и играет критически важную роль в поддержании физического и психического здоровья людей, находящихся под стражей, и в формировании идентичности заключенных и взаимоотношений между ними. Понимание роли питания в исправительных учреждениях и эффективная организация систем питания может улучшить положение лиц, находящихся под стражей, и помочь администрации исправительных учреждений добиться максимального уровня здоровья и безопасности людей в этих учреждениях. В данном докладе кратко описаны результаты проведенных исследований по изучению систем питания в исправительных учреждениях и приведены примеры программ питания в учреждениях исполнения наказания и предварительного заключения, включая ситуационное исследование связанного с питанием нововведения в исправительной системе Дании. Предлагаются конкретные выводы для лиц, формирующих политику, администраторов учреждений и специалистов тюремных служб питания, а также выдвигаются идеи для дальнейших исследований.

Ключевые слова

FOOD
FOOD SERVICES
PRISONERS
PRISONS

ISBN 978 92 890 5125 5

Cover: Photo courtesy of California Department of Corrections and Rehabilitation.

Запросы относительно публикаций Европейского регионального бюро ВОЗ следует направлять по адресу:

Publications
WHO Regional Office for Europe
UN City, Marmorvej 51
DK-2100 Copenhagen Ø, Denmark

Кроме того, запросы на документацию, информацию по вопросам здравоохранения или разрешение на цитирование или перевод документов ВОЗ можно заполнить в онлайн-режиме на сайте Регионального бюро: <http://www.euro.who.int/PubRequest?language=Russian>.

© Всемирная организация здравоохранения, 2015 г.

Все права защищены. Европейское региональное бюро Всемирной организации здравоохранения охотно удовлетворяет запросы о разрешении на перепечатку или перевод своих публикаций частично или полностью.

Обозначения, используемые в настоящей публикации, и приводимые в ней материалы не отражают какого бы то ни было мнения Всемирной организации здравоохранения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их органов власти или относительно делимитации их границ. Пунктирные линии на географических картах обозначают приблизительные границы, относительно которых полное согласие пока не достигнуто.

Упоминание тех или иных компаний или продуктов отдельных изготовителей не означает, что Всемирная организация здравоохранения поддерживает или рекомендует их, отдавая им предпочтение по сравнению с другими компаниями или продуктами аналогичного характера, не упомянутыми в тексте. За исключением случаев, когда имеют место ошибки и пропуски, названия патентованных продуктов выделяются начальными прописными буквами.

Всемирная организация здравоохранения приняла все разумные меры предосторожности для проверки информации, содержащейся в настоящей публикации. Тем не менее, опубликованные материалы распространяются без какой-либо явно выраженной или подразумеваемой гарантии их правильности. Ответственность за интерпретацию и использование материалов ложится на пользователей. Всемирная организация здравоохранения ни при каких обстоятельствах не несет ответственности за ущерб, связанный с использованием этих материалов. Мнения, выраженные в данной публикации авторами, редакторами или группами экспертов, необязательно отражают решения или официальную политику Всемирной организации здравоохранения.

СОДЕРЖАНИЕ

Выражение благодарности	iv
Предисловие	v
Резюме	vi
Понимание систем питания в исправительных учреждениях ...	1
Влияние питания на итоговые показатели здоровья лиц, содержащихся под стражей	3
Влияние питания на показатели, связанные с массой тела, у лиц, находящихся под стражей	3
Влияние питания на характер поведения лиц, находящихся под стражей	5
Влияние питания на тюремную культуру	6
Идентичность личности	6
Взаимоотношения	8
Меры вмешательства в сфере питания в исправительных учреждениях	10
Системы питания в исправительных учреждениях Дании: ситуационное исследование	12
Выводы и области для принятия мер	15
Библиография	19

Выражение благодарности

Данный доклад был подготовлен доцентом факультета социальной работы университета Южного Коннектикута Amy B. Smoyer и доцентом юридического факультета университета Южной Дании Linda Kjær Minke. Amy B. Smoyer в 2014 г. получила финансовую поддержку от Комиссии Фулбрайта для ведения преподавательской работы и научных исследований по вопросам питания в тюрьмах Дании.

В документе были использованы ценные предложения и замечания следующих научных рецензентов: Paul Hayton, бывшего заместителя директора Сотрудничающего центра программы ВОЗ "Охрана здоровья в местах лишения свободы" (Европейский регион), Управление общественного здравоохранения Англии, Соединенное Королевство; экспертов – членов Группы по вопросам безопасной окружающей среды Королевского общества врачей общей практики, Соединенное Королевство; членов группы экспертов по пищевому рациону и питанию в тюрьмах Клинической референтной группы по здравоохранению и правосудию Национальной службы здравоохранения Англии и Éamonn O'Mooge, директора Сотрудничающего центра программы ВОЗ "Охрана здоровья в местах лишения свободы" (Европейский регион), Управление общественного здравоохранения Англии, Соединенное Королевство.

Техническое редактирование осуществляли руководитель программы Lars Møller, консультант Julie Grummer, руководитель программы João Vreda и директор отдела неинфекционных заболеваний и укрепления здоровья на всех этапах жизни Европейского регионального бюро ВОЗ Gauden Galea.

Предисловие

Европейское региональное бюро ВОЗ с 1995 г. осуществляет программу по охране здоровья в местах лишения свободы, целью которой является улучшение условий для охраны здоровья заключенных и интегрирование пенитенциарного здравоохранения в общую повестку дня в области общественного здравоохранения. Одним из важных аспектов жизни в исправительных учреждениях, который, тем не менее, часто игнорируется, является питание. Оно не только влияет на физическое и психическое здоровье, но и связано с формированием идентичности заключенных и с установлением и поддержанием взаимоотношений между ними.

К примерам инновационных вмешательств, связанных с питанием в местах лишения свободы, относятся просвещение по вопросам питания, выращивание фруктов и овощей, включение здоровых пищевых продуктов в ассортимент тюремных магазинов и обучение кулинарному искусству. Аспекты таких программ, которые уже реализуются в некоторых исправительных учреждениях в Европе и Северной Америке, могут вдохновить лиц, формирующих политику, и работников администрации на принятие аналогичных мер. Однако при этом важно вначале провести индивидуальную оценку, чтобы можно было создать системы питания, соответствующие обстоятельствам и ресурсам каждого исправительного учреждения.

В предлагаемом докладе кратко описаны результаты проведенных исследований по изучению систем питания в исправительных учреждениях и приведены примеры программ питания в местах лишения свободы, включая ситуационное исследование в Дании.

Системы питания представляют собой один из путей влияния на показатели здоровья и характер поведения в исправительных учреждениях. Поддержка правильных пищевых привычек у лиц, находящихся под стражей, может улучшить качество их жизни и предупредить развитие целого ряда неинфекционных заболеваний.

В основу данной публикации положен обзор литературы, и в ней содержится информация о различных инициативах, которые можно предпринимать для того, чтобы сосредоточить дополнительные усилия на системах питания в местах лишения свободы. Она предназначена для специалистов всех уровней, которые отвечают за благополучие заключенных.

Д-р Gauden Galea

Директор, отдел неинфекционных заболеваний и укрепления здоровья на всех этапах жизни,

Европейское региональное бюро ВОЗ

Резюме

Питание является одним из центральных элементов жизни в исправительных учреждениях. Понимание того, как приобретается, готовится, распределяется и потребляется пища, позволяет углубить знания о жизни людей, находящих под стражей, и о влиянии жизни в заключении на итоговые показатели здоровья. Весьма желательно, чтобы администрация и сотрудники исправительных учреждений оценивали системы питания в своих учреждениях, контролировали изменения в массе тела среди контингента заключенных и включали в свою деятельность инновационные программы, которые стимулируют позитивные социальные взаимодействия и приводят к улучшению показателей здоровья.

Системы питания в местах лишения свободы включают программы организованного питания, осуществляемые службами продовольственного обеспечения, помещения и оборудование для самостоятельного приготовления пищи, тюремные магазины или буфеты, пищу, которую заключенные делят с посетителями, выращивание фруктов и овощей и неформальное приготовление пищи в жилых блоках. Подробный анализ питания в австралийских и английских тюрьмах показывает разнообразие систем питания и демонстрирует необходимость проводить индивидуальные оценки сильных и слабых сторон каждого учреждения. Научные данные о пищевом поведении и изменениях в массе тела за время пребывания под стражей неполны, однако имеющиеся знания позволяют предположить, что многие заключенные за время пребывания в заключении набирают избыточную массу тела и что в исправительных учреждениях распространены нарушения здоровья, связанные с массой тела. Лучше понять причины этих исходов для здоровья позволит более полный документальный учет массы тела заключенных и динамики ее изменения с течением времени.

Тюремное питание также влияет на культуру учреждения и может использоваться заключенными в качестве средства формирования собственной идентичности и выстраивания взаимоотношений с другими заключенными. В качественном исследовании жизни в местах лишения свободы описано, как заключенные используют пищу для достижения власти и организации социальных сетей. В этом исследовании высказывается мысль о том, что на индивидуальное поведение в отношении питания и пищи влияет гендерная и этническая принадлежность. Понимание бесчисленного множества ролей, которые играет питание в исправительных учреждениях, и разумная организация систем питания в этих учреждениях может помочь администрации исправительных учреждений максимально повысить уровень здоровья и безопасности в своих учреждениях.

В Европе и Северной Америке имеются примеры творческого подхода к программам питания и инноваций в сфере питания в исправительных учреждениях. К примерам подобных инновационных вмешательств относятся просвещение по вопросам питания, выращивание фруктов и овощей, включение здоровых пищевых продуктов в ассортимент тюремных магазинов и обучение кулинарному искусству. Примером инноваций в масштабах всей системы являются программы питания, осуществленные в датской пенитенциарной системе. В этой системе большинство заключенных сами ходят в магазин, готовят пищу и убирают за собой, и упор делается на кулинарное просвещение и самодостаточность. Однако, хотя определенные идеи из этой инновационной программы и можно использовать при формировании исправительной политики в других странах, вполне очевидно, что системы питания должны быть адаптированы к специфике обстоятельств и ресурсов, присущей каждому отдельному учреждению. Было бы весьма желательно, чтобы в программах исправительных учреждений оценивалась собственная, им одним присущая среда, в которой осуществляется питание. Диалог между персоналом и заключенными и соответствующее обучение тех и других открывает возможности для заимствования программ питания у других учреждений и генерирования новых идей, касающихся максимального использования позитивного потенциала питания и пищи в пенитенциарных учреждениях.

Понимание систем питания в исправительных учреждениях

Системы питания в исправительных учреждениях включают управляемые учреждением службы организованного питания, помещения и оборудование для самостоятельного приготовления пищи, тюремные магазины или буфеты и неформальное приготовление пищи среди заключенных, которое может иметь место вопреки существующим в учреждении правилам, запрещающим занятия подобного рода. Системы питания в исправительных учреждениях также могут включать предоставление заключенным возможности готовить и принимать пищу вместе со своими посетителями и участвовать в программах выращивания овощей и фруктов или в сельскохозяйственных работах.

- *Службы организованного питания, действующие в учреждениях.* Пища, предоставляемая службой питания, может готовиться на кухне учреждения или в другом заведении и доставляться в учреждение для разогрева и подачи на стол. Пища подается заключенным в общем обеденном зале или доставляется на тележках в жилые блоки, где заключенные могут принимать ее в своих камерах. Персонал, занятый в приготовлении и подаче такой пищи, может включать работников из числа заключенных, сотрудников исправительного учреждения, гражданских работников или представлять собой сочетание этих категорий лиц. Пища в системе организованного питания может включать халяльную и кошерную пищу и другие особые меню, удовлетворяющие религиозным убеждениям или медицинским потребностям заключенных.
- *Помещения и оборудование для самостоятельного приготовления пищи.* В некоторых исправительных учреждениях заключенным предоставляются кухонные помещения и принадлежности в жилых блоках, где они могут сами готовить себе еду. Такие помещения и оборудование могут существовать в дополнение к службам организованного питания или вместо них.
- *Тюремные магазины или буфеты.* Обычно лица, содержащиеся под стражей, имеют доступ к тюремному магазину или буфету, где они могут покупать продукты, одежду и предметы личной гигиены. Деньги для таких покупок могут быть получены в качестве платы за выполняемую работу по найму или по переводам от друзей или родственников, находящихся на воле.
- *Неформальное приготовление пищи.* Лица, находящиеся в заключении, нередко готовят себе пищу в своих камерах или в жилых блоках, используя продукты, которые они покупают в тюремном магазине, получают от учреждения и/или берут на центральной кухне. Внутренние правила учреждения, касающиеся занятий подобного рода, бывают разные. В одних учреждениях в определенных пределах может быть разрешено готовить пищу, и заключенным для этих целей предоставляются микроволновые печи, электроплиты и/или горячая вода. В других учреждениях большинство форм или любые формы

приготовления пищи в жилых блоках запрещаются. В тех учреждениях, где неформальное приготовление пищи запрещено, заключенные могут использовать тайно пронесенные к ним предметы для сооружения нагревательных спиралей и/или использовать для приготовления еды приборы и материалы, не предназначенные для приготовления пищи, такие как фены, утюги, мешки для мусора и наволочки. Люди, занимающиеся этими незаконными действиями, рискуют навлечь на себя дисциплинарное наказание, хотя обеспечение исполнения запрета бывает разным в зависимости от действующих в учреждении норм и усмотрения сотрудников службы режима, которым поручено следить за соблюдением правил.

- *Питание, связанное с посещениями.* В зависимости от порядков и условий в учреждении заключенные могут иметь возможность делить пищу или готовить ее вместе со своими посетителями. В некоторых учреждениях в зоне для посетителей устанавливаются торговые автоматы, где люди могут купить легкие закуски. Другим и родственникам с воли также может быть разрешено приносить с собой еду при посещении заключенных. В некоторых тюрьмах имеются кухонные помещения и оборудование, где посетители могут готовить еду вместе со своими друзьями или родственниками, находящимися в заключении.
- *Тюремные огороды/сады и фермы.* Заключенные могут участвовать в тюремных проектах оплачиваемого труда или профессионального обучения, в рамках которых они выращивают фрукты, овощи и зелень или занимаются животноводством, а получаемые в результате продукты используются для приготовления пищи в учреждении и продаются другим исправительным учреждениям или на местных рынках.

Подобное разнообразие систем питания в исправительных учреждениях возникло благодаря целому ряду законодательных актов, административных правил и судебных исков (1). Например, стандарты организации питания в исправительных системах Соединенного Королевства Великобритании и Северной Ирландии были изменены после бунтов заключенных в 1990 г., которые начались в тюрьме Стрейнджвейз в Манчестере. В докладе комиссии Вульфа об условиях содержания в тюрьмах Соединенного Королевства, который был подготовлен в ответ на эти беспорядки, рекомендовалось внести несколько изменений в политику в отношении питания, включая закрытие обеденных залов, которые были признаны зонами, провоцирующими конфликты и насилие (2).

Учитывая такое разнообразие в политике в отношении питания в исправительных учреждениях, первым шагом к пониманию воздействия тюремного питания на ситуацию в учреждении является оценка систем питания в данном учреждении (3). Поскольку каждое исправительное учреждение по-своему уникально, администрации рекомендуется провести обследование среды, в которой осуществляется питание в ее учреждении, чтобы понять как формальную, так и неформальную систему питания. Например, в ходе комплексного исследования

тюремной службы питания в Австралии изучались меню и практика приготовления и потребления пищи в 25 исправительных учреждениях (4). В окончательный отчет были включены краткая история тюремного питания в Австралии, подробное описание нынешних систем питания и резюме 16 различных тем, которые были подняты во время дискуссий в фокус-группах с заключенными о тюремном питании. На основании полученных результатов авторы выдвинули программные рекомендации и предложения относительно новых исследований. Хотя исследователи не описывали неформального приготовления пищи или питания, связанного с посещением заключенных их друзьями и родственниками, этот отчет является образцом того вида оценки ситуации в учреждении, который может расширить знания о моделях питания в исправительной системе. Аналогичным образом в исследовании служб питания в 16 исправительных учреждениях в Соединенном Королевстве (Англия) проводились измерения потребления пищевых продуктов, наблюдалась практика приготовления и потребления пищи, анализировались меню и проводились структурированные и неструктурированные интервью с заключенными и персоналом с целью описания и оценки этих систем питания (5). Исследование, в котором главный упор был сделан на анализе служб питания этих учреждений с точки зрения пищевой ценности, также включало краткое описание кухонь для самостоятельного приготовления пищи и содержало намеки на влияние практики, связанной с питанием и пищей, на динамику власти и на психосоциальные последствия такой практики. Были выдвинуты конкретные рекомендации по улучшению пищевой ценности меню организованного питания (такие как включение свежих и сезонных фруктов) и по изменению графика приема пищи и способа ее подачи.

Влияние питания на итоговые показатели здоровья лиц, содержащихся под стражей

Тюремные системы питания влияют на здоровье лиц, содержащихся под стражей, двумя основными путями. Во-первых, тюремные системы питания и пищевое поведение в местах лишения свободы могут приводить к изменениям массы тела, т.е. к появлению избыточной массы тела или к ее снижению, что подрывает физическое здоровье заключенных. Во-вторых, появляющиеся исследования взаимосвязи между питанием и поведением показывают, что пищевые продукты и качество питания могут воздействовать на итоговые показатели психического здоровья.

Влияние питания на показатели, связанные с массой тела, у лиц, находящихся под стражей

Во всей Европе избыточная масса тела и ожирение представляют собой все более серьезную проблему здравоохранения. В 2014 г. ВОЗ привела данные,

согласно которым избыточную массу тела имеют 59% взрослого населения Европы, а примерно 23% страдают ожирением. Это весьма тревожная тенденция, поскольку избыточная масса тела ассоциирует с сердечно-сосудистыми заболеваниями, диабетом и другими исходами, обусловленными массой тела, которые могут ухудшать качество жизни человека и повышать расходы на медицинскую помощь. Например, проведенное в Соединенных Штатах Америки исследование показало, что расходы на медико-санитарную помощь заключенным с сахарным диабетом на 40% выше, чем средние расходы на одного заключенного (6). Кроме того, в условиях исправительных учреждений избыточная масса тела и ожирение могут осложнить организацию тюремного режима, так как требуют наличия специальной мебели и особых методов ограничения движений для заключенных чрезмерно крупного телосложения (7).

Непоследовательность в том, как и когда регистрируется масса тела заключенных, затрудняет окончательные выводы в отношении ожирения и избыточной массы тела в исправительных учреждениях, хотя проведенные на сегодняшний день исследования указывают, что масса тела заключенных отражает показатели избыточной массы тела и ожирения среди лиц из тех же сообществ, живущих на воле. Кроме того, имеются данные, позволяющие предположить, что среди некоторых заключенных, особенно женщин, могут быть более высокие показатели распространенности избыточной массы тела и ожирения, чем среди сопоставимых выборок гражданского населения (7). Например, в результате анализа медицинской документации в тюремной системе и в обществе в Соединенных Штатах Америки было установлено, что у людей в местах лишения свободы больше вероятности набрать избыточную массу тела, чем у людей в обществе (8). Аналогичным образом, в систематическом обзоре опубликованной литературы о распространенности неинфекционных заболеваний в местах лишения свободы во всем мире был сделан вывод о том, что вероятность ожирения у женщин, находящихся в заключении, выше, чем у женщин, живущих в обществе, а вот среди заключенных-мужчин показатели распространенности ожирения ниже, чем среди мужчин, живущих в обществе (9). И хотя степень тяжести проблемы изучена не полностью, совершенно очевидно, что значительная часть контингента исправительных учреждений имеет избыточную массу тела.

Помимо изучения вопроса о распространенности заболеваний, в научных исследованиях ставилась цель понять воздействие лишения свободы на массу тела. Колеблется ли масса тела в период пребывания под стражей? Если да, то в какой степени и в каком направлении меняется масса тела? И вновь скудость эмпирических данных о массе тела заключенных затрудняет для исследователей задачу ответить на эти вопросы. Раньше заключенным в европейских тюрьмах давали только хлеб и воду, и поэтому заключение под стражу ассоциировалось с потерей массы тела (10). Сегодня рационы питания, богатые переработанными пищевыми продуктами, углеводами, жирами и натрием, в сочетании с ограниченными возможностями физических движений и физической актив-

ности и назначением лечения психотропными препаратами могут приводить к прибавке веса у лиц, находящихся под стражей (2,11). Всего несколькими исследованиями было установлено, что люди, находясь в заключении, набирают вес, но поскольку эти выводы сделаны на основании изучения малочисленных выборок, а сами исследования проводились главным образом в Соединенных Штатах Америки, для полного понимания изменений в массе тела в период нахождения под стражей, особенно в европейских пенитенциарных учреждениях (11-15), нужны дополнительные исследования. Тюремная администрация может получить больше фактических данных относительно избыточной массы тела, ожирения и изменений в массе тела среди заключенных, извлекая эту информацию из медицинской документации учреждений. Она также могла бы подумать о более целенаправленном и последовательном сборе информации о массе тела и росте, если этих данных под рукой нет.

Влияние питания на характер поведения лиц, находящихся под стражей

Помимо воздействия на физическое здоровье заключенных, питание может оказывать положительное или отрицательное воздействие на психическое здоровье. В появляющейся литературе о зависимости между питанием и поведением высказывается мысль о связи между питанием и криминогенными формами поведения, и эта связь, вероятно, требует более глубокого изучения. Например, Eves и Gesch (16) сообщили, что молодые заключенные-мужчины, получавшие питательные добавки, совершали меньше дисциплинарных проступков и актов буйного поведения, чем такие же заключенные, получавшие плацебо. К аналогичным выводам пришли Zaalberg et al. (17), которые установили, что у молодых взрослых заключенных, получавших питательные добавки, улучшились характеристики поведения с точки зрения агрессивности, нарушений правил и психопатологии по сравнению с теми, кто таких добавок не получал. И хотя агрессивное поведение нельзя объяснить только питанием, эти исследования показывают необходимость дополнительного изучения возможных связей между пищевой ценностью тюремного питания и поведением заключенных.

Изучая проблему под другим углом зрения, Smith в своей работе (18), посвященной заключенным-женщинам в Соединенном Королевстве (Англия), оспаривает утверждение, будто потребление пищи с низкой пищевой ценностью непременно вредит здоровью, и высказывает мысль о том, что психологическая польза "нездоровой" (высококалорийной, но с низкой пищевой ценностью) пищи перевешивает ее недостатки с точки зрения физического здоровья. Ее результаты, полученные на основании экстраполяции данных из интервью с 89 женщинами в трех исправительных учреждениях, ставят под сомнение программу укрепления здоровья в местах лишения свободы: она высказывает мнение, что на самом деле с эмоциональной и политической точки зрения модели тюремного питания с низкой пищевой ценностью могут быть "здоровыми" вариантами для заключенных-женщин, страдающих от субъективно воспринимаемой неспособ-

ности управлять собственной жизнью. В этом контексте Smith утверждает, что нездоровые варианты питания вооружают женщин здоровым механизмом социально-психологической адаптации, так как позволяют им получать удовольствие от рискованного поведения. Аналогичным образом, исследование пищевого поведения и гнева среди заключенных-женщин в Англии, в результате которого было установлено, что расстройства пищевого поведения среди них встречаются в два раза чаще, чем в выборках женщин, живущих на воле, позволило сделать вывод о том, что "хотя такие формы поведения, как чередование чрезмерного переедания и очищения желудка в долгосрочном плане причиняют человеку вред, в краткосрочном плане они выполняют более актуальную функцию регуляции и психологической адаптации к невыносимым эмоциональным состояниям" (19, р. 124). Эти исследования с целью изучения расстройств пищевого поведения среди женщин, находящихся под стражей, наглядно показывают важность учета гендерных особенностей для понимания значения тюремного питания и иллюстрируют сложность определения и пропаганды "здоровых" вариантов питания в условиях исправительных учреждений.

Влияние питания на тюремную культуру

Помимо этой совокупности научных исследований, посвященных питанию в местах лишения свободы и его влиянию на итоговые показатели здоровья, все шире разворачиваются дебаты по вопросу о том, как изучение систем питания в пенитенциарных учреждениях и поведения заключенных, касающегося приобретения, приготовления, распределения и потребления пищи, может улучшить знания о людях в местах лишения свободы и об этих местах. Этот разговор о роли питания в жизни в местах лишения свободы и о жизни заключенных ведется в основном в Европе и, как правило, сосредоточен на системах питания, создаваемых и используемых заключенными и при этом часто незаконных. В данном качественном исследовании, касающемся социологических и психологических аспектов питания в местах лишения свободы, рассматриваются две главные темы: идентичность личности и взаимоотношения между заключенными.

Идентичность личности

Интервью с заключенными и бывшими заключенными, а также этнографические наблюдения в исправительных учреждениях пролили свет на то, как заключенные используют пищу для поддержания своей нынешней идентичности и выстраивания новой. В целом люди, попадая в заключение, испытывают утрату контроля над своим пищевым поведением: когда, где и что они едят – это в значительной степени регулируется пенитенциарным учреждением (20, 21). Заключенные могут сопротивляться этому ощущению бессилия и невозможности управлять своей жизнью, прибегая к самовольно органи-

зуемым неформальным системам питания, при которых они не подчиняются тюремным правилам, чтобы восстановить свою власть и установить свое независимое "я" (22–24). Например, заключенные-женщины в Соединенных Штатах приносят еду из кафетерия в жилые блоки, несмотря на правила, запрещающие им это делать, и соединяют эту еду с пищей, тайно вынесенной из кухни и купленной в тюремном магазине, чтобы приготовить блюда по своему вкусу, используя в качестве средств приготовления фены, горячую воду и мешки для мусора (25) (вставка 1).

Вставка 1. Автобиография сквозь призму тюремного питания (1)

В своем рассказе о том, как она провела год в тюрьме, Пайпер Керман написала следующее (26, pp. 65 и 81).

"Обед в общей столовой иногда бывал горячий, иногда нет, а самой популярной едой были булочки с гамбургерами в стиле Макдональдс или в лучшем (и редком) случае пережаренный бутерброд с курицей. Народ был просто без ума от курятины в любом виде. Намного чаще обед состоял из вареной колбасы и похожего на резину оранжевого сыра на ломтике белого хлеба и бесконечного количества дешевого и жирного крахмала... Внеурочное приготовление пищи в тюрьме происходило в основном в двух общих микроволновках, которые стояли в небольших встроенных кухнях между спальнями; пользование ими считалось привилегией, которой персонал постоянно (и с большим наслаждением) грозился нас лишить. В этих микроволновках рождалось поразительное варено, особенно когда его готовили тоскующие по дому испанки и женщины из Вест-Индии. На меня все это производило глубокое впечатление, тем более, что у этих стряпух были такие ограниченные возможности – низкокачественные продукты и куры в полиэтиленовых пакетах, фасованная скумбрия и тунец и те свежие овощи, какие удавалось стащить с кухни... Но что бы они ни готовили, запах был такой, как пахнет еда, приготовленная с любовью и заботой."

Пища также может использоваться для усиления и выстраивания гендерной, религиозной и этнической идентичности и для создания новых некриминальных идентичностей (24,25,27-29). Ниже приводятся два примера выстраивания связанной с питанием идентичности личности в европейских тюрьмах.

Гендерные аспекты и власть на кухне для самостоятельного приготовления пищи. В своем этнографическом исследовании жизни в мужской тюрьме умеренно строгого режима близ Лондона (Англия) Earle & Phillips (30) сосредоточили внимание на структурах идентичности на кухнях для самостоятельного приготовления пищи в жилых блоках. Авторы кратко описали, как заключенные распорядились этим пространством и как улаживались конфликты по поводу графиков и порядка приготовления еды. Они охарактеризовали кухни как зоны контакта, в которых пересекаются все разнообразные этнические особенности и

культуры, представленные в тюремном контингенте, и которые вынуждают людей "пространственно сближаться с другими людьми, проникнутыми сознанием расовых различий" и дестабилизируют привилегированное положение белых (р.149). Также исследовалась гендерная двусмысленность этого пространства, в результате чего был поставлен под сомнение "ядовитый миф" о заключенных как о гипер-мужественных и "хищных по своей сущности мужчин" (р.151). Описывая, "как живет мужчинам в тюрьме и что это за мужчины, ...выводя их из дегуманизированных двухмерных теней и образов карикатурных монстров, которые преобладают, соответственно, в теории криминологии и популярной культуре" (pp.152–153), авторы этого исследования наглядно показали всё многообразие личностей заключенных-мужчин.

Этническая принадлежность, религия и приготовление пищи в камерах. Ugelvik в своем исследовании приготовления пищи в блоке предварительного заключения в одной из тюрем близ Осло (Норвегия) (26, pp.55,56) изучал идеи сопротивления и выстраивания идентичности личности. Все содержащиеся под стражей мужчины, участвовавшие в его исследовании, были выходцами из этнических меньшинств, а большинство из них родились за пределами Норвегии. Используя специи, овощи и самодельные кипятильники и плитки, эти мужчины сопротивлялись пенитенциарной системе и, в более широком смысле, норвежской культуре, которые лишили их свободы, путем превращения официально предоставляемой им пищи в более знакомые им блюда, отражавшие их этническую идентичность. Ugelvik выдвинул предположение о том, что заключенные считали, что официальная пища лишает их мужской силы, и стали использовать свои обычаи приготовления пищи как способ утверждения контроля над своим телом. Посредством такого незаконного приготовления пищи в камерах заключенные также "позиционировали себя как ловких и хитрых заключенных", выстраивая личность, обладающую собственным достоинством и осознанием собственного "я", которое вылилось в проявление "мужества и находчивости ... в чрезвычайно ограничивающей и узкой среде".

Взаимоотношения

Помимо выстраивания идентичности, системы питания вносят вклад в развитие и поддержание взаимоотношений между заключенными, между заключенными и персоналом исправительного учреждения и между заключенными и находящимися на свободе друзьями и родственниками (31). Например, этнографическое исследование в одной из британских мужских тюрем включало наблюдения тюремных кухни, буфета и кафетериев, опрос, интервью и фокус-группы с заключенными и персоналом, а также анализ дневников питания заключенных (32). Результаты исследования позволили составить подробные описания обслуживания в кафетериях и ассортимента, предлагаемого в буфете, с акцентом на незаконное пищевое поведение заключенных и их рассказы о системах питания в тюрьме. Как сотрудники службы режима, так и заключенные использовали незаконную торговлю и создание запасов пищи из кафетериев и буфета, а также

случаи запугивания и насилия, связанные с пищей, для того, чтобы утвердить свою власть и выстроить социальные отношения среди заключенных. В аналогичном исследовании поведения мужчин в одной из тюрем Дании было показано, как складываются роли заключенных на кухнях для самостоятельного приготовления пищи и как они отражают социальную иерархию заключенных (28). Слабые заключенные (часто это люди с наркозависимостями и ограниченными финансовыми средствами) готовили пищу и прислуживали более сильным и влиятельным заключенным. Но, хотя эти люди и находились в подчиненном положении, их кулинарные таланты могли обеспечить им относительно защищенное и безопасное место в тюремной иерархии. В то же время осужденные за половые преступления были полностью исключены из всех кухонных групп – признак того, что товарищи по заключению отвергли их и у них не было никакой сети социального общения или поддержки (28) (вставка 2).

Автобиография сквозь призму тюремного питания (2)

В автобиографии Джеффа Хендерсона (33), знаменитого шеф-повара, который был посвящен в это ремесло в тюрьме, подробно описывается, как он работал поваром на тюремной кухне, отбывая свой 10-летний срок заключения. В книге содержится подробная информация о системах в исправительных учреждениях, которые определяют, кто какую работу получает на кухне, как перепоручаются обязанности, как работники из числа заключенных тайно выносят из кухни пищу и как она распределяется среди других заключенных в жилых блоках, каким образом заключенные варят и готовят еду в своих камерах, а также говорится о динамике расовых и властных отношений, скрепляющих все эти системы питания. В одном из телевизионных интервью Хендерсон утверждал: "Кухня в тюрьме – самое важное место. Для человека, отбывающего срок, пища – это самое главное." Его автобиография убедительно доказывает это утверждение.

Учитывая способность пищи определять идентичность личности и взаимоотношения между людьми, со стороны администраторов исправительных учреждений было бы благоразумно, если бы они были в курсе социальной организации заключенных, касающейся питания, их обычаев и способов приобретения и потребления пищи и пищевого поведения за рамками службы питания исправительного учреждения. Когда обычаи и практика питания используются для формирования групповых идентичностей, в которых очерчиваются и закрепляются религиозные, культурные и региональные различия вместо того, чтобы наводить мосты между этими социальными сетями, могут возникнуть проблемы (30, 34, 35).

Меры вмешательства в сфере питания в исправительных учреждениях

Каково же практическое значение научных исследований по изучению питания в местах лишения свободы? Как эта информация может быть использована для улучшения итоговых показателей здоровья и психосоциального благополучия лиц, находящихся под стражей, и для улучшения функционирования исправительных учреждений?

Одним из результатов собранных здесь фактических данных стало предложение и апробирование мер вмешательства, направленных на снижение распространенности избыточной массы тела и ожирения среди заключенных посредством изменений в меню организованного питания и/или в ассортименте буфетов таким образом, чтобы в них было больше цельнозерновых продуктов, нежирного мяса, фруктов и овощей, а также путем разработки познавательных поведенческих программ, предусматривающих пищевое просвещение заключенных, занятия по приготовлению пищи и стратегии выбора более здоровых вариантов пищи в тюрьме и после освобождения (36,37). Например, группа специалистов, в состав которой входили работники службы питания, дипломированный практикующий диетолог и инструктор кулинарного дела, в тюрьме английского города Бристоль совместными усилиями помогала заключенным получать доступ к здоровому рациону питания, расширяя для этого варианты организованного питания таким образом, чтобы в него регулярно включались "безвредные для сердца" продукты, и проводя курсы по здоровому питанию, в ходе которых заключенных обучали специальным стратегиям составления продовольственного бюджета и приготовления пищи (38). Все большей популярностью пользуются программы выращивания фруктов и овощей, благодаря которым на стол заключенных могут поступать свежие продукты, у заключенных могут развиваться навыки труда в общине и в коллективе, вырабатываться полезные на рынке труда профессиональные навыки и проводиться профессиональное обучение заключенных (39,40). На уровне государственной политики также высказываются требования об улучшении пищевой ценности продуктов, продаваемых в тюремных магазинах (41).

Уровень осведомленности населения об обычаях и практике питания в местах лишения свободы повышают веб-сайты, посвященные системам питания в пенитенциарных учреждениях (см. вставку 3), а поваренные книги, написанные заключенными и бывшими заключенными, содержат рецепты блюд и дают возможность авторам осмыслить и отразить все пережитое ими в заключении (вставка 4). Существуют также пособия, которые служат методическим руководством для специалистов служб питания и администраторов исправительных учреждений в вопросах обеспечения соответствия пищевым стандартам и нор-

мам питания, предоставления лечебных и религиозных диет, урегулирования дисциплинарных вопросов, таких как голодовки, и решения проблемы бюджетных ограничений (47).

Программы питания также играют важную роль в программах профессионально-технического обучения. Когда люди могут научиться готовить пищу и получить практический опыт в заключении, эти умения и навыки могут пригодиться им в поисках работы во время заключения и после выхода на свободу. Например, благотворительная организация "Клинк" в Англии приняла на работу 150 заключенных мужчин и женщин, которые обучаются кулинарному искусству и развивают свои навыки жизни в обществе, чтобы потом им было легче пройти реабилитацию и вновь интегрироваться в общество (вставка 3).

Вставка 3. Веб-сайты, посвященные питанию в местах лишения свободы

1. Приготовление пищи в условиях строгого режима (42)

Этот сайт, возникший под влиянием бесчисленного множества применений кофеварки, стал результатом партнерства между одним ученым и группой заключенных в Италии. На веб-сайте размещены фотографии и иллюстрации (которые также были представлены в различных картинных галереях в Испании и Италии) и ссылка на поваренную книгу.

2. Питание в тюрьме (43)

На этой странице более крупного веб-сайта, посвященного современным вопросам питания, содержатся трогательные фотографии и подписи, собранные во время посещений знаменитым шеф-поваром одной из французских тюрем.

3. Благотворительная организация "Клинк" (44)

Деятельность благотворительной организации "Клинк" направлена на снижение рецидивизма, для чего в партнерстве с Королевской пенитенциарной службой было открыто четыре ресторана, образована служба организованного питания и садоводческая программа, в которых работают около 150 заключенных. Эти люди обучаются кулинарным и управленческим навыкам, которые помогут им пройти период реабилитации и в будущем найти работу.

Вставка 4. Поваренные книги для тюремного питания

1. *Cucinare in massima sicurezza [Приготовление пищи в условиях строгого режима] (45)*

Эта поваренная книга, посвященная "возможности выбора", содержит рецепты, "рожденные в тюрьме", которые иллюстрируют способность человека решать проблемы и проявлять творчество, и дает представление о жизни в заключении в Италии.

2. *Повседневное приготовление пищи "в зоне": поваренная книга для заключенных в датских тюрьмах (46)*

Рецепты в этой поваренной книге были созданы в результате сотрудничества между заключенными в Дании и профессиональными шеф-поварами, связанными с фирмой "Мейерс Мадхус" – предприятием, включающим продуктовые магазины и рестораны, во главе со всемирно известным шеф-поваром Клаусом Мейерсом. После краткого введения, написанного Мейерсом и одним из бывших заключенных, в книге приводятся подробные указания о приготовлении блюд и потрясающие фотографии, которые наверняка никого не оставят равнодушным.

3. *Организация питания и службы продовольственного обеспечения в исправительных учреждениях (47)*

Это пособие по методике организации работы кафетериев в местах лишения свободы было опубликовано Ассоциацией специалистов служб питания в исправительных учреждениях в Соединенных Штатах Америки. В книге содержатся рекомендации в отношении питания и рецепты, а также обзор соответствующих разделов политики и административных правил.

4. *Хитрость ради ужина: как женщины в тюрьме питают тело и душу (48)*

Эта поваренная книга была написана содружеством бывших заключенных-женщин в Калифорнии (США). Книга является воспоминанием об их заключении и демонстрирует изобретательность тюремного сообщества и умение выживать.

Системы питания в исправительных учреждениях Дании: ситуационное исследование

В инновационных программах питания в датской исправительной системе можно найти множество примеров того, как заключенные могут взаимодействовать с системой питания, включающей организованное питание, кухни для самостоятельного приготовления пищи, тюремные бакалейные лавки и занятия по кулинарии. В 70-е и 80-е годы прошлого столетия Датская служба тюрем и пробации провела ряд реформ, которые преобразовали среду и ус-

ловия питания в исправительных учреждениях во всей стране. В настоящее время система включает в себя целый спектр организационных форм и практики питания, которые различаются между собой в зависимости от строгости режима в учреждении.

Тюрьмы предварительного заключения

В большинстве учреждений предварительного заключения в Дании нет своей кухни для обеспечения массового питания. Пища для заключенных, содержащихся в этих учреждениях, готовится в региональной тюрьме с минимальной строгостью режима и перевозится в тюрьму предварительного заключения, где ее разогревают и подают на стол. В тюрьмах предварительного заключения в крупных городах имеются кухни для обеспечения массового питания, где вместе с гражданскими лицами работают заключенные и готовят пищу для трехразового питания, включая холодный обед со "шведским столом" из бутербродов, горячую пищу вечером и поднос с завтраком. Эта пища доставляется на тележке в жилые блоки, где заключенные могут съесть ее каждый в своей камере или в небольших группах. Лица, содержащиеся в тюрьмах предварительного заключения, также могут покупать еду в тюремном магазине, и у каждого заключенного есть в камере маленький холодильник, где он/она может держать свои припасы. Однако у этих заключенных нет доступа к принадлежностям для приготовления пищи, у них есть только горячая вода, поэтому действия по приготовлению ограничены. Во многих жилых блоках имеются кухонные помещения и оборудование, которые заключенные могут забронировать заранее для приготовления пищи в небольших группах, при условии, что имеется достаточно сотрудников для того, чтобы осуществлять за ними надзор. В среднем те заключенные, кого это интересует, могут получить доступ к таким помещениям примерно два раза в месяц.

Люди, содержащиеся в тюрьмах предварительного заключения в Дании, во многом недовольны предоставляемым им питанием. При опросе, проведенном в 2014 г., лишь 38% заключенных в таких тюрьмах выразили удовлетворение питанием (49). Эти заключенные не доверяли чистоте кухонь, на которых готовилась горячая пища, и жаловались на излишнее количество холодных обедов. Также вследствие того, что еда готовится заранее, обычно в другом пенитенциарном учреждении, заключенные в тюрьмах предварительного заключения отмечали, что пища может портиться.

Тюрьмы

Иные системы питания существуют в тюрьмах, где осужденные отбывают свое наказание. Ни в одной датской тюрьме с минимальной или максимально строгим режимом нет кафетериев или кухонь для организованного питания: там заключенные сами покупают и готовят еду и убирают за собой на общественных кухнях в жилых блоках, в которых размещается примерно по 20 заключенных. Каждая кухня оборудована плитами, раковинами, обеспечена

кастрюлями, сковородами и прочими кухонными принадлежностями, включая ножи. Помимо холодильников общего пользования в этих кухнях, заключенные имеют в своих камерах собственные мини-холодильники. На деньги, выплачиваемые государством, они могут покупать еду в тюремном магазине или заказывать ее по интернету. Такая базовая поддержка может дополняться деньгами от родственников и друзей, живущих на воле, и зарплатой, получаемой за труд по найму в тюрьме, или, если позволяют условия их заключения, за пределами тюрьмы. Люди, пользующиеся кухней, обязаны содержать ее в чистоте, и между заключенными распределяются обязанности по обеспечению порядка в помещении. На кухнях установлены обеденные столы, хотя некоторые заключенные предпочитают есть отдельно в своих камерах.

Имеется незначительное меньшинство заключенных, которые не имеют права пользоваться кухней для самостоятельного приготовления пищи. Это лица, находящиеся в одиночном заключении, для которых питание доставляется с кухни, находящейся за пределами тюрьмы, как было описано в предыдущем разделе о системах питания в тюрьмах предварительного заключения.

Заключенные выражают глубокое удовлетворение системой самостоятельного приготовления пищи. В результате проведенного в 2014 г. опроса датских заключенных было установлено, что около 70% из них были довольны качеством пищи (49). Примерно половина опрошенных (56%) были удовлетворены разнообразием продуктов в тюремном магазине, а 31% были удовлетворены ценами в магазине. Заключенным нравится возможность выбирать, что им есть и, до некоторой степени, когда им есть. Имеются некоторые жалобы на ассортимент товаров, предлагаемых в магазинах, и на уровень цен, которые воспринимаются как завышенные, однако магазины в целом способны удовлетворять разумные запросы, включая заказы на халяльные мясные продукты. Правда, достижение договоренности между заключенными о доступе на кухню и распределении обязанностей по приготовлению пищи и наведению порядка не обходится без проблем и конфликтов, однако заключенные в Дании все же выражают предпочтение системе самостоятельного приготовления пищи по сравнению с организованным питанием, так как эта система дает им больше возможности контролировать, что они едят и когда (28).

Занятия по кулинарии

За последние два года были расширены программы обучения кулинарному искусству, которые действуют в некоторых датских тюрьмах. Эти программы обучения, дающие возможность заключенным стать дипломированными шеф-поварами, сравнимы с программами обучения, действующими в обществе, и пользуются большой популярностью среди заключенных (50). Занятия по кулинарии были показаны по датскому телевидению и освещались в других средствах массовой информации. Хотя люди, озабоченные тем, что у заключенных имеется больше возможностей получать образование, чем у

людей на воле, и высказывали возражения против этих программ, в целом они получили широкую поддержку.

Оценка программы обучения кулинарному искусству продемонстрировала несколько позитивных итогов. Во-первых, занятия по кулинарии привели к улучшению социального климата в тюрьме и отношений между персоналом и заключенными. В одной тюрьме будущие кулинары даже готовят еду для персонала. И хотя в принципе персонал редко употребляет пищу, приготовленную заключенными, в данной тюрьме персонал отмечает, что им очень нравится пища. Во-вторых, обучаемые выражают удовлетворение занятиями по кулинарии, потому что они считают, что такие занятия дадут им возможность иметь перспективную работу. Они также ценят возможность научиться готовить здоровую недорогую еду для себя и приобрести навык, который сослужит им добрую службу в период заключения и после выхода на свободу. В-третьих, учащиеся и персонал сообщают, что будущие кулинары делятся своими новыми знаниями о пище и питании со своими товарищами, которые не посещают занятия, и это позволяет распространять информацию по всему учреждению и способствует здоровому питанию среди всего контингента. Наконец, тот факт, что занятия ведут энтузиасты из гражданского общества, воспринимается учащимися как одна из позитивных особенностей программы (50). Эта программа демонстрирует, как программы обучения кулинарному искусству для заключенных могут способствовать достижению как образовательных, так и организационных целей исправительного учреждения.

Выводы и области для принятия мер

В настоящем докладе описано меню и варианты приготовления пищи, которые могут быть доступными для лиц, находящихся под стражей, и приведены конкретные примеры тех видов научных исследований и программной деятельности, которые проводятся в исправительных учреждениях в странах Европы. Лицам, формирующим политику в отношении исправительной системы, и администраторам исправительных учреждений рекомендуется использовать эту информацию в качестве ресурса при оценке и развитии систем питания в своих тюрьмах и учреждениях предварительного заключения. Хотя на первый взгляд питание кажется ничем не примечательным элементом тюремной культуры, на самом деле оно часто играет центральную роль в жизни в местах лишения свободы, поэтому внимание к системам питания может улучшить итоговые показатели здоровья и поведения людей в среде исправительного учреждения. К конкретным предложениям о принятии мер в будущем относятся следующие:

1. *Оценить пищевые системы в учреждении.* Каждое исправительное учреждение по-своему уникально, поэтому администрации учреждения рекомендуется провести обследование среды, в которой осуществляется питание в ее учреждении, чтобы понять как официальные, так неофициальные системы питания.

Передовая практика проведения такого рода оценки включает создание многопрофильной группы, в состав которой должны входить администраторы учреждения, сотрудники службы режима, специалисты службы питания, педагогический персонал, поставщики медицинской помощи и заключенные. Всеобъемлющую картину среды, в которой осуществляется питание, можно составить, если не ограничиваться кафетерием, а посмотреть на места и системы, связанные с питанием, во всем учреждении. Один из методов обнаружения не столь видимых форм деятельности и поведения, связанных с питанием, заключается в том, чтобы попросить группу, составленную из различных категорий заключенных, вести дневник в течение недели, в котором отмечалась бы вся потребленная ими пища. После того, как будет составлена подробная карта систем питания в учреждении, персонал и администрация могут приступить к обдумыванию того, как можно было бы расширить и улучшить эти системы.

2. *Регистрировать массу тела.* Администрация тюрьмы может получить больше фактических данных об избыточной массе тела, ожирении и изменениях массы тела среди заключенных, если будет извлекать эту информацию из имеющейся в учреждении медицинской документации. Она также может подумать о более целенаправленном и последовательном сборе информации о массе тела и росте, если этих данных нет под рукой.

Изучение процедуры приема новых заключенных и медицинской документации может показать, регистрируется ли масса тела заключенных, когда и как это делается. К другим важным точкам данных для понимания итоговых показателей качества питания в учреждении относятся рост, окружность талии и биомедицинские маркеры, касающиеся сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваний. В зависимости от имеющихся в учреждении ресурсов, тюремная администрация может составить реалистичный план сбора максимально возможного количества данных и отслеживать эти данные в динамике, чтобы выработать лучшее понимание показателей здоровья тюремного контингента, связанных с массой тела.

3. *Учитывать гендерные и этнические особенности.* Исследования в сфере тюремного питания демонстрируют центральную роль гендерных и этнических различий в определении выбора пищи и конечных результатов. При разработке программ питания в местах лишения свободы следует учитывать гендерные и этнические различия и стремиться к созданию гибких служб питания, которые могут адаптироваться к разным вкусам и предпочтениям. Пропаганда "здоровых вариантов пищи" в условиях исправи-

тельных учреждений должна оставлять место для множественности форм выражения здоровья, питания, организма и идентичности личности.

4. *Стимулировать позитивные взаимодействия.* Учитывая способность питания выстраивать идентичность личности и взаимоотношения между людьми, тюремные программы питания могут стимулировать позитивные итоговые психосоциальные характеристики.
Человеческий опыт включает не только потребление пищи, но и ее приобретение, приготовление и разделение с другими людьми. Если облегчить заключенным процесс приготовления и взаимодействия по поводу пищи социально позитивными способами, это может улучшить их навыки жизни и психосоциальные характеристики в заключении и после выхода на свободу.
5. *Использовать образцовые программы для разработки мер вмешательства.* Широкий спектр инноваций в сфере питания в местах лишения свободы в Европе благоприятствует сотрудничеству и обмену идеями между исправительными учреждениями.
Разработка программы должна начинаться с моделей и идей, которые привели к успеху в других учреждениях. Начиная с этих образцов, исправительные учреждения могут изменять свои программы так, чтобы удовлетворять свои специфические потребности. Следует развивать ресурсы в интернете и создавать возможности для проведения встреч и совещаний, чтобы распространять инновации, касающиеся питания, среди специалистов исправительных учреждений.
6. *Обучать кулинарному искусству.* Программы обучения заключенных кулинарному искусству могут способствовать достижению как образовательных, так и организационных целей исправительного учреждения.
Сотрудничество с местными ресторанами и программами в области питания и пищевых продуктов в гражданском обществе оказалось весьма плодотворной стратегией для создания программ обучения кулинарному искусству в местах лишения свободы. Образование и профессиональное обучение имеют важнейшее значение для долговременного снижения рецидивизма, а кулинарные программы дают еще и дополнительную пользу, заключающуюся в том, что вооружают людей навыками, которые могут также улучшить показатели здоровья человека, зависящие от питания.
7. *Обучать персонал.* Проводить обучение в процессе работы сотрудников службы режима и медицинской службы с целью ознакомления с разнообразными системами питания в учреждении. Расширить понимание среды в учреждении и научить сотрудников распознавать многие различные смыслы и применения пищи в учреждении поможет диалог с ними об их собственном опыте соприкосновения с питанием в тюрьме.

Таким образом, питание в местах лишения свободы имеет большое значение и обладает громадным потенциалом улучшения итоговых результатов как для отдельного человека, так и для всего учреждения. Работу можно начинать с простого вопроса, который нужно задать группе заключенных: что вы ели вчера вечером на ужин? Выслушав, что, когда, где и с кем люди едят, вы приоткрываете для себя окошко в их жизнь и путь к пониманию ландшафта питания, формирующего пищевое поведение. Данный доклад является приглашением к разговору о питании, который должен состояться между сотрудниками исправительного учреждения, между сотрудниками и заключенными и между регионами. Такой разговор расширяет возможность мест лишения свободы стать местами здоровья и исправления.

Библиография

1. Brisman A. Fair fare? Food as contested terrain in U.S. prisons and jails. *Georgetown Journal on Poverty Law and Policy* 2008;15(1):49–93.
2. Cross M. Prisons. In: Cross M, MacDonald B, editors. *Nutrition in institutions*. Oxford: Wiley Blackwell; 2009.
3. Collins SA, Thompson SH. What are we feeding our inmates? *Journal of Correctional Health Care* 2012;18(3):210–8.
4. Williams P, Walton K, Hannan-Jones M. Prison food service in Australia – systems, menus and inmate attitudes; 2009 (<http://ro.uow.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?article=1123&context=hbspapers>, accessed 5 September 2015).
5. Edwards JSA, Hartwell HJ, Schafheitle J. Prison food service in England. *Journal of Foodservice* 2009;20(4):157–66.
6. Tomlinson DM, Schechter CB. Cost-effectiveness analysis of annual screening and intensive treatment for hypertension and diabetes mellitus among prisoners in the United States. In: *Health status of soon-to-be-released inmates: a report to Congress* (Vol. 2, pp. 141–156). Chicago: National Commission on Correctional Health Care; 2002.
7. Leddy MA, Schulkin J, Power ML. *J Correct Health Care* 2009;15(4):318–27.
8. Binswanger IA, Krueger PM, Steiner, JF. Prevalence of chronic medical conditions among jail and prison inmates in the USA compared with the general population. *J Epidemiol Community Health* 2009;63:912–9.
9. Herbert K, Plugge E, Foster C, Doll H. Prevalence of risk factors for non-communicable diseases in prison populations worldwide: a systematic review. *Lancet* 2012;379(9830):1975–82.
10. Tomlinson MH. Not an instrument of punishment: prison diet in the mid-nineteenth century. *Int J Consum Stud*. 2007;2(1):15–26.
11. Robinson KM, Haupt-Hoffman D, Stewart B, Schneider F, Hamm N, Garrison V. Is obesity a problem in a juvenile correctional facility? *J of Correct Health Care* 2006;12(3):175–80.
12. Clarke J, Waring M. Overweight, obesity, and weight change among incarcerated women. *J Correct Health Care* 2012;18(4):285–92.
13. Fisher J, Parry B, Snow P. A study of food and nutrition in a women's prison. In: Truswell AS, Wahlqvist ML, editors. *Food habits in Australia*. Melbourne: Rene Gordon; 1988:313–8.
14. Shaw NS, Rutherford M, Kenny J. Eating more and enjoying it less: U.S. prison diets for women. *Women Health* 1985;10(1):39–57.
15. Smoyer AB, Blankenship KM. Dealing food: female drug users' narratives about food in a prison place and implications for their health. *Int J Drug Policy* 2014; 25:562–8.
16. Eves A, Gesch B. Food provision and the nutritional implications of food choices made by young adult males, in a young offenders' institution. *J Hum Nutr Diet* 2003;16(3):167–79.

17. Zaalberg A, Nijman H, Bulten E, Stroosma L, Van der Staak C. Effects of nutritional supplements on aggression, rule-breaking, & psychopathology among young adult prisoners. *Aggressive Behav.* 2010;36(2):117–26.
18. Smith C. Punishment and pleasure: women, food and the imprisoned body. *Sociological Rev.* 2002;50(2):197–214.
19. Milligan R, Waller G, Andrews B. Eating disturbances in female prisoners: the role of anger. *Eating Behaviors* 2002;3(2):123–32.
20. Goffman, E. *Asylums: essays on the social situation of mental patients and other inmates.* New York: Random House Inc.; 1961.
21. Godderis R. Food for thought: an analysis of power and identity in prison food narratives. *Berkeley Journal of Sociology* 2006;50:61–75.
22. Godderis R. Dining in: the symbolic power of food in prison. *Howard Journal of Criminal Justice* 2006;45(3):255–67.
23. Smoyer AB. Making fatty girl cakes: food and resistance in a women's prison. *The Prison J.* 2015 doi: 10.1177/0032885515596520.
24. Ugelvik T. The hidden food: mealtime resistance and identity work in a Norwegian prison. *Punishm Soc.* 2011;13(1):47–63.
25. Smoyer, AB. Good & healthy: foodways and construction of identity in a women's prison. *Howard Journal of Criminal Justice* 2014;53(5):525–41.
26. Kerman P. *Orange is the new black: my year in a women's prison.* New York City: Spiegel & Grau; 2010.
27. Cate S. Breaking bread with a spread in a San Francisco County Jail. *Gastronomica* 2008; 8(3):17–24.
28. Minke LK. Cooking in prison: from crook to cook. *Int J Prison Health* 2014;10(4):228–38.
29. Vanhouche A. Acceptance or refusal of convenience food in present-day prison. *Appetite* 2015. doi: 10.1016/j.appet.2015.04.047.
30. Earle R, Phillips C. Digesting men? Ethnicity, gender and food: perspectives from a 'prison ethnography.' *Theor Criminol.* 2012;16(2):141–56.
31. Smoyer AB. Feeding relationships: food and social networks in a women's prison. *Affilia* 2015;30(1):26–39.
32. Valentine G, Longstaff B. Doing porridge: food and social relations in a male prison. *J of Mater Cult.* 1998;3(2):131–52.
33. Henderson J. *Cooked: my journey from the streets to the stove.* New York: Harper Collins; 2007.
34. Jonsson IM, Ekström MP. Self-management and meal experiences in Swedish prisons. Paper from the conference "INTER: A European Cultural Studies Conference in Sweden" 2007 (<http://www.ep.liu.se/ecp/025/030/ecp072530.pdf>, accessed 5 September 2015).
35. Wilson T. Role of food and the challenges it poses for correctional management. *Australian Journal of Correctional Staff Development* 2011;6:1–6.
36. Khavjou OA, Clarke J, Hofeldt RM, Lihs P, Loo RK, Prabhu M et al. A captive audience: bringing the WISEWOMAN program to South Dakota prisoners. *Women's Health Issues* 2007;17(4):193–201.

37. Nikolas H. The Well Woman Project: meeting women's nutrition needs at the Adelaide Women's Prison. Paper presented at the Women in Corrections, Adelaide, Australia, 31 October 2000.
38. Healthier and more sustainable catering: a toolkit for serving food to adults. London: Public Health England; 2014 (https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/347873/Adults_toolkit.pdf, accessed 5 September 2015).
39. Jiler J. Doing time in the garden: life lessons through prison horticulture. Oakland: New Village Press; 2006.
40. Watkins CM. Cultivating resistance: food justice in the criminal justice system. Claremont: Pitzer College; 2013 (http://scholarship.claremont.edu/pitzer_theses/32/, accessed 5 September 2015).
41. Tammam J, Gillam L, Gesch B, Stein J. Availability of junk food should be reduced. *BMJ*. 2012;345(e7070).
42. Cooking in maximum security [website]. Viterbo: Stampa Alternativa, 2015 (<http://www.cookinginmaximumsecurity.com/>, accessed 5 September 2015).
43. Eating in prison [website]. Paris: Alimentation Générale, 2014 (<http://alimentationgenerale.fr/en/societe/entretien/manger-en-prison>, accessed 5 September 2015).
44. The Clink Charity [website]. Surrey: The Clink Charity, 2015 (<http://www.theclinkcharity.org>, accessed 5 September 2015).
45. Stampa Alternativa [website]. Guidi, M, editor. Cucinare in massima sicurezza [Cooking in maximum security]. Viterbo: Stampa Alternativa; 2013 (<http://www.stampalternativa.it/libri/978-88-6222-338-6/matteo-guidi/cucinare-in-massima-sicurezza.html>, accessed 9 September 2015).
46. Meyers Madhus and the Danish Prison and Probation Service. Everyday cooking on the inside: a cookbook for inmates in Danish prisons. Copenhagen; 2015.
47. Wakeen B. Nutrition and food service management in correctional facilities. 3rd ed. Chicago: American Dietetic Association; 2008.
48. Women of Crossroads. Stinging for their suppers: how women in prison nourish their bodies and souls. Claremont: Crossroads, Inc.; 2013.
49. Lindstad J. Brugerundersøgelsen [User survey]. Copenhagen: Direktoratet for Kriminalforsorgen [Danish Prison and Probation Service]; 2014.
50. Minke LK, Balvig F. Kokkeskolen – en evaluering af de foreløbige erfaringer [Cooking classes – an evaluation of preliminary experiences]. Copenhagen: Direktoratet for Kriminalforsorgen [Danish Prison and Probation Service]; 2015.

Европейское региональное бюро ВОЗ

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) – специализированное учреждение Организации Объединенных Наций, созданное в 1948 г. и основная функция которого состоит в решении международных проблем здравоохранения и охраны здоровья населения. Европейское региональное бюро ВОЗ является одним из шести региональных бюро в различных частях земного шара, каждое из которых имеет свою собственную программу деятельности, направленную на решение конкретных проблем здравоохранения обслуживаемых ими стран.

Государства-члены

Австрия
Азербайджан
Албания
Андорра
Армения
Беларусь
Бельгия
Болгария
Босния и Герцеговина
Бывшая югославская Республика Македония
Венгрия
Германия
Греция
Грузия
Дания
Израиль
Ирландия
Исландия
Испания
Италия
Казахстан
Кипр
Кыргызстан
Латвия
Литва
Люксембург
Мальта
Монако
Нидерланды
Норвегия
Польша
Португалия
Республика Молдова
Российская Федерация
Румыния
Сан-Марино
Сербия
Словакия
Словения
Соединенное Королевство
Таджикистан
Туркменистан
Турция
Узбекистан
Украина
Финляндия
Франция
Хорватия
Черногория
Чешская Республика
Швейцария
Швеция
Эстония



Всемирная организация здравоохранения
Европейское региональное бюро

UN City, Marmorvej 51, DK-2100 Copenhagen Ø, Denmark

Тел.: +45 45 33 70 00 Факс: +45 45 33 70 01 Эл. адрес: contact@euro.who.int

Веб-сайт: www.euro.who.int