

Учёба учёбой, а обед по расписанию. В новом году, как и прежде, школьников городского округа кормит МУП «Школьное питание». Мы беседуем с его новым руководителем Т.П. Олисовой.

- Татьяна Павловна, есть изменения в организации питания учащихся?

- Требования остались прежними – они прописаны в Санитарных нормах и правилах 2008 года. Меню разрабатываем с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с возрастом ребёнка. По рекомендациям Роспотребнадзора, сейчас увеличиваем объём мясных блюд, будем чаще давать кисломолочные продукты. Следим, чтобы каждая школа придерживалась единого циклического меню, а не подстраивалась под пищевые привязанности подростков. Знаем, что дети предпочитают картофельное пюре, макароны с сосисками и котлетами, оладьи. Но готовить только это неправильно. Так что в меню есть пудинги из творога, молочные зерновые каши, говяжья печень в сметанном соусе, суфле из куриного филе, рыба. В разработке и новые сложные овощные гарниры, фруктово-овощные салаты, изучаем тему по применению мяса индейки.

- Звучит вкусно. А как в тарелке?

- Предлагаем родителям попробовать, как готовят школьные повара. В сентябре провели дегустации для родительских комитетов школ № 13 и 7. Скоро угостим родителей третьей, шестой и десятой, а за год дегустации состоятся в каждой школе. Отмечу, что все продукты проходят строгий многоэтапный контроль. Сначала проверяем ветеринарные справки, сертификаты, оцениваем сырьё по внешнему виду, запаху. Готовые блюда проходят этап «бракеража»: медработник или ответственный по питанию делает органолептическую оценку, смотрит степень готовности. Всегда есть на линии раздачи контрольное блюдо, в течение 48 часов в специальном холодильнике хранятся суточные пробы из общего котла или с линии раздачи.

Другое дело, что не всегда порции к приходу детей остаются горячими: дежурства по столовой, к сожалению, теперь не практикуются, а двум-трём работницам накрыть за столы для 200 человек за минуту до их прихода трудно.

- Как отбираете поставщиков?

- Работа с ними основана на принципе «трёх китов»: качество, сроки поставки, цены. Есть среди поставщиков те организации, взаимодействие с которыми осуществляется не первый год, есть новички на рынке поставок. С большим удовольствием школьники едят хлеб, испечённый ОАО «Жигулёвский хлебозавод». В этом году будем радовать продукцией кондитерской фабрики «Услада». «Тольятти молоко», ТМК, «Фабрика качества» являются основными ответственными поставщиками продуктов питания для школьного стола. Причём, ТМК вместе с продуктами предоставляет морозильные камеры для их хранения.

В октябре откроем собственный мясной цех, где будем делать котлеты, биточки, в планах возрождение пекарного цеха на базе МУП. Это облегчит труд школьных поваров.

- Есть изменения в связи с санкциями?
- Ассортимент прежний - другие производители. Единственный минус - фрукты из Средней Азии, Турции «разнокалиберные».
- Что можно сказать о «вооружении» школьных кухонь?
- Оснащены новым современным оборудованием пищеблока школ № 1, 6, 7, 10, 13. В планах на 2015 год – четырнадцатая и восьмая. Осуществилась мечта повара, идущего в ногу со временем: устанавливаются пароконвектоматы, посудомоечные машины, линии раздачи с мармитами для подогрева и охлаждающими витринами. В летние каникулы большой объём ремонтных работ был проведён в девятой школе: восстановили конфорки плит, заменили трубы в моечном отделении, пять ванн для мытья посуды - посудомоечная машина пока остаётся мечтой. Продолжаем работы в третьей школе: подготовлены к замене моечные ванны, посудомоечная машина. На все пищеблоки закуплены и установлены гигрометры для измерения относительной влажности воздуха на складах.
- Каковы расценки на новый учебный год, чем они обоснованы?
- Постановлением администрации от 23.09.2014 г. № 2427 «Об утверждении тарифов на услуги общественного питания, предоставляемых МУП «Школьное питание» школьникам». Для школьников с 7 до 11 лет стоимость завтрака с 6 октября составит 51 рубль, обеда - 57 рублей, с 11 лет и старше завтрак - 53 рубля, обед - 59. Комплекс из мини-завтрака и обеда - 79 рублей. Повышение продиктовано в первую очередь подорожанием продуктов (цены на них держались с 2012 года). Питание наших школьников не дотируется, многодетные семьи поддерживает городской бюджет. Сейчас также обеспечиваем горячим питанием школьников из Луганской и Донецкой областей Украины.
- Много ли у «Школьного питания» должников?
- На начало года Финансовая задолженность за оказанные нами услуги была огромной. В связи с этим мы сами задолжали поставщикам, задержали отпускные своим работникам. При этом остро стоял вопрос ремонта оборудования и приобретение столовой посуды. Наше предприятие не коммерческое, и доход фактически равен расходу. В летний период по местному телевизионному каналу мы обращались к родителям, с этого года в штате предприятия появился юрист, который ведёт с должниками претензионную работу - родители стали гасить долги. Напоминаем, что по условиям договора уже при задолженности в 250 рублей мы вправе прекратить оказывать услуги, а когда суммы велики – обратиться в суд.
- Много детей получают в школах горячий обед?
- В сентябре - 3850 человек (в сентябре 2013-го - 3405 детей) и цифра продолжает расти. Например, с этого октября в школе №7 ребята средних и старших классов выразили желание получать обеды, первые блюда. Мы этому рады. Хотим, чтобы на вопрос «вкусно?» школьники отвечали: «пальчики оближешь!»

Т.П. Олисова:

«Я пришла в дружный, ответственный, по-настоящему любящий детей коллектив. Когда весь город спит, наши повара с первыми рейсами автобусов, а чаще и на дежурных, добираются до своих школ. С 5-6 утра на работе коллективы пищеблоков, возглавляемые опытными мастерами своего дела: В.А. Сергеевой (шк. № 13), Г.С. Косовой (шк. № 6), Л.В. Шишкиной (шк. №10), Л.А. Девятаевой (шк. № 7), В.В. Широковой (шк. №14). Оттачивают мастерство заведующие производств в школах № 9, 3, 8: Н.П.

Перемена на обед

Автор: М. ГРИГОРЬЕВА

07.10.2014 11:03 - Обновлено 07.10.2014 11:06

Осовик, С.Н. Тараканова, М.А. Линькова. Ученический и педагогический коллективы школ № 16 и 7 с воодушевлением приняли новых заведующих производств Л.П. Лозовую и О.П. Тушницкую. Пословица «Один в поле не воин» - не о наших труженицах в школах № 1, 2 на побережье - О.П. Калялиной и В.И. Мартьяновой».