

Миновали первые недели нового учебного года. Наши дети, возвращаясь домой, рассказывают не только о полученных отметках и проделках одноклассников, но и о том, чем кормили в школьной столовой. И зачастую отказываются дома от обеда: «Мы в школе наелись!»

Но родителям хочется знать подробнее: как организовано питание их чад, что входит в меню, почему повысились расценки?

Рассказывает директор МУП «Школьное питание» Татьяна Павловна Олисова:

– Учебный год для нашего комбината начался без долгов перед поставщиками. Это отрадно, потому что работа с неплательщиками - момент для нас нелёгкий. Но выхода нет. Мы стараемся не обращаться в суд, а непосредственно к папам и мамам. И это в большинстве случаев работает. Если в середине мая общая задолженность родителей, не оплативших вовремя питание своих детей, составляла около 2 млн рублей, то за летние месяцы она снизилась до 360 тысяч.

Нам нужно закупать посуду, инвентарь, моющие средства. Выплачивать зарплаты и отпускные своим работникам.

Ведь в магазине вы расплачиваетесь сразу. Почему же, если получили услугу и она вас устроила, не спешите открывать кошелек, откладывая оплату на неопределённое время? Мы решили ещё раз проработать этот вопрос, не «ставить на питание» детей, чьи родители имеют значительную задолженность.

Однако большинство родителей платят вовремя и с пониманием относятся к сложившейся ситуации. В частности, к росту цен. Да, нам пришлось поднять тарифы на 6-11 рублей в день. Повысились цены на продукты, на ветеринарные услуги, на электричество. Инфляция тянет за собой и рост тарифов.

Однако за эти деньги (к примеру, за обед для старшеклассника нужно заплатить около 70 рублей) ваш ребёнок получит полноценное питание. Из чего складывается обед? Это салат, первое блюдо, второе - мясо или рыба с гарниром, напиток, хлеб, фрукт или кондитерское изделие. Детей привлекают салаты и сладкое, родители рады, что школьникам будет предложен вкусный суп, сытное второе.

- Татьяна Павловна, летом ваш комбинат кормил ребят в пришкольных лагерях. Этот период был благополучным?

- По летним лагерям замечаний не было. Качество питания всех устраивало. Дети не жаловались, ели с удовольствием. Деньги были выделены из муниципального и областного бюджетов.

- Хватает ли у вас работников? Приходят ли к вам выпускники жигулёвского колледжа?

- Кадровая проблема у комбината есть. У нас в основном трудятся люди среднего возраста, есть и пенсионеры. Молодёжь не становится в очередь: требования достаточно высокие.

Учащиеся колледжа проходят у нас практику. Бывает, и работать приходят, но, как правило, через несколько лет после окончания.

Конечно, благодаря тому, что по областным программам теперь закупают для школ

высокотехнологическое оборудование, труд наших работников облегчается. Теперь можно за короткое время приготовить много разных блюд. Школы № 2, 3, 8, 9, 14 ещё не переоснащены. Там пока приходится работать на том же оборудовании, что и раньше. Проводим ревизию, что-то ремонтируем, заменяем по мелочи. В планах - сделать и их современными.

Хотим обратить особое внимание на вентиляцию. На кухне должно быть комфортно. Нужно избежать излишнего шума, жары, духоты. Микроклимат в пищеблоке должен способствовать нормальной работе.

- Платят родители сейчас по квитанциям?

- Идёт переход на пластиковые карты. С таким предложением пришёл к нам банк «Авангард». Это очень удобно. Можно не вносить сразу всю сумму за месяц. Ведь есть семьи, для которых оторвать тысячу от бюджета сложно. Карточки находятся у учителя, он ежедневно проводит их через терминал. Естественно, только тех детей, которые в этот день едят. Родители же получают СМС, что такая-то сумма со счёта снята. Мы запустили этот проект в апреле в третьей школе, с сентября на него переходит и школа № 16.

Отношение поваров к детям очень хорошее. Они выходят к ребятам, разговаривают, спрашивают, что понравилось, чего бы хотелось поесть... Некоторые дети в школе начинают есть то, от чего отказывались дома, - рыбу, кашу... В этом году мы ввели в меню много фруктов, салатов, чаи с лимоном, брусникой, клюквой.

Договорились с хлебозаводом, берём выпечку, это облегчает труд наших работников. Из Тольятти привозят соус для салатов на лимонной кислоте, а не на уксусе.

Также в школе открыты буфеты. Те учащиеся, у кого занятия длятся продолжительное время, могут купить пирожки, йогурты, сок и т.д. Это, конечно, не должно заменять полноценного обеда, а лишь дополнять его.