Пельменям и шашлыку в школе не место

Автор: М.ЗАЙЦЕВА
15.10.2018 11:10 -

Правильное питание многие дети получают лишь в учебном заведении

Четырнадцать разновидностей супов, восемнадцать - салатов, пятнадцать блюд из мяса и мясных продуктов, восемь гарниров, а ещё каши, сырники, омлеты… Всё это предлагает сегодня жигулёвской детворе МУП «Школьное питание».

При этом школьное меню не допускает повторения одних и тех же блюд в течение трёх дней. Во многих ли семьях кормят подобным образом, стараясь соблюсти баланс между белками, углеводами, жирами, витаминами и минеральными веществами?

За этим тщательно следят работники «Школьного питания», готовят согласно стандартам и нормативам, по утверждённым рецептурам. Вот и получается, что правильное и полезное питание наши дети сегодня зачастую могут получить лишь в школьной столовой. Как сделать так, чтобы они ели то, что в ней предлагается?

- «Моя каши никакие не ест…» «Рыбу? Что вы, даже пробовать не будет…» «Фасоль стручковая, нет, мы в семье это не готовим…» Подобные высказывания родителей не редкость, - говорит директор предприятия Т.П. Олисова. - Дети им вторят. Во время анкетирований, которые мы регулярно проводим, ученики так же регулярно просят добавить в меню пельмени, сосиски, пиццу и шашлык. К сожалению или к счастью, эти требования невозможно выполнить: есть утверждённые на федеральном уровне правила, какие блюда должны быть на столе у школьника. На мой взгляд, это правильно. Колбас и сосисок многие дома получают в избытке. Нам бы очень хотелось, чтобы в семьях детям всё же старались прививать навыки правильного питания. Понятно, родители работают, готовить разнообразно порой некогда, и тем не менее.

Есть и такие, кто считает, что «столовская» еда не может быть вкусной. Но в процессе дегустаций, а как раз сейчас они идут в первых классах, мнение мам и пап меняется. Бывали случаи, когда мамы за рецептами подходили.

Ещё один вопрос, который нередко задают и дети и взрослые: не могли бы вы предложить что-то новенькое? В принципе, могли. Но разработка технико-технологической карты блюда, его экспертиза и заключение - всё это не

бесплатно для предприятия. Стоит ли оно того? В составлении меню мы руководствуемся «Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Там есть из чего выбрать.
Сегодня МУП «Школьное питание» обеспечивает горячей едой 11 общеобразовательных учреждений города. Около 83 процентов обучающихся питаются в школьных столовых. Родители платят от 59 до 92 рублей в зависимости от того, какое питание выбирают дети: только завтрак или обед, либо обед с мини-завтраком.
Почти 500 человек имеют льготы, самая многочисленная категория - многодетные, они оплачивают лишь 50 процентов. По сравнению с прошлым учебным годом стоимость питания возросла всего на 2 рубля. При этом вопрос финансовой дисциплины для предприятия всегда один из актуальных.
На 20 сентября всего 67 процентов от выставленной суммы оплачено родителями. Только ежедневное поступление средств через платёжную систему банка «Авангард» и финансовая дисциплина ответственных родителей, оплативших авансом по квитанции до 10 сентября, позволили предприятию не попасть в «стоп-лист» поставщиков продуктов питания.
- Звоним, ведём претензионную работу, - говорит Татьяна Павловна, - это занимает массу времени и не позволяет предприятию реализовывать всё планируемое вовремя.
Тем не менее, летом дооснастили пищеблоки школ № 1, 2, 3, 7, 9, 10, 13, 14, 16 холодильным оборудованием, производственными рабочими столами, стеллажами, хлебными шкафами. Провели текущий ремонт теплового и моечного оборудования, своими силами побелили и покрасили стены в производственных цехах.
Огромное желание приобрести в школы № 7 и 3 современные пароконвектоматы, докупить обеденные зоны в школы № 7, 9, 10, 14.
В штате предприятия сегодня трудится 61 человек.
Какая же столовая самая лучшая? Это выяснили в ходе конкурса, который проводился с февраля по май. Итоги его подвели в конце учебного года. Оценивали по множеству критериев. Учитывали требования к санитарному состоянию пищеблока, к столовой и кухонному инвентарю, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Наблюдали за организацией раздачи блюд, вовремя ли убираются столы, соблюдает ли персонал правила личной гигиены. В результате первое и второе места поделили школы № 6 и 10, на третьем - № 16 и 2, а приз зрительских симпатий достался школе № 9.
Кроме того, в школах и социальных сетях шли опросы и анкетирование. В них участвовало более 1000 родителей и около 2000 учеников. Оказалось, что семидесяти трём процентам ассортимент блюд в школьном меню нравится, не довольны качеством питания всего 10 процентов. Больше половины детей не пользуются услугами школьных буфетов, так как полноценно питаются организованно классами. В школе № 7 администрация не даёт разрешение на работу буфета. В остальных школах буфеты предлагают соки, негазированную воду, после 12 часов можно купить выпечку собственного производства, промышленное кондитерское изделие, 91 процент родителей говорят о правилах личной гигиены со своими детьми, в частности о том, что необходимо мыть руки перед едой, почти столько же хотя бы время от времени - о пользе той или иной пищи, о витаминах, содержащихся в разных блюдах. Это цифры. На деле к мытью рук многие школьники относятся беспечно, а полезные блюда порой остаются нетронутыми. И это, конечно, работников предприятия не радует.