

Как организовано питание в учебных заведениях

Еда для умственного труда

От питания в учебных заведениях зависит многое: будут ли активны ребята на занятиях, смогут ли полностью усвоить полученную из уст педагогов информацию. Как правило, и малыши из детских садов, и ученики сельских школ, и студенты колледжей проводят на учебе практически весь день. Естественно, в таких условиях не только мозг, но и желудок должен получать качественную пищу, причем не один раз. Поэтому неудивительно, что из года в год к столовым учреждений образования приковано особое внимание общественности.

Не остались в стороне и корреспонденты «СГ», которые отправились в регионы и узнали, чем кормят детей и подростков и довольны ли они разнообразием и качеством блюд.

Что в меню «Замка чудес»

В сельских дошкольных учреждениях Витебщины натуральные нормы питания выполняются на 100 процентов, а средний показатель по области — 90 процентов.

Ясли-сад в агрогородке Кировская Витебского района — один из самых больших. Здесь воспитываются 112 детей не только из этого населенного пункта, но и окрестных деревень. Учреждение носит название «Замок чудес». Не случайно. Здание сада в центре поселка действительно выглядит сказочно, внутренний интерьер тоже под стать названию. А как в замке кормят?

В прошлом году его коллектив вместе с коллегами из Лужесно занял первое место в районном конкурсе отдела по образованию на лучшую организацию питания.

Заместитель заведующего по основной деятельности Светлана Батурина уточняет:

— Это уникальное здание построено в 1991 году по инициативе руководителя-новатора тогда еще колхоза имени Кирова (сейчас ОАО «Возрождение») Натальи Лемешевой вместе с оригинальными жилыми двухэтажными домами. Проект постройки она привезла из Прибалтики.



...Из кухни доносятся аппетитные ароматы. Сегодня на обед молочный суп, картофельная запеканка с мясом и вкусным соусом. В штате два повара и кухонный рабочий. Один повар, правда, в декретном отпуске. Сейчас ищут на это время подходящую кандидатуру. Главная на кухне — повар 4-го разряда Ольга Шестернева. В профессию пришла год назад после переобучения. Считает, что нашла свое призвание. Кулинария всегда была ей близка, а готовить для детей вдвойне приятно. С таким же энтузиазмом трудится ее помощница — кухонный рабочий Людмила Латутина. За соблюдением санитарных норм, нюансами приготовления и подачи следит медсестра Галина Комлева. Ее стаж работы в учреждении — 31 год. Она уверяет, что на кухне никогда проблем не было, как и с аппетитом у детворы. Она помнит малышами еще родителей своих воспитанников, поэтому все подопечные для нее как родные внуки.

В том, что дети в большинстве своем воспринимают детсадовский паек на ура, заслуга не только поваров, но и воспитателей. К формированию культуры питания у малышей они подходят ответственно и творчески. Например, воспитатель старшей группы «Звездочки» Ольга Ананько делится опытом:

— Чтобы дети понимали, какие продукты полезные, а какие не очень, используем разные формы: игры, развлечения, тематические сказки, викторины. Помните, как герой Леонова, заведующий детским садом в «Джентльменах удачи», подначивал малышей: «А теперь, дети, возьмите космические ложки. Подкрепитесь основательно. Ракета до обеда на землю не вернется». Учим правильно пользоваться приборами, сидеть за столом, стараемся создать привлекательную сервировку стола. Приобщаем к этому детей. Даже специальная форма для них имеется. Вот сегодня помогают дежурные Слава и Варя.

Как оказалось, гастрономический хит разновозрастной детворы — котлета и пюре, а еще многие любят блинчики на полдник.



Светлана Батурина поделилась, что организация питания в учреждении всегда была на жесточайшем контроле:

— Трехразовое питание организовано в рамках действующих денежных норм, которые с 1 декабря возросли на 10 процентов. Меню формируем на 10 дней с учетом натуральных норм питания. В рацион детей включено более 30 наименований необходимых продуктов. Помогает безвозмездно картофелем местное хозяйство. Это хорошее подспорье для того, чтобы на сэкономленные средства разнообразить рацион детей, например, потратить их на дополнительные фрукты. Нужно отдать должное и родителям, которые принимают активное участие в жизни учреждения. Они также входят в совет по питанию и вместе с администрацией, нашими сотрудниками помогают создать оптимальные условия для этого. Многие мамы у наших поваров интересуются секретами приготовления блюд, чтобы баловать детей дома, обращаются за советами по правильному и здоровому питанию.

В Витебском районе несколько лет существует интересная практика. Отдел по образованию создал клуб поварского искусства «Смак», куда входят и специалисты дошкольных учреждений. Начальник отдела Ольга Рязанова пояснила:

— Клуб создан для повышения профмастерства работников пищеблоков учреждений образования, повара могут проявить творческие способности в организации питания наших воспитанников. Возможность обмена опытом помогает совершенствоваться.

КОММЕНТАРИЙ

Главный специалист управления по образованию облисполкома Наталья МАЗЕНЬКОВА:

— Основной критерий оценки качества питания воспитанников дошкольных учреждений — выполнение натуральных норм питания. По основным продуктам в среднем по области оно составляет 90 процентов. В 327 сельских детсадах (из 535) натуральные нормы выполняются на 100 процентов. Этому помогает удешевление рациона за счет использования плодоовощной продукции по минимальным ценам.

По новым денежным нормам (с 1 декабря) стоимость дневного питания (10,5 часа) для детей садовской группы составляет 2 рубля 87 копеек, для ясельной — 2 рубля 27 копеек. Таким образом, в месяц родители платят от 50 до 60 рублей, в зависимости от количества дней ребенка в саду. Для многодетных семей предусмотрена льгота в 50 процентов, дети-инвалиды питаются бесплатно.

Если 2 ребенка из одной семьи получают дошкольное образование в условиях дошкольного учреждения, скидка для родителей при оплате за питание составляет 100 процентов.

Геннадий ГИЛЬ
Фото автора