

ГОТОВИТЬ СТАБИЛЬНО И ВКУСНО

Репортаж с места событий



текст
Людмила Снегирёва
фото
Дмитрий Леонов

ООО «Новая компания» Комбинат школьного питания №1 в 2015 году отмечает своё 15-летие. Все эти годы компания обеспечивает горячими завтраками и обедами не только школы и дошкольные учреждения Самары, но и такие промышленные гиганты, как СНТК имени Кузнецова, заводы «Электроцит» и «Салют».

• Михалёв Андрей Иванович
директор Комбината школьного питания № 1

Комбинат школьного питания №1 в своей работе руководствуется простым и надёжным принципом – готовить стабильно и вкусно. А это значит – только натуральные, свежие продукты и блюда, соответствующие российскому стандарту детского питания. Немаловажно и то, что в основном для приготовления блюд «Новая компания» использует овощи, мясо и молоко местных производителей. Молочную продукцию получает от Красноярского, Елховского, Пестравского и Кинельского молочных заводов. Мясную поставляет Старо-загорский мясокомбинат, овощи приобретаются у овощеводов Приволжского, Безенчукского и Сызранского районов. Директор предприятия, Андрей Иванович Михалёв, очень ответственно относится к своему делу и поэтому работу выстра-

ивает по полному циклу, а это значит, что и подбор персонала, и закупка продуктов, и ветеринарный контроль, и составление меню на предприятиях питания – всё в руках компании. Поставляемая в школы и детские сады продукция регулярно берётся на анализы санэпидемстанцией. А работа организации контролируется всеми проверяющими органами: Роспотребнадзором, Россельхознадзором, департаментами образования и потребительского рынка. Пищевые блоки школ и детских садов ежедневно получают свежие продукты, а в кухонных цехах постепенно ведётся замена устаревшего оборудования на новое, высокотехнологичное. Журналист нашего издания посетил некоторые школы и детские сады, с которыми работает комбинат.



• Коллектив кухонного блока детского сада № 1 г. о. Самара



●
Завтрак в школе № 161 г. о. Самара

Мы не можем работать плохо... Школа № 161 г. о. Самара

Кочерова

**Наталья Константиновна,
директор школы № 161:**

– С приходом «Новой компании» в нашу школу всё поменялось. Теперь проблемы питания школьников решаются оперативно и с хорошим результатом. Раз в четверть мы проводим заседание родительского комитета, и первым на заседании всегда стоит вопрос питания. Родительский комитет контролирует работу нашей столовой, и серьёзных нареканий пока не было.

Коллектив столовой подобрался хороший – стараются кормить детей по-домашнему, с теми ограничениями, которые предусматривает закон – никакой жареной и жирной пищи. Наша школа находится в небольшом посёлке Управленческий, все друг друга знают, и поэтому мы не можем работать плохо. Столовая готовит по десятидневному меню, в которое входят все виды супов, запеканки, котлеты и рыба на пару, тушёные овощи, каши – всё то, что необходимо молодому растущему организму.

В нашей школе обучаются порядка 600 человек, и 450 из них питаются в столовой. Для 150 детей из малоимущих семей департаментом образования организовано бесплатное питание. С родителями учащихся мы работаем на основании договора. Завтрак стоит 55 рублей, обед – 65. Умножаем на количество дней и в среднем получаем две с половиной тысячи за месяц здорового питания ребёнка. На мой взгляд, небольшая плата за здоровье. Ведь все мы понимаем, что горячее диетическое питание много полезнее для школьника, чем гамбургеры и кока-кола. Если ребёнок заболел и не посещал столовую, эти дни из расчёта вычитаются.

Понимая, что учащиеся начальной школы и старшеклассники имеют разные потребности в количестве калорий, мы организовали для старших классов меню свободного выбора. Они могут предварительно заказать на класс определённое



количество первых и вторых блюд, более калорийных. Очень любят пельмени и вареники с картошкой.

В школьной столовой работает стол заказов, где ребята могут заказать свежую выпечку.

Мы очень благодарны Андрею Ивановичу за то, что он всегда с пониманием относится к нашим проблемам, старается помочь. Вот уже два года, несмотря на экономические трудности в стране, комбинат не повышает цены на продукты.

И можно с уверенностью сказать, что у нас в школе качественная организация питания.

Классный руководитель 7А класса:

«Питание в школе очень достойное. Дети с удовольствием идут в столовую. В нашем классе обедают пятнадцать человек, завтракают десять».

Настя, 7Б класс:

«Сегодня на завтрак рыба. Я люблю рыбу. Мне нравится, как готовят в нашей столовой. Здесь всегда чисто, светло и вкусно».

Все должны быть сыты Школа № 127 г. о. Самара

Этенко

**Владимир Григорьевич,
директор школы № 127:**

– В нашей школе обучаются более 830 человек, из них свыше 80% питаются в школьной столовой. Школа работает в полторы смены, и поэтому дети получают не только завтраки и обеды, но ещё и ужины.

Школьное меню сбалансировано так, чтобы дети получали все необходимые продукты: крупы, мясо, рыбу, яйца, молочную продукцию. Еда в нашей столовой всегда свежая, только что приготовленная, потому что продукты от комбината школьного питания мы получаем ежедневно. Совсем недавно, силами комбината, был установлен новый пароконвектомат, благодаря которому школьники получают не только вкусную выпечку, но и диетические мясные и рыбные блюда. Есть небольшие трудности – например, дети не любят печень или молоко, а получать их они должны, вот и приходится изобретать новые блюда. Но бригада столовой справляется со своей работой прекрасно, ведь она работает под началом замечательного повара с 36-летним стажем, Натальи Николаевны Капрановой. Она знает и любит практически всех учеников, и они отвечают ей взаимностью. Её девиз – все должны быть сыты. На завтрак дети должны получать здоровую пищу – горячую кашу, запеканку, омлет, и в нашей столовой они её получают, ведь не в каждой семье родители кормят ребёнка полноценным завтраком. Чаше обходятся бутербродами. А при правильном питании мозг ребёнка и весь его организм работают полноценно. Мы стараемся всё это объяснить родителям и детям.

Кроме просветительской работы по здоровому питанию мы регулярно проводим опросы по пищевым предпочтениям. Радует то, что основное пожелание – больше овощей и фруктов. Недавно у нас проходила конференция по здоровому питанию, куда были приглашены школьники и их родители. Мы рассказывали



о пользе тех или иных продуктов, а затем устроили дегустационный стол, где участники конференции могли попробовать вкусные и полезные блюда, приготовленные нашими поварами. Многие родители были очень удивлены – они не ожидали, что в школьной столовой могут так вкусно готовить. Ведь дети, придя из школы домой, на вопрос родителей о том, чем кормили на обед, зачастую говорят не о качестве того, что им не понравилось, а о своих вкусовых предпочтениях. Ко многим блюдам (кашам, запеканкам, рыбным котлетам, супам) они просто не приучены...

Всегда идёт нам навстречу, какие бы трудности и вопросы у нас ни возникали, компания, с которой мы работаем. И директор, и сотрудники компании – наши местные, они знают нужды Красноглинского района и знают, как с ними справляться. До прихода в нашу школу «Новой компании» мы сотрудничали с различными комбинатами и прошли через многое – некачественные продукты, обман и просто недобросовестное отношение к своим обязанностям. Но теперь у нас всё в порядке. Комбинат школьного питания №1 – это та компания, с которой очень приятно и комфортно работать.

Наталья Александровна,
учитель русского языка 10-го класса, и
Лариса Викторовна,
педагог кадетского 5-го класса:

«Повара готовят очень хорошо, вкусно. Правда, старшеклассники не всегда едят первое, но здесь проблема в воспитании. Видимо, дома не приучили есть горячее. Они дети фастфуда. На протяжении многих лет мы, учителя, пытаемся их приучать правильно питаться и сами с удовольствием здесь обедаем».

Ликбез для родителей
Детский сад № 1 г. о. Самара

Петрова
Наталья Дмитриевна,
заведующий детским садом №1:

– С ООО «Новая компания» мы работаем со дня открытия детского сада, с 2013 года.

Правда, не сразу всё было хорошо. Когда мы открывались, был другой коллектив на кухне, и прежде чем мы остановили свой выбор, сменилось несколько бригад кухонных работников. Проблема в том, что специфика приготовления блюд для детских садов в корне отличается от приготовления, например, ресторанной еды. Не все повара до конца понимают это. У нас щадящее диетическое питание, исключающее жарку продуктов, специи. Теперь во всех трёх пищеблоках у нас работают очень хорошие коллективы.

Спасибо комбинату, который оказывает нам весь комплекс услуг и по подбору персонала, и по оснащению кухни, и по своевременной доставке свежих продуктов, – мы заказываем только количество порций. Вкусно готовят! Но это мнение взрослого, а у ребёнка свой взгляд на еду. Поэтому мы постоянно ведём мониторинг вкусовых предпочтений детей. Каждый воспитатель в конце дня делает запись в специальной книге о том, какие блюда дети съели полностью, какие нет, что им понравилось, что нет. Мы делаем выводы и вносим изменения в меню. Например, если дети не едят тушёную капусту, мы будем готовить из капусты салат. Не секрет, что с каждым годом увеличивается количество детей, страдающих аллергией, и наши специалисты совместно с



● Кадетский класс в столовой школы № 127 г. о. Самара

комбинатом разрабатывают специальное меню по замене продуктов на менее аллергенные.

На начальном этапе работы детского сада были сложности с родителями. Но благодаря нашей постоянной работе в этом направлении мы всё чаще встречаем понимание и поддержку. Питание дома и в детском саду сильно различается, поэтому в этом году мы знакомили родителей с блюдами детского меню. В результате они открыли для себя очень много нового. Начали мы с опроса родителей на знание того, какие продукты полезны, а какие нет. Посмотрев результаты, мы поняли, что они не знают правильных ответов. А затем, дав им всю информацию по правильному и здоровому питанию ребёнка, мы совместно с ними составили новое десятидневное меню, по которому сейчас и кормим наших малышей.

Было бы не лишним ещё раз напомнить о том, как важно для молодого формирующегося организма здоровое питание. Это не только правильное физическое развитие, но и культурная основа человека, готового к здоровой и активной жизни. И начало этого развития закладывается в детском саду и школе.



● Группа воспитанников детского сада № 1 г. о. Самара