

# Безопасный вкусный обед - залог "пятерок" в дневнике!

**Случаи массового отравления детей в столовых школ, загородных лагерей, детских садов регистрируются по всей стране.  
Как действовать, чтобы еда приносила пользу растущему организму, а ученикам хорошее настроение?**

Приоритеты в организации качественного питания школьников расставили руководители общеобразовательных учреждений, начальник Управления образованием и глава Асбестовского городского округа.

- Ситуации, которые возникают в области, связаны с несоблюдением личной гигиены работниками столовых, - считает **Наталья ТИХОНОВА, начальник Управления образования Асбестовского городского округа.** - Поэтому основные направления работы у нас связаны с созданием необходимых санитарно-технических условий, проведением плановых проверок и оценкой выполнения предписаний, выданных в первую очередь Асбестовским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.

Надо отметить, что организации питания в городских школах уделяется пристальное внимание. В ежедневном режиме руководители общеобразовательных учреждений контролируют работу бракеражных комиссий, утверждают меню на каждый день, общаются с классными руководителями и детьми.

В школьных столовых работают комиссия по контролю за организацией и качеством питания, члены родительского комитета и Управляющего совета. Благодаря такому комплексному подходу в ежедневных и плановых проверках в школьных столовых серьезных замечаний не выявлено, однако были недостатки. В большинстве учреждений отсутствовали документы, подтверждающие качество питания, не было контрольных блюд, питьевая вода не всегда вовремя осталась до необходимой температуры, имелись сколы на раздечном инвентаре, не промаркировывался инвентарь. Данные недостатки школьные столовые исключили сразу же во время проверок.

Одно из общеобразовательных учреждений, к столовой которой у комиссий не было замечаний - школа № 8. Качественную работу по организации питания обучающихся отмечают также родительский комитет и наблюдательный совет. С начала учебного года питанием школьников занимается ООО "Кейтеринбург".

- В рационе наших детей ежедневно - фрукты, соки, мучные изделия. Высокую оценку родители дали процессу обслуживания детей, понравилась сервировка столов, а самое главное - увидели, что блюда детям нравятся, тарелки после школьного обеда всегда чистые, - отмечает **Светлана ГОНЧАРОВА, директор школы № 8.**

В среднем по городу охват горячим питанием составляет 94 процента (по области - 93). Но есть школы, в которых процент детей, обедающих в школьных столовых, составляет 98 процентов. Это, например, в школах № 1 и № 24.

- На мой взгляд, в качестве питания играет большую роль подбор кадров. Нашей шко-

ле крупно повезло. Коллектив поваров не меняется более девяти лет, а руководит ими Альфия Зуева, заведующая производством. Альфия Зулфатовна у нас с 1979 года, - рассказывает **Татьяна ГУСЕВА, директор школы № 1.** - Всех поваров учащиеся знают в лицо, а те в свою очередь изучили вкусы детей.

Другой немаловажный момент для достижения успеха в вопросах организации питания школьников - работа с родителями. Благодаря такой деятельности в школе № 18 за год процент школьников, обедающих в столовой, вырос с 80 до 97 процентов.

- Сбалансированное питание детей - наш приоритет. Это ежедневно классные руково-

ватель сухариками и чипсами. И то, что вы, руководители, ведете разъяснительную работу с родителями школьников - это правильно.

Но не только пища должна быть здоровой и вкусной, но и место, где происходит обеденная трапеза, должно быть безопасным. За последние три года проведены капитальные ремонты в столовых школ № 30, № 4 и лицея № 9.

- Наконец-то, в нашей столовой царит комфортная обстановка. После установки пластиковых окон в помещении стало тепло. Если вспомнить прошлые годы, приходилось окна затягивать пленкой, чтобы в столовой хоть чуть-чуть стало теплее, - рассказывает **Зинаида ЧУРИНА, директор школы № 4.** - Приобрет-

- Увеличилось количество детей, которые дополнительно принимают обед перед занятиями в музыкальной и художественной школах. Кроме этого 121 человек с пятого по одиннадцатый классы питаются в столовой бесплатно, - подчеркивает Зинаида Павловна.

Однако не во всех школах есть возможность проводить капитальные ремонты. Иногда планировка здания не позволяет это сделать, как, например, в школе № 2. Здание было построено еще в довоенное время. По плану существовавший пищеблок составлял порядка 24 квадратных метров.

- Конечно, это не соответствовало никаким стандартам. За последние годы дополнительно переоборудовали помещения под цех сырой продукции, овощной цех. Они располагаются на первом этаже, - уточняет **Валерий КОКШАРОВ, директор школы № 2.**

Валерий Федорович подчеркнул, что все проблемы, которые возникают в организации питания, происходят преимущественно из-за нарушения технологии приготовления блюд и санитарного состояния самих работников. Чтобы все это исключить, ведется ежедневный контроль, начиная с внешнего облика работников столовой и заканчивая качеством сырой продукции, принципами технологии.

- Одни из первых в городе поставили ультрафиолетовые облучатели на подачу питьевой воды, дополнительно установили ультрафиолетовый облучатель в цехе сырой продукции, - рассказывает В. Ф. Кокшаров.

- Вопросы безопасного питания - ежедневная работа. Помощь в этом оказывают родители. В школьной столовой действует комиссия, в которую входят родители - работники сферы общественного питания, здравоохранения. Они контролируют технологический процесс.

Из городских общеобразовательных учреждений шесть - автономные. Определенный статус подразумевает свои особенности в части организации питания.

- Имея статус автономных в соответствии с законодательством, учреждения рассматривают вопросы по организации питания только при одобрении наблюдательного совета. В бюджетных учреждениях проводятся соответствующие аукционы и конкурсные процедуры. Завершатся они до 30 декабря, - отметил начальник Управления образованием Наталья Тихонова.

- Очень хочется, чтобы, несмотря на высокую конкуренцию среди поставщиков питания, мы не забывали о самом главном - здоровье наших детей.



дители разъясняли родителям, - объясняет **Елена ТАНИДИ, директор школы № 18,** что в пос. Белокаменный. - У детей есть две большие перемены по двадцать минут, как раз для того, чтобы пообедать. Есть дети, которые обедают дома - одна из перемен совпадает со временем, когда родители возвращаются с птицефабрики домой. Но больший процент учащихся питается в школе.

- Да, в вопросах питания немаловажную роль оказывают родители, - уверен **Владимир СУСЛОПАРОВ, глава Асбестовского городского округа.** - Именно они должны объяснить своему ребенку, что необходимо обязательно завтракать и обедать, при этом употреблять здоровую пищу, а не перекусы-

тено новое технологическое оборудование на кухню - пароконвектомат. Поставщик питания Раиса Гудкова помогла вовремя отремонтировать электросковороду, приобрела дополнительное холодильное оборудование.

- Технологическое оборудование - пароконвектомат - появилось в школьной столовой в прошлом году. Это новшество повара восприняли с опаской, зато теперь, оценив все прелести работы с ним, просят купить еще один, - поясняет Татьяна Гусева.

Неотъемлемый плюс в процессе организации питания детей в школе № 4 - свободный выбор блюд на раздаче. Индивидуальный подход старшеклассники оценили по достоинству.

д. БОРИСОВА.