

Вкусное и здоровое питание – наша работа!

Новый государственный стандарт питания будет введен в образовательных учреждениях Курской области в 2012-2014 годах. Губернатор Александр Михайлов подписал соответствующее распоряжение. Стандарт представляет собой совокупность требований к качеству питания и условиям приема пищи в школах.

В комбинате питания «Курский школьник» строгие правила действуют давно. Это предприятие обслуживает 28 общеобразовательных учреждений областного центра. С некоторыми из них директор Людмила Дюкарева работает в течение 17 лет. И желающих сотрудничать становится с каждым годом больше. Причин популярности несколько. Это вкусно и качественно приготовленная еда, разнообразное меню и многое другое, о чем еще пойдет речь. К тому же у директоров школ отпала необходимость заботиться об обслуживании и ремонте кухонного оборудования, о приобретении столовой посуды и моющих средств. Они только контролируют качество готовых блюд, остальное время отдают учебному процессу.

Зоя Петровна Богдановская, директор гимназии №44 первая заключила договор с «Курским школьником» и сотрудничество называет плодотворным:

- С глубоким уважением отношусь к Людмиле Николаевне. Работать с ней легко и приятно, потому что она - профессионал, творчески подходит к делу. У нас с ней схожие позиции по отношению к детскому питанию: оно должно быть здоровым, полезным. Поэтому в столовой разнообразное меню, есть диетическое питание, широкий ассортимент в буфете. Мне импонирует то, что Дюкарева внедряет современные технологии, проводит презентации для учащихся и их родителей, педагогов. Единственное, о чем сожалею, что наша столовая располагается в актовом зале. Если бы позволяли площади, у нас была бы настоящая гостиная для детей.



Ярким примером тщательного подбора кадров и умелой организации работы столовых, которые входят в комбинат питания «Курский школьник», служит коллектив кафе, расположенного в лицее №6.

- Да, да, именно кафе, - в один голос утверждают педагоги и повара.

Интересная у него история. Заведующая производством Наталия Викторовна Акимова когда-то работала в техникуме советской торговли мастером производственного обучения. Но Людмила Николаевна Дюкарева уговорила ее перейти на новое место. Место, надо прямо сказать, было не очень уютным. Поначалу Наталия Викторовна готовила пищу на двухконфорочной плите. Постепенно все «утряслось». Установили необходимое оборудование. При его размещении проявили максимум смекалки, потому что на пищеблоке тесновато. Но повара и кондитеры друг друга локтями не

задевают. Работают дружно. И к первой перемене уже подают завтрак. По расписанию двери кафе должны закрываться в 16 часов. Но повара уважили просьбу родителей и работают до 17.30, чтобы дети, которые учатся во вторую смену, могли в буфете купить булочку, пиццу, какао или что-то другое. Открыт буфет и в субботу, чтобы лицеисты не бегали по киоскам.

В столовой работают пять женщин разного возраста, объединенных одним желанием: готовить завтраки и обеды для детей лучше их родителей. Свое мастерство они демонстрируют на конкурсах на лучшую организацию питания в школе и, как правило, занимают ведущие места.

- Все ученики с первого по 11 класс питаются в столовой, - рассказывала Нина Николаевна Кобякова, заместитель директора лицея. - Кто не хочет комплексный обед, тот берет то, что ему нравится. Ни одной