

тарелки с остатками пищи не увидите. Учителя обедают здесь же, домой покупают ужины. Как-то моя родственница лежала в больнице. Вкусности для нее я покупала здесь, и она не заподозрила, что еда не домашнего приготовления.

- Может быть, педагогам еду из отдельной кастрюли подают? – предложила я.

- Ни в коем случае, только из общего котла. И ученики рекламируют: «Нина Николаевна, возьмите отбивную, очень вкусная».

Работники столовой вместе с педагогами заботятся о культуре питания. В школе действует постоянный лекторий о правильной и здоровой пище. Его посещают и родители. Проходят выставки и презентации кондитерских изделий и различных блюд. Учителя записывают рецепты их приготовления. В лицее выпускают журнал «Шестое измерение». В нем работе столовой дается самая высокая оценка. А еще здесь есть научное общество безопасного питания. Его участники проводят исследования продуктов питания. Учителей по вопросам правильного и здорового питания консультируют сотрудники столовой. Они также участвуют в родительских собраниях, педсоветах, в классных часах.

На талантливых сотрудников у руководства «Курского школьника» особое чутье. В 35-ю школу пригласили технолога Алексея Николаевича Тарасова, призера российского чемпионата поваров. Теперь он проводит мастер-классы в школе. А в книге жалоб сплошные благодарности всем сотрудникам за высокое качество и большое разнообразие блюд, великолепную выпечку, корректное обслуживание.

Впрочем, во всех подразделениях комбината работают квалифицированные, преданные своему делу люди, имеющие дипломы технологов продукции общественного питания. У них сложились деловые отношения с директорами школ, без поддержки и помощи которых вряд ли были бы достигнуты успехи. В каждой школе есть ответственные за организацию питания детей и бракеражные комиссии, члены которых ежедневно проверяют качество готовой продукции, оформлены уголки потребителя, где указаны контактные телефоны руководства комбината питания «Курский школьник».



Выпечка пользуется большим спросом у школьников

- Наша концепция такая: школьное питание – здоровое и рациональное питание, - говорила мне Людмила Николаевна Дюкарева. - Поэтому на базе комбината работает школа кулинарного мастерства, где разработаны десятки блюд с учетом вкуса и пожелания детей. Также проводятся выставки-продажи, смотр-конкурсы, обмен опытом специалистами. Активно учатся работники школьных столовых. Если человек выбрал специальность не случайно, то он повышает планку своего мастерства с удовольствием. У многих наших технологов и у меня - дипломы лучших высших учебных заведений России по специальности «технология продукции общественного питания». Мы постоянно поддерживаем связь со специалистами института питания РАН и института отраслевого питания. Используем новые разработки ученых.

В «Курском школьнике» за основу приняты стандарты питания детей в московских школах. Правительство Москвы предоставило курянам возможность изучить его подход к организации школьного питания. В столице главное требование: к питанию детей должны допускаться люди, кото-

рые прошли специальное обучение. Это должно стать аксиомой во всех регионах.

- Как дети питаются, так они и растут, - убеждена Людмила Николаевна. - Школьники в наших столовых могут увидеть ассортимент кафе, ресторана. Мы и солянки готовим, и интересные сложно по составу блюда для старшеклассников. Почему? Хотим, чтобы ребята не уходили из школы, если им необходимо пообщаться в кругу друзей. С этой целью готовим проект организации школьных кафе или кафе-клубов. И еще одно наше требование: обеды должны быть доступными по цене и качественнее, чем в любом ресторане. Два года подряд мы проходим добровольную сертификацию в системе «Курское качество».

Большое внимание уделяется и качественному питанию старшеклассников, предпочитающих буфетную продукцию. Готовятся витаминные салаты, кондитерские изделия. Российское отделение компании Nestle оснастило столовые «Курского школьника» автоматами для приготовления какао и горячего шоколада. И в специальных контейнерах по-

