

ставляет необходимые компоненты: какао-порошок, молоко, сахар. Вмешательство человека ограничивается установкой контейнеров.

В последнее время федеральный, областной и муниципальный бюджеты стали выделять средства на закупку оборудования для школьных столовых. Деньги получают школы, а специалисты комбината питания оказывают содействие в приобретении оборудования. Стремятся приобретать высокотехнологичные аппараты. На собственные деньги комбинат закупает моющие средства, спецодежду, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование. На 2012 год все школы подали заявку на приобретение пароконвектоматов, применение которых значительно улучшит вкусовые качества готовой продукции, а в школе №59 уже работает роботкоп - современный автомат для шинкования овощей и фруктов, полностью исключивший прикосновение рук к продуктам. Директор этой школы Иван Акимович Антоненко - один из наиболее требовательных руководителей. Прежде чем подписать договор с ним на обслуживание столовой, Дюкарева долго думала, подойдут ли ему условия комбината питания. Подошли. И теперь вместе они собираются открыть в школе кафетерий, где будут проходить вечера отдыха. Планов у Ивана Акимовича, как говорится, громадье, потому что он нашел партнера, с которым их можно осуществить.

- Мы работаем вместе чуть больше года, - рассказал он, - но преимущества сотрудничества оценили сразу. Вы обратили внимание, что после обеда тарелки чистые? Так вкусно все приготовлено. В ассортименте более 30 наименований блюд - есть из чего выбрать. Родители не отказываются пообедать или поужинать вместе со



Мастер-класс «Выпечка своими руками» на уроке технологии в 8 классе школы №35

своими детьми. Полный обед обходится в среднем в 30 рублей. А дети из семей с трудной жизненной ситуацией получают горячее питание бесплатно за счет средств городского бюджета.

Доступные цены объясняются во многом тем, что комбинат закупает продукты у постоянных поставщиков без посредников. Каналы проверенные, налаженные. Тем не менее Людмила Николаевна считает, что проблемы существуют и решаться они должны комплексно. В феврале при администрации города Курска создан совет по оказанию содействия в организации питания в школах. На него возлагаются большие надежды. Например, в таком деле. Ни на одном мясокомбинате области нет линейки детской продукции, срок хранения которой не превышает трех-пяти дней. А для этого в ней не должны присутство-

вать консерванты, стабилизаторы, вкусовые добавки, красители, то есть то, что удлинит срок реализации. Все детские учреждения города должны работать с этой линейкой продукции. Выгода обоюдная. Дети употребляют в пищу «чистые» продукты, мясокомбинаты получают постоянный рынок сбыта и гарантированную оплату.

- Пример поддержки курского производителя - ООО «Молоко», где детская линейка действует безотказно, и в школьные столовые ежедневно поступает продукция, обогащенная кальцием, йодом и другими микронутриентами, - сказала Людмила Дюкарева.

Другая немаловажная проблема - системный подход к организации питания школьников. В школы, считает Людмила Николаевна, следует допускать профессионалов, которые хорошо разбираются в предъявляемых требованиях, а не тех, кто на торгах выставляет наиболее низкие цены.

- В настоящее время, - продолжает директор «Курского школьника», - мы заключаем договоры с директорами школ на год, а нужно на более длительный период, например, на два-три года. Тогда у нас была бы возможность компьютеризировать технологическую службу. Мы бы быстрее отслеживали остатки продуктов, меню в каждой столовой, своевременно «сбрасывали» им технологические карты, оказывали помощь. Без информационной сети работать сложно, ведь школы разбросаны по территории всего города. Да и время сейчас другое, требует иного подхода к делу и быстрого принятия решений. За год же затраты на компьютерные технологии не окупятся. Надеемся, что найдем понимание администрации в этом вопросе.

Александра ВЛАДИМИРОВА

