

С 1 сентября 2020 года все учащиеся начальных классов в школах Родинского района, а это 781 ребенок, обеспечены горячим бесплатным питанием.



ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ //

# С пылу, с жару, или Что должно быть в меню школьника?

В столовой Мирненской школы только вкусные и полезные блюда

Врачи и диетологи уверяют - школьники, которые каждый день завтракают, учатся лучше и болеют реже. А что ваши дети едят перед школой: молочную кашу, бутерброд, шоколадку или, может быть, вообще ничего?

Что же должно быть в меню отличника? В поисках ответа корреспондент «ДО» отправилась в Мирненскую школу, а точнее – прямиком в столовую.

## Идем на запах...

Найти школьную столовую оказалось не сложно: дорогу «указал» аромат мясных котлет, витавший по всей школе. Как выяснилось, на завтрак была перловая каша с подливой, котлета из говядины (мы не ошиблись!), помидоры, хлеб и сладкий чай - все с пылу с жару, выглядело аппетитно и красиво.

- А главное – полезно! – справедливо заметила повар Татьяна Ганюшкина. – На столе только здоровые продукты. Майонез, кетчуп, пирожные или чипсы строго под запретом.

В этом году, по словам директора школы Ларисы Бельских, меню значительно обновилось, стало более разнообразным. Кроме основных блюд школьники получают и так называемые закуски – всевозможные бутерброды (с маслом, джемом или сгущенкой) и салаты.

- Меню разрабатывается на десять-двенадцать дней и составляется так, чтобы блюда не повторялись, - говорит Лариса Васильевна. – Оно формируется с учетом требований и рекомендаций Роспотребнадзора и пожеланий самих учащихся. В меню предусмотрено все, что необходимо для растущего детского организма.

## Что в тарелке?

Пока мы беседовали с Ларисой Васильевной, работники кухни уже накрыли столы и ждали проголодавшихся школьников. Звенит звонок на большую перемену, и в столовой появляются те, для кого повара «колдовали» с раннего утра.

- Очень вкусно, - говорят первоклассницы Маша Чумакова и Ксюша Ткаленко, попробовав кашу с котлетой, - вот сейчас подкрепимся и с новыми силами пойдем дальше учиться.

Правдивость их слов доказали пустые тарелки. Признаюсь, была уверена в том, что, увидев перловку, они начнут нос воротить, мол, не люблю... Оказалось, наоборот: здесь дети с удовольствием едят и перловую кашу, и гороховую, и даже манную!

- А еще нравятся борщ и

плов, которые готовят в школьной столовой, - добавляет третьеклассник Данил Филимонов. – А знаете какой вкусный чай?! Дома совсем не такой...

В школьном меню обязательно горячее питание, замена его буфетной продукцией не допускается. Есть даже технологические карты к меню, или другими словами – рецепты приготовления блюд, которыми должен руководствоваться повар. В них четко расписано – чего и сколько «вешать в граммах».

- При составлении меню учитываются принципы здорового питания. В рацион включаются блюда, которые имеют щадящий способ приготовления - на пару, запекание, тушение, - подытожила директор школы.

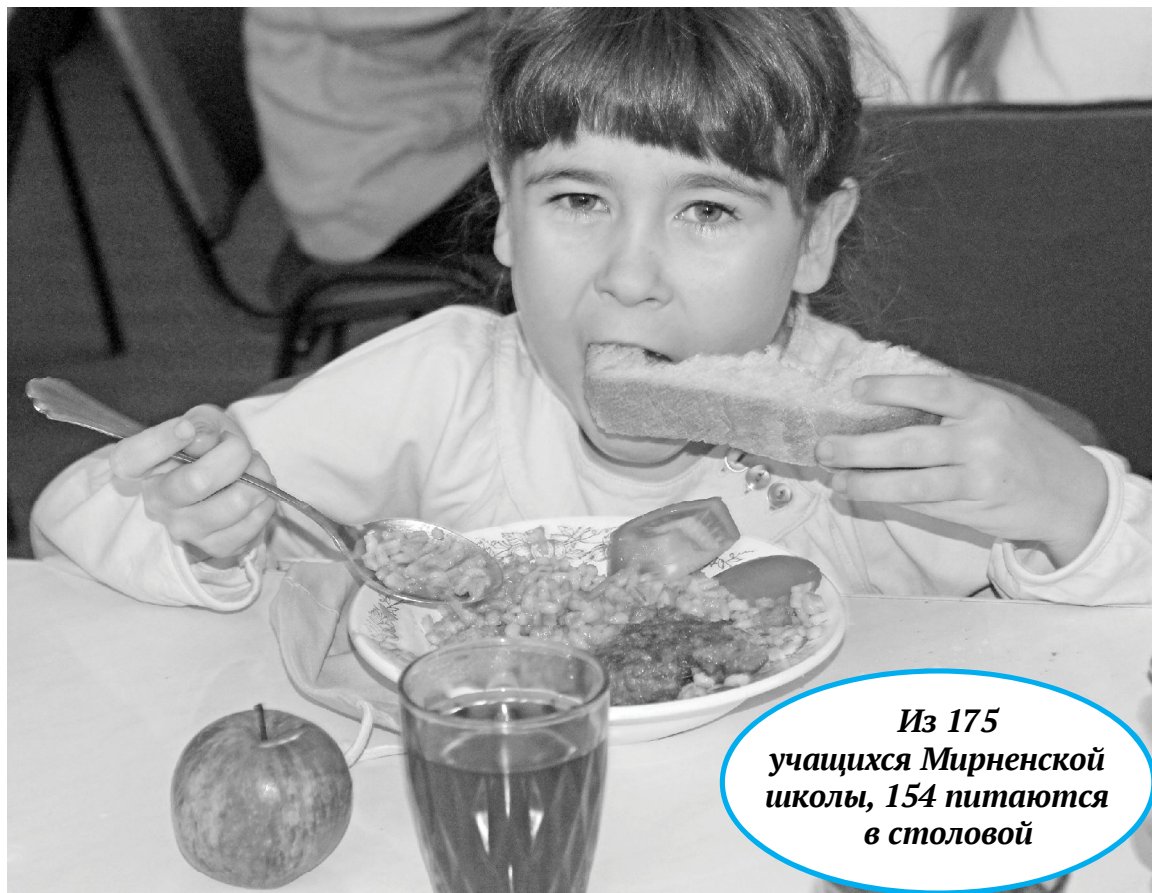
## «Родительский контроль» в деле

Каждый родитель в удобный для него день, по согласованию с классным руководителем, может посетить школьную столовую и оценить качество приготовленных блюд, причем, даже попробовать, чем кормят их детей.

В роли «контролеров» в этот раз были две мамы - Екатерина Хаврук и Анна Синенко, а также ведущий специалист комитета по образованию Родинского района Анастасия Семаева.

- Мой сын учится в четвертом классе. Дома не всегда успевает позавтракать, а иногда просто не хочет, поэтому я волнуюсь, что полдня он будет голодным, - говорит Екатерина Хаврук. – Но когда Коля приходит с занятий и рассказывает, какие вкусные рыбные котлеты были в школьной столовой, - успокаиваюсь. Сегодня сама убедилась в том, что школьный завтрак ничуть не уступает домашнему. Дети сыты – родители довольны.

Конечно, школьная еда нравится не всем, что вполне нормально. Это зависит от предпочтений, уклада жизни семьи, культуры питания и здоровья ребенка, и даже от кошелька родителей, но в том, что дети в школе не останутся голодными, они могут быть спокойны.



Из 175  
учащихся Мирненской  
школы, 154 питаются  
в столовой



## Коротко

В условиях пандемии в Мирненской школе особое внимание уделяется соблюдению мер санитарной безопасности. Питание учащихся разделено на несколько потоков - с учетом наполняемости классов и безопасной рассадки детей в столовой, на входе - антисептические средства для обработки рук, в постоянном режиме работает рециркулятор для очистки воздуха, предусмотрена дополнительная дезинфекция столов и посуды.



## Комментарий

Анастасия СЕМАЕВА, ведущий специалист комитета по образованию Родинского района:

- Организация питания в школе важнейшая часть качественного образования. Для учащихся, учитывая их повышенную активность на уроках и переменах, требуется полноценное, здоровое питание. Такие значительные энергетические затраты должны компенсироваться горячими блюдами. На сегодняшний день в школьных столовых Родинского района, всего их семнадцать, питаются 95,5 % учащихся (или 1783). Охват горячим питанием учеников начальных классов и с ограниченными возможностями здоровья – стопроцентный. Меню согласовано и утверждено Роспотребнадзором.

Страницу подготовила Анастасия ПОЛЯЙКИНА.  
Фото Анастасии ПОЛЯЙКИНОЙ.