«Спасибо нашим поварам за то, что вкусно варят нам!» – так говорили дети в пионерских лагерях после обеда хором всем отрядом. Говорят и сегодня… иногда. И здесь важную роль играют предприниматели, которые закупают для готовки только качественные, натуральные продукты.

Такой вопрос, как организация школьного питания, весьма тонок и щепетилен. И не всегда легко разобраться в том, какая пища для детей вредна, а какая полезна. Вот для этого и существуют такие люди, как Галина Рукавишникова – истинный профессионал и мастер своего дела. Проработав 23 года в столовой педагогического колледжа, она не только повысила свой кулинарный уровень, но и многое сделала для города.
И неслучайно 26 июня была удостоена премии от Администрации Угличского муниципального района как лучший индивидуальный предприниматель. «Питаться нужно вкусно и полезно», – справедливо считают в средних школах № 5 и № 7, для которых усердно трудится Галина Александровна.

В условиях конкуренции

Так как же всё это происходит? Чем живёт обычная школьная столовая? Галина Рукавишникова раскрыла секреты:

– Всё начинается с того, что школа выставляет на конкурс документы, в которых прописываются все условия участия, распределяется вся работа, сумма, количество питающихся детей, и мы, индивидуальные предприниматели, занимающиеся сферой общественного питания, подаём все необходимые документы, прописанные в условиях школы. Бывает, что на одну школу подаётся сразу несколько заявок, – делится предприниматель, – существует конкуренция. Затем, на основании поданных заявок, конкурсная комиссия при администрации выбирает победителя.

Ну, а после школа, конечно же, предоставляет предпринимателю помещение, оборудование, необходимую посуду и инвентарь. То, чего не хватает в столовой, докупает предприниматель. После составляется меню, которое утверждает комиссия Роспотребнадзора.

– На основании этого утверждённого меню я заказываю продукты, – продолжает Галина Александровна, – но не для длительного хранения, а на неделю. Каждую неделю проводятся заказ и закупка продовольственных товаров.

Ценный опыт

– Я уже много лет работаю в сфере общественного питания, – говорит индивидуальный предприниматель, – и у самой выросли дети, есть уже внуки, поэтому прекрасно понимаю, что ребята любят, а к каким блюдам даже не притронутся. Стараюсь сделать так, чтобы школьники всё съедали и не ходили голодными весь день.

В школах бывают и крупные праздники, важные даты, и их Галина Александровна не проходит стороной. Когда в средней школе № 7 отмечали юбилей, опытный предприниматель оказала спонсорскую помощь и приняла участие в оформлении зала.

В седьмую школу Галина Рукавишникова пришла в 2009 году. Эта поистине

трудолюбивая и отважная женщина долго и тщательно подбирала коллектив поваров.

– Девушки готовят вкусно и с душой. И дети, и учителя остаются довольны нашей едой, – утверждает Галина Александровна. – Я всегда говорю: оставляйте свои проблемы и неурядицы дома, так как мы готовим для детей, то всегда должны подходить к этому непростому делу с хорошим настроением.

.....
.....

По поводу бесплатного обеспечения питанием в виде ежедневного завтрака и обеда в дни учебных занятий родители детей из малообеспеченных многодетных семей могут обращаться в Управление социальной политики и труда АУМР (г. Углич, 2-я линия Рыбинского шоссе, дом 1а, кабинет 23, тел. 2-34-85).

.....
.....

Особенности школьной кухни

Детское питание отличается от взрослого. Ребятам школьного возраста желательно есть меньше жареного и жирного. Поэтому многие школы оснащены специальными шкафами-пароконвекторами, и вся еда для детей готовится на пару. Исключаются из рациона и острые приправы, соли на порцию добавляют как можно меньше. Сейчас многими врачами-диетологами рекомендуется класть в блюда соли по минимуму, чтобы лучше чувствовать натуральный вкус пищи. Все напитки, по требованию Роспотребнадзора, витаминизируются. То есть в компот, кисель, чай добавляется аскорбинка. Это укрепляет иммунитет ребёнка.

– Так получилось, что я рано вышла замуж и обзавелась семьёй, – рассказывает Галина, на сегодня ставшая ещё и заботливой бабушкой. – Напротив нашего дома располагался трест столовых. Решила, что устроюсь на работу в столовую. Затем постепенно

набиралась опыта, получила кулинарное образование в сфере общественного питания. Эта деятельность пришла мне по душе.

Работа эта, с первого взгляда, простая, но требующая терпения, внимательности, точности и максимальной самоотдачи. Родителям школьников Галина Александровна дала совет такой:

– Как можно меньше включайте в рацион питания детей колбасные изделия. Приучайте своих чад кушать кашу по утрам. Питательные злаки и пшеница для детского организма просто необходимы. Кашу можно не просто сварить, но и украсить фруктами, сухофруктами, вареньем, джемом.

Работа с поварами

Предприниматель Галина Рукавишникова прослеживает весь процесс готовки и даёт поварам рекомендации. Если вдруг пища пригорает или сильно разваривается, если что-то идёт не так, то эта еда выбрасывается, поскольку становится непригодной для приёма. Но такие случаи происходят крайне редко. Школьные повара стараются проследить все процессы приготовления блюд и делают это профессионально.

– Очень жаль, что молодые квалифицированные сотрудники уходят работать в кафе и рестораны, а в школьных столовых остаются женщины старше 30 лет, – говорит Галина Рукавишникова – Да, у нас повара не имеют возможности продемонстрировать своё высокое кулинарное искусство в связи со строгими требованиями общепита. Зато работа в школьной столовой приносит стабильный доход, и официальное место на рынке труда обеспечит в будущем вполне достаточный размер пенсии.

Меню

Галина Александровна представила меню. Вот один из примеров: на завтрак подаются макароны с сыром, ватрушка и чай. На обед – рассольник с мясом, гречка с котлетой, помидор, хлеб ржаной, витаминный напиток и яблоко.

Бывает, готовят оладьи со сгущёнкой и тёртым шоколадом, чай – на завтрак, щи из свежей капусты, рыбная котлета, пюре, хлеб, фруктовый компот – на обед. Согласитесь, очень сложно организовать обед на одну персону, уложившись в сумму 40 рублей при той экономической ситуации, что существует сейчас.

Перспективы

Натуральные продукты дорожают с каждым годом, в особенности мясо и курица (школы получают их из Ярославля). Возможно, имеет смысл заключить договор на поставку с местными производителями, чья продукция не менее качественна, но цена на неё не так высока.

За все годы усердной работы в сфере общепита Галине пришлось пережить много событий, как радостных, так и не очень.

– Так как я оптимистка, то легко забываю прошлые неудачи, стараюсь с улыбкой смотреть в будущее! – говорит индивидуальный предприниматель.

Серафима ЛИХАЧЁВА

Фото автора

«Угличанин» №29 (482) от 27.07.2016 года

{jcomments on}{loadposition yandex-knopka}