

ЗА ЗДОРОВЬЕМ – В ШКОЛЬНУЮ СТОЛОВУЮ

Мария Русалева
nomer@paracels-pr.ru

Объявление, вывешенное при входе в обеденный зал столовой школы №77, гласит о том, что скоро «Всемирный День здоровья», и предлагает ребятам в этот день: « Спешите поменять поговорку или пословицу о здоровом питании на сочное яблоко или витаминную мандаринку». Витаминную благотворительную акцию проводит компания «Домашняя кухня».



Компания «Домашняя кухня» создана 15 лет назад. Изначально предприятие отвечало за организацию питания в одной вечерней школе, постепенно начали поступать предложения об обслуживании столовых от директоров других школ – сеть расширилась. А в 2013 году компания признана победителем в Республиканском конкурсе – «Лучшие продукты детям» и награждена медалью. Основатель и бессменный руководитель компании – Андрей Фефилов.

Детское питание – достаточно сложный бизнес, его главный критерий – высокое качество, которое складывается из комплекса составляющих. Прежде всего, для столовых, которые обслуживает компания «Домашняя кухня», разработано, согласовано с директорами школ и утверждено в Роспотребнадзоре циклическое двухнедельное меню. Налажена система закупа сырья от местных производителей при обязательном наличии сертификатов соответствия, продукция животноводческого происхождения (молоко, сыр, мясо, птица, яйцо) должна сопровождаться справкой с «живой» печатью ветнадзора.

Условия хранения продуктов, дезинфекция помещений, фильтрация воды, соблюдение санитарных норм – все это напрямую влияет на качество приготовления пищи в столовых, а потому строго контролируется технологом предприятия.

Вопросы оборудования и оснащения столовых компания решает за свой счет. В пищеблоках, в которых в обязательном

порядке раз в год проводят косметический ремонт, обновлено технологическое и холодильное оборудование. В связи с новыми требованиями СанПиН осуществлена замена алюминиевой посуды на посуду из нержавеющей стали.

Планомерно предприятие проводит ремонт и обеденных залов школьных столовых, которые оборудуют сантехникой, сушилками для рук, покупают краску и кафель, светильники, навесные потолки, пластиковые окна, столы и стулья, шторы создавая в них уют и приятную атмосферу. А так же помогает школам в приобретении компьютеров.

– Мы полностью берем на себя решение вопросов организации питания детей, однако со своей стороны руководство учреждений контролирует нашу деятельность, – рассказывает Андрей Фефилов. – Действует бракеражная комиссия, в которую входят директор школы, заведующая пищеблоком и медработник, – они снимают пробу с пищи перед раздачей. Более того, у нас существует программа производственного контроля, согласно которой мы приглашаем для проведения проверки специалистов Роспотребнадзора, которые проводят экспертизу воды и приготовленной пищи.

Предприятие ориентировано на совершенствование своей работы и потому регулярно участвует во встречах с родительскими комитетами школ, с завучами и обсуждает вопросы питания детей. Заведующие производствами и повара –

Предприятие

профессионально занимается организацией детского школьного питания в шести школах Первомайского и двух школах Устиновского района Ижевска, а также организует лечебное питание в трех детских больницах города.

обязательно ежегодно проходят обучение на курсах повышения квалификации. На днях все заведующие прослушали курс по предотвращению пищевых отравлений среди детей и подростков в «Институте повышения квалификации и переподготовке работников образования УР».

Главными оценщиками нашей работы были и остаются дети. Столовая – их любимое место в школе, здесь им всегда рады и готовы предложить вкусную и здоровую пищу. Зимой и весной повара делают упор на витаминизацию: готовят для ребят овощные салаты, напитки, богатые витаминами, добавляют витамин С в компоты и чай, а так же эуфлорин – комплекс с бифидобактериями, улучшающий пищеварение.

– Если младшие школьники питаются организованно, согласно меню, то старшеклассники зачастую обходятся чаем и выпечкой, – отмечает Андрей Геннадьевич. – поэтому мы стараемся приучать их к правильному горячему питанию. Так, в период подготовки ребят к выпускным экзаменам, когда им особенно требуется полноценное питание, проводим акцию по бесплатной раздаче горячего супа.

Надо сказать, что такие акции всегда воспринимаются школьниками на ура, они с удовольствием в них участвуют. А еще дети любят Дни удмуртской кухни, которые проводят для них сотрудники компании «Домашняя кухня», – вот где можно отведать ароматные перепечи и другие национальные блюда. Кстати, перепечи наряду с другой выпечкой – слойками, сосиской в тесте – входят в ряд наиболее предпочитаемых детьми угощений.

Чтобы детям было удобно рассчитывать за питание, а родителям – отслеживать расход выданных денег, предприятие установило терминал для оплаты питания специальными картами. Пока данное новшество работает в одной из обслуживаемых столовых в экспериментальном режиме, но в скором будущем такие терминалы планируется внедрить и в остальных находящихся на попечении предприятия школах.