

По существу

В общеобразовательном учреждении дети по статистике проводят от четырёх до восьми часов в день – попробуй-ка выдержать их на голодный желудок! Мой сын ест в школе дважды: после первого урока – завтрак за 42 рубля, после четвертого – обед за 49. В принципе, доволен: любимые рожки с котлетой, борщ...

Но есть и нарекания: маленькие порции, остывшая еда, порой невкусная... Как мама и журналист, «собравшая» вопросы от родителей школьников к качеству питания, которое обходится семейному кошельку в 91 рубль в день, а в месяц «набирается» более двух тысяч рублей, пришла на беседу к начальнику отдела школьного питания АО «Горторг», который «кормит» все детские сады и школы, Инне Ткачук. От беседы со мной не просто не отказались – были рады ответить на все вопросы. Потому что, как оказалось, к родительским просьбам и предложениям компания более чем открыта.

С учётом пожеланий родителей запустили в этом году совершенно новое школьное меню, – начинаем разговор с Инной Игоревной. – Во-первых, убрали дополнительные мучные изделия – булочки и кексы. Родители убедили, что не нужно пичкать детей лишними углеводами – хлеба вполне достаточно. Сейчас мучные изделия выдаём лишь дважды в неделю: горячий бутерброд с сыром, который, опять же, из-за жалоб родителей, что он сухой, усовершенствовали, добавив прослойку из сливочного масла. Во-вторых, ввели в меню салаты. Овощные закуски были и раньше – кукуруза, зелёный горошек, кабачковая икра. Теперь ввели салат из свежей капусты, а также огурца, горошка и репчатого лука. Дети едят их на «ура». Далее – родители просили побольше овощей и фруктов. Овощами – тушёной капустой, свекольной икрой и так далее – частично заменили не совсем полезные макароны, которые, конечно, остались в меню, но реже. Фрукты даём четыре раза в десять дней. Свежие фрукты ввели и в напитки – теперь к компоту из сухофруктов добавился, например, компот из свежих яблок. К овощным гарнирам отношение неоднозначное: кто-то капусту и свёклу уплетает, другие не едят – объясняем родителям, что осенью необходимы полезные гарниры. К ним обязательно подаём мясное блюдо – гуляш из куриной грудки, рыбу, котлету мясную...

Впервые в этом году введена практика сезонного меню

Раньше набор блюд утверждали на весь учебный год, внося по ходу незначительные корректировки, теперь меняем каждый сезон: к примеру, осенью даём детям больше фруктов и овощей, зимой увеличим дозу витамина С – апельсины в компоте и свежие, овощные гарниры заменим более калорийными и питательными, что актуально зимой, крупными. Словом, всё лето у нас ушло на реформирование меню с учётом пожеланий родителей школьников. Помог в формировании нового ассортимента и новый СанПиН, введённый в прошлом году, – к примеру, уменьшивший количество сахара в блюдах школьного питания. Родители тоже жаловались: слишком сладкие напитки, каши, булочки... Новый СанПиН уменьшил среднесуточное потребление ребёнком сахара до 30 граммов. В тех же компотах сахара стало меньше, и не всем детям это нравится. Родители жалуются, а мы реагируем на каждое замечание, и хорошо, что, в отличие от ранних анонимных звонков, теперь оставляют координаты – мы связываемся и приглашаем на закладку продуктов согласно технологическим



Вкусно или полезно?

Школа – не только образование и досуг детей, но и их полноценное питание



Инна Ткачук

картам, приготовление – всё происходит на их глазах, потом они пробуют готовое блюдо и признают: да, это не приторно, но сладко. А зачем пичкать растущий организм бесполезным сахаром?

К школьным завтракам и обедам у родителей претензия: какого качества продукты используются в приготовлении? То же сливочное масло – это растительный спред?

Нет ни одного направления, проверяемого Роспотребнадзором и прочими контролирующими органами так тщательно, как детское питание. Проверки приезжают неожиданно прямо на пищеблоку в школе, забирают пробы и выдают заключения, в случае нарушений – строгие санкции. Электронные аукционы среди желающих стать поставщиками, всё прозрачно и отслеживаемо на сайте. Только российские поставщики, продукты только по ГОСТу. Масло – только полноценное сливочное, рожки – только твёрдых сортов. Приготовление – только по технологическим картам, не разрабатываемыми нами, а взятыми из утверждённых научно-исследовательскими институтами и Роспотребнадзором. Кстати, в этом году магнитогорский «Горторг» стал автором одной из технологических карт по молочным кашам. По существующим рецептам каша слишком густая – такую дети не любят, а недозакладывая крупы не имеем права. Разработав новые технологические карты, отправили их в НИИ Новосибирска, и там их утвердили: в этом году каши станут не такими густыми, а значит, дети их будут есть с удовольствием.

Самое частое высказывание родителей: вот раньше еду готовили школьные повара – и она была вкусной. Теперь готовят в «Горторге» – и всё не так... Что скажете?

Что школьное питание готовят, как и раньше, те же люди на тех же школьных пищеблоках, просто из штата школы повара теперь переведены в штат АО «Горторг». У нас нет заготовок – невозможно, как дома, приготовить вечером, чтобы съест завтра. Мы работаем с колёс: пищеблок начинает работу в шесть часов утра, чтобы к половине девятого – время первых завтраков – еда была готова. В этом году, чтобы убрать грязь со школьных пищеблоков, начали закупать очищенные овощи – картофель, морковь и свёклу поставщики очищают и, ничем не обрабатывая, просто помещают в упаковку, вакуумируют её и отправляют нам. Ещё одно новшество этого года – закупка мясных полуфабрикатов, речь о котлетах, которые раньше готовили сами в школах, а теперь покупаем замороженными. Разумеется, родители заволновались: состав, качество?

Детское питание проверяется так, как никакая другая сфера питания

Даже ради возможности выхода на аукцион производители прошли такое количество проверок! Победу в конкурсе одержал местный производитель, котлеты которого оказались очень вкусными и, кстати, довольно большими – на полтарелки, что удивило и директоров школ, и даже родителей.

Вот и подходим к главным претензиям читателей. Первая – по порциям: дети не наедаются. Причём начального звена это не касается, а те же пятиклассники уже остаются голодными.

Порции рассчитываются согласно тем же правилам СанПиНов: для начальной школы порция – 90 граммов, для старшекласников – сто граммов. Другое дело, что даже в пятом классе у детей возрастает учебная нагрузка и количество уроков, они становятся активнее, подвижнее, почти все дополнительно занимаются спортом и даже дома они начинают есть больше. Далее – правила не разделяют в понятии «старшекласник» учеников пятого и одиннадцатого классов, а потребности в такой разнице возрастов, согласитесь, заметно отличаются. Поэтому в школах по заявке директора организуем так называемые накрывные буфеты – дополнитель-

ное питание для учеников: напиток и булочка, сосиска в тесте или кекс. Получив такой перекус через пару уроков после завтрака или обеда, дети будут сытыми до прихода домой. Питание централизованное всем классом, стоимость – от 20 до 25 рублей, оплачивается так же, как основное питание, централизованной заявкой школы через систему «Аксиома» – в разделе «буфетное питание».

А не проще возродить платные буфеты, в которых дети, проголодавшись, индивидуально покупают для себя те же булочки и компот?

Платные буфеты в школах отменены в связи с пандемией. Потому что завтракающих и обедающих сегодня строго разделены, дети питаются параллельно: какие-то классы после одного урока, другие – после другого. Платные буфеты эту систему нарушат, смешав потоки посетителей. Отменены и наличные: и из-за пандемии, и для прозрачности потока средств. Родители должны быть уверены, что их ребёнок получил именно буфетный набор, а не, к примеру, шоколадку или чипсы в коммерческом автомате.

Другая сторона вопроса: школьники начального звена питаются бесплатно, и государство платит за их завтрак 61 рубль, за обед – 68 рублей. Питание старшекласников стоит 42 и 49 рублей соответственно – за родительский счёт. Значит, малыши едят больше?

Нет, старшее звено получает соответствующее их возрасту количество белков, жиров, углеводов и витаминов, согласно СанПиНам, вес их порции тоже больше, чем у младших классов. Меню последних отличается, к примеру, тем, что у них в гарнире более дорогие макароны, а у старшекласников – более дешёвая крупа. Могу сказать, что для полноценного питания всех категорий школьников наши специалисты-технологи рассчитывают ассортимент буквально по граммам: белки-жиры-углеводы, витамины, вес и так далее. Старшекласникам уделяем огромное внимание, но – действительно, не всегда наедаются.

Так что мешает повысить стоимость завтраков и обедов, тем более если речь буквально о десяти рублях? Не думаю, что родители будут против доплатить, если речь о здоровье их детей.

Стоимость обязательного питания устанавливаем не мы – её даёт городская администрация, а мы должны рассчитать полноценное меню в этих рамках. Есть проблема – так называемая родительская надбавка. Это когда директор школы подаёт заявку на то, что в их учреждении завтрак будет стоить не 42, а, к примеру,

52 рубля – и мы тут же разработаем дополнительное меню. Но ни одной такой заявки пока в «Горторг» не поступило.

Догадываюсь, почему: на государственном уровне принято решение, что дети не должны в рамках школы чувствовать социальное и финансовое отличие. Это значит, что дать согласие на доплату должны все, но так не бывает: обязательно найдётся парочка мамочек, которые откажутся от доплаты за усиленное питание...

Совершенно верно. Мы можем решить этот вопрос только накрывными буфетами.

Но решить проблему холодной еды разве вы не в состоянии?

По чётким правилам наши работники накрывают столы за несколько минут до перемены, температура еды в 65 градусов поддерживается специальными мармитами. Если класс пришёл вовремя, он ест тёплую еду.

Старое доброе: «Звонок для учителя»...

(Смеётся). В основном. Но даже если есть нарушения нашими работниками, ждём звонков родителей. Повторяю: ни одно пожелание не остаётся без внимания.

Вот тут лукавите: следуя пожеланиям родителей, вы бы кормили детей исключительно пельменями.

(Смеётся). Верно, это одна из главных просьб. Но пельмени, хоть и не являются запрещёнными продуктами, в список рекомендованных не включены, а значит, не появятся в нашем меню – как и колбаса, которую все дети обожают. Но, повторяю, замечания родителей принимаем рады, именно они помогают улучшать нашу работу. Каждый первый четверг месяца проводим встречи в офисе «Горторга» на Индустриальной, 32 до 20 часов, принимаем пожелания на сайте «Горторга», по телефону 51-00-88 и в группе «ВКонтакте».

По статистике: сколько из обращений бывают конструктивными, помогающими улучшить работу?

Процентов десять. Остальные – из разряда: невкусно. Половина таких замечаний снимается тем, что ребёнок просто не ест такие продукты – ту же рыбу, свёклу, другие продукты. Давайте разберёмся: что такое «невкусно»? Неприятный, не соответствующий продукту, вкус и запах – у нас такого нет. Понятно, что дома мы для экономии времени жарим полуфабрикаты, щедро сдабривая их солью и соусом. Здоровое питание запрещает жарку, переизбыток соли, кетчуп, и в школе готовим по правилам. И детское «невкусно» – это всего лишь нездоровые привычки, воспитанные дома. Любый родитель может без предупреждения прийти на школьный пищеблок и проверить качество пищи. Как правило, почти все остаются довольными.

Рита Давлетшина