

Конкурс

Не так важна победа, как путь к ней, или Концепция развития школьного питания

Городская школьная столовая МОУ «Чернореченская ООШ» (организатор питания ООО «Феникс») завоевала 3 место, и наши повара школьной столовой МОУ «Агалатовская СОШ» – 1 место Яременко Надежда Якимовна, повар столовой МОУ «Сертоловская СОШ № 3» – 2 место Леонова Александра Владимировна.

Результат не плохой, учитывая то обстоятельство, что школа мкр Черной речки по административному статусу является городской, а де-факто – сельской. Тем более что нашими оппонентами были гимназии Кингисеппа и Киришей, обслуживаемые комбинатами школьного (социального) питания. Можно было бы успокоиться, учитывая, что в Ленинградской области всего 405 школ, но осталось чувство неудовлетворенности. Конкурс должен был показать состояние организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях ЛО. К сожалению, он прошел формально, не выявив ни проблем, ни пути их решения, даже не показав, как можно улучшить процесс организации питания в таком нужном для общества деле. В основном, на конкурсе собрались не коллеги и специалисты сферы общественного питания, а директора школ и их заместители, т.е. не совсем посторонние люди, которым по статусу положено отвечать за питание школьников, но люди, обремененные своими общими хозяйственными и учебными заботами, поэтому нормального диалога по обмену опытом среди коллег не получилось, а может, сказалась неопытность или недостаточная компетентность ведущих специалистов, организаторов конкурса, которые не смогли поднять высокую планку этого мероприятия.

Все руководство оргкомитета почему-то отсутствовало. Мы вспоминали предыдущий VI областной конкурс 2007 года, где наша школьная столовая МОУ «Агалатовская СОШ» заняла 2 место среди сельских школ. Тогда конкурс проходил на одном дыхании, мы много для себя почерпнули полезного, а главное, придало оптимизма выступление заместителя председателя комитета общего и профессионального образования Солдатова В.М., который очень умело подвел итоги работы, отметив положительные и отрицательные моменты в организации школьного питания и наметил перспективы по разработке вариантов рационального, сбалансированного питания детей даже при небольших финансовых затратах бюджета на социальное питание.

Нас этот вопрос очень заинтересовал. Я уже неоднократно рассказывал через прессу, как мы смогли «разложить» наше социальное меню не только на энергетическую ценность, белки, жиры и углеводы, а выявили, сколько не хватает нашим детям микро- и макронутриентов и витаминов ежедневно, а главное, как в безопасной форме для здоровья детей обогатить пищу, учитывая склонность многих к аллергическим реакциям. Эта большая и интересная работа ведется совместно со специалистами кафедры питания Института физической культуры. Она помогает и в организации питания юных спортсменов г. Сертолово, ведь конечные спортивные результаты зависят и от правильного питания детей. Такие варианты социального меню уже существуют в МОУ «Чернореченская ООШ» и МОУ «Агалатовская СОШ». Сразу ввести эту систему во всех наших школьных столовых (а их у нас – 12) невозможно, т.к. это большая работа с родителями и детьми, кроме того, необходима помощь и взаимопонимание по этому важному вопросу со стороны администрации школ. У меня такой критерий заинтересованности: если сам директор и преподаватели ежедневно посещают столовую, значит, мы делаем одно общее дело, значит, все получится.

Встал вопрос: что дальше? А дальше, в тех же школах мы организовали за деньги родителей шведский стол (свободное меню). То, что показали по телевизору в Казани для Г.Г. Онищенко, шведским столом не назовешь, да и детям тяжело самим определиться в выборе.

20 мая 2008 года на базе столовой МОУ «Агалатовская СОШ» был проведен заключительный тур конкурса среди лучших городских и сельских школьных столовых Ленинградской области и соревнование поваров школьных столовых.



Слева – Александра Владимировна Леонова, повар школьной столовой Сертоловской СОШ № 3, представляет жюри свои конкурсные блюда.



Надежда Якимовна Яременко, повар школьной столовой Агалатовской СОШ, с группой поддержки конкурсного стола.

Смотришь рекламу по телевизору и, кроме гамбургеров и чизбургеров, не существует другой полезной кухни. Мы провели анкетирование среди учащихся 6 – 8-х классов, чтобы узнать, чего же хотят сами дети. И с учетом их вкусовых пристрастий, но руководствуясь списком рекомендуемых в школьном питании продуктов, мы сделали общее свободное меню. По талонам обед стоит 42 рубля – это не мало, но родителям мы показали следующее меню:

салаты – 30 наименований;
1 блюда – 20 наименований;
2 блюда – 30 наименований;
сладкое – 20 наименований.

Любой учащийся, имея недельный талон на питание, сам выбирает себе обед на следующий день. Здесь дети могут попробовать разнообразную кухню многих стран, обменяться мнением, узнать, что такое настоящая котлета по-киевски или гаспачо. Вот это уже культура питания, и в дальнейшем, посетив какой-нибудь приличный

ресторан, они вспомнят нас добрым словом. К сожалению, эта наша новая работа не была замечена организаторами конкурса за глянцево-ми, отлично оформленными альбомами по работе школьных столовых, освещающих чистоту и красоту обеденных залов. Сложилось впечатление, что конкурс был организован не на звание лучшей школьной столовой, а на звание лучшей школы вообще. Но самое обидное, теперь в течение 4 – 5 лет мы не сможем участвовать в подобных конкурсах, не сможем рассказать коллегам о своей работе и что-то отметить и для себя. Этот пункт существующего положения о проведении областного конкурса просто вредит нормальной работе школьных столовых.

В этом месяце губернатор области В.П.Сердюков отметил недостаточную работу комитета общего и профессионального образования по школьному питанию и приказал выработать концепцию развития школьного питания Ленинградской области на 2008 – 2012 годы.

Где искать истинный путь развития? А его и

искать не надо! Существовала в 80 – 90-е годы отличная модель организации школьного питания. Основой ее должен стать комбинат школьного (социального) питания. Необходимо восстановить КШП (комбинаты школьного питания), ни в коем случае ничего не разрушая. В данный момент школьные столовые обслуживают организации различной правовой формы: унитарные, частные, акционерные и даже школы содержат поваров в своем штате. Все они занимаются организацией питания в школах, и все они имеют право на существование в зависимости от ситуации.

Главное – комбинаты школьного питания должны стать центром организации школьного питания, спортивных школ и детских садов.

В КШП должны быть организованы следующие отделы:

1. Торговый отдел (квалифицированные товароведы отвечают за закупку качественного сырья). Очень важно для снабжения комбинатов школьного питания использовать сельскохозяйственный потенциал нашей области. Нужно заинтересовать сельхозпредприятия в поставке детям свежих, экологически чистых овощей, не концентрированного, а натурального молока, и молочных продуктов, яиц, фруктов (по сезону) и по возможности мясных продуктов. КШП снабжают школьные столовые необходимыми продуктами.

Нас уже услышал Комитет по агропромышленному комплексу. Заместитель комитета А.В. Варенов любезно предложил несколько вариантов снабжения наших 12-ти школьных столовых свежими овощами, мясомолочными продуктами. Значит, еще не все потеряно. Необходимо работать дальше.

2. Производственный отдел: специалисты-технологи оказывают методическую и практическую помощь школьным поварам в их работе, обучают, внедряют новые технологии, осуществляют контроль за соблюдением технологического процесса приготовления пищи. Обязательное наличие в штате механика-наладчика по холодильному и тепловому оборудованию, электрика, слесаря-сантехника.

3. Централизованная бухгалтерия (целью является создание единой формы отчетности, контроль за ценообразованием).

Службы КШП должны исполнять не только контролирующую, но больше патронажную функцию, помогая работающему в школьных столовых персоналу. Комбинат школьного питания, выиграв конкурс может иметь как крупные школьные столовые, так и мелкие (распреды). Мелкие (распреды) с небольшим количеством питающихся и с узким ассортиментом могут быть на правах буфетного обслуживания. В Санкт-Петербурге такие КШП обычно обслуживают 25 – 30 школ и более.

Комбинату школьного питания желательно вести деятельность с радиусом действия до 40 км (радиус более 40 км – не рентабелен).

КШП может быть унитарным предприятием, ООО или АО.

КШП может просто снабжать отдаленные школы, детсады продуктами, моющими средствами, инвентарем, вести централизованный бухгалтерский учет, ремонт оборудования, вести контроль за деятельностью столовой.

Сейчас все эти вопросы каждый решает, как может, как умеет.

Таковы наши предложения.

В это время, когда решается дальнейшее направление школьного питания на ближайшие годы, мы должны вносить в органы власти грамотные предложения по современной организации питания, по его формам, ассортименту, рационам, качеству, культуре и эстетике питания. Если не мы, то кто?

Ну а результаты конкурса... я думаю у нас всё ещё впереди.

А.Н. БУРОВ,
исполнительный директор ООО «Феникс»
д. Дранишники, Всеволожский район