

ДЕВОЧКИ БЕРУТ ОДНУ НА ДВОИХ

ПЕРЕД КАНИКУЛАМИ
НАШИ КОРРЕСПОНДЕНТЫ
ИНКОГНИТО ПОБЫВАЛИ
В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

ки сообщили, что ходят в столовую почти на каждой перемене. На коротких — покупают выпечку, сок, на большой — обедают. То есть в день тратят не менее ста рублей, а в месяц получается где-то две тысячи шестьсот рублей. Это по карману далеко не каждой семье. Поэтому некоторые обходятся булочками или придумывают разные способы экономии. Мы видели, как две девочки ели двумя ложками суп из одной тарелки.

— Каждая из нас берет второе блюдо и один суп на двоих, нам хватает, — объяснили они.

Вообще столовая в этой недавно капитально отремонтированной школе — одно из самых любимых мест старшеклассников. На перемене они с маленькими упаковками сока группками устраиваются за новенькими столами.

— Здесь комфортно: чисто и красиво, как в кафе, — поясняет один из ребят.

Однако директор школы Нина Корсакова призналась, что столовая для нее — головная боль.

— С первого сентября сменили уже три бригады поваров, — рассказала она, — нас не устраивала их работа. Замечания были и к ассортименту, и к качеству блюд. И людей с вредными привычками к нам присылали.

Все эти замечания адресованы комбинату социального питания «Юность», который обслуживает школьные столовые Адмиралтейского района. Там жалуются, что найти квалифицированных работников общественного питания трудно. Причина — низкая зарплата. Например, у повара оклад 8 тысяч рублей.

— Сейчас обязанности повара совмещены с обязанностями кондитера, в результате один специалист не успевает и горячие блюда приготовить, и выпечкой в необходимом количестве обеспечить, — поясняет директор школы, поэтому часто к полднику уже мало что остается в буфете.

Стоит напомнить, что право кормить учеников комбинаты должны выигрывать на конкурсе каждые три года. Поборются за обслуживание 697 городских школ вновь станет возможно уже в конце мая 2012 года, когда закончатся сроки текущих договоров. Среди обязательных условий — стаж работы на рынке общепита не менее пяти лет, наличие необходимых площадей и оборудования и отсутствие грубых нарушений.

В МЕНЮ ПО-ПРЕЖНЕМУ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ И СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Действительно, пройдя по школьным столовым, убеждаешься, что ассортимент буфетов по-прежнему остался скудным. Из 30 наименований перечня блюд, утвержденных Роспотребнадзором для школьного питания, в продаже максимум пять-шесть. Причем везде одни и те же: бутерброд с колбасой, с сыром, селедка под шубой, селедка с картошкой, салат степной, винегрет. Вот и весь выбор. А ведь сейчас овощной сезон. Но ни в одной из пяти школьных столовых, в которых мы побывали, почему-то не было, например, салатика из свежих по-

Примерный ассортимент — перечень горячих блюд, утвержденных Роспотребнадзором для школьного питания

Борщ московский с мясом — 35 руб.
Рассольник домашний — 25 руб.
Суп из овощей с фасолью — 20 руб.
Бульон куриный с клецками — 20 руб.
Суп картофельный с гренками — 20 руб.
Суп молочный с макаронами — 15 руб.
Солянка домашняя со сметаной — 40 руб.
Рыба, запеченная с картофелем, — 45 руб.
Рыба, тушенная в томате, — 65 руб.
Шницель рыбный — 35 руб.
Ромштекс — 60 руб.
Говядина тушенная — 47 руб.
Азу из говядины — 45 руб.
Свинина тушенная с гарниром — 40 руб.
Шницель натуральный рубленый — 40 руб.
Котлета полтавская — 47 руб.
Голубцы с мясом и рисом — 45.
Птица жареная — 50 руб.
Птица, жаренная в яйце, — 50 руб.
Шницель куриный натуральный — 50 руб.
Котлета рубленая — 32 руб.
Зразы из птицы с омлетом и овощами — 35 руб.
Печень, жаренная с луком, — 35 руб.
Чахохбили из птицы — 40 руб.
Сырники по-киевски со сгущенкой — 25 руб.
Оладьи с джемом — 20 руб.
Рис, припущенный с томатом, — 8 руб.
Рис с овощами — 10 руб.
Картофель по-деревенски — 15 руб.
Картофель жареный — 15 руб.

Примерный ассортимент — перечень буфетной продукции для учреждений образования Санкт-Петербурга

Бутерброды: с икрой лососевой, осетровых пород; с рыбой: семгой, горбушей, форелью, с сельдью и яйцом, с колбасой полукопченной, с сыром, с маслом, с джемом, с повидлом, с вареньем.
Закрытые бутерброды: с сыром, с колбасой, с котлетой мясной, с котлетой рыбной.
Горячие бутерброды с сыром, с колбасными изделиями.
Салат зеленый или с огурцами, или с огурцами и помидорами и с маслом растительным.
Салат из свежих помидоров и яблок, из свежих помидоров и сладкого перца с маслом растительным.
Салат «Весна».
Салат из моркови, из моркови с яблоком или курагой.
Салат из свеклы с сыром.
Икра свекольная, икра морковная, икра овощная, из морской капусты.
Салат из редиса с огурцами.
Салат картофельный с маслом растительным.
Салат из белокочанной капусты.
Салат из морской капусты, из капусты с морковью и яблоками.
Салат витаминный.
Винегрет с сельдью, винегрет с добавлением морской капусты.
Сельдь с гарниром.

мидоров и огурцов, салата витаминного из капусты. Зато сладостей типа батончиков, вафель и конфет — ешь не хочу.

— Дети салаты не едят, — отвечают в комбинате социального питания.

И правильно делают: мы бы тоже ели те салаты, которые предлагают, не стали. Кстати, корреспонденты попробовали в столовой школы № 307 салат степной. Состоял он в основном из картошки, а зеленого горошка, огурчиков, морковки в нем было несоразмерно мало, растительное масло даже не чувствовалось. Зато пирожки здесь были горяченькими и вкусными. Неудивительно, что детвора на них налегает. В другой школе мы увидели на витрине буфета крупно нарезанные желтоватые соленые огурцы. Скажите, какой ребенок на них польстится?

Из утвержденного Роспотребнадзором ассортимента горячих блюд также в школьных меню появляются, по утверждению самих детей, лишь некоторые. Школьники, с которыми пришлось разговаривать, в один голос утверждают, что чаще всего в меню бывают котлеты, курица отварная, кусок мяса или рыба жареная и макароны. Такого блюда, как чахохбили, которое числится в перечне, они не припомнят.

Между тем в последнее время в школах среди детей и родителей ведется разьяснительная работа о необходимости здорового питания. Об этом свидетельствуют планы мероприятий, вывешенные у входа в столовые. Один из пунктов — проведение лекций для родителей, студентов и выпускников медицинских вузов по здоровому питанию.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Татьяна МАТВЕЕВА, директор школы № 263 Адмиралтейского района:

— В школе детям предлагается здоровая пища, а родители их кормят совсем другим. Наша задача — приучить детей питаться как положено. Утром — каша, а днем — суп. В этом направлении у нас идет большая работа. Периодически проводим родительские собрания и объясняем, почему девочкам не надо есть булочки, а надо есть салаты и каши. Не так давно мы были с ребятами из нашей школы за границей, там они жили в семьях состоятельных людей. Так вот, они рассказывали мне, что даже в обеспеченных семьях очень популярен фастфуд. Эта мода захлестнула и нас. Нам надо объединить усилия с родителями, чтобы с малых лет выработать у детей привычку к здоровой пище.

ШКОЛЬНИКАМ ПРЕДЛАГАЮТ РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ

ЧТОБЫ ребята захотели вместо булочек и конфет на переменах есть горячую пищу, организаторы школьного питания с нынешнего года создали в школьных столовых «кафе-уголки» со специально оформленным интерьером, платным дополнительным меню, которое заключено в папки, как в лучших ресторанах.

— Мы открыли кафе в девяти из 49 школ, в которых работаем. Выручка выросла сразу на 50%. Теперь горячее питание получают и старшеклассники, которых сложнее всего завлечь в столовую, — рассказала генеральный директор ОАО «Комбинат питания «Кировский» Антонина Клименкова, — но пока это эксперимент. Через несколько месяцев сами ребята, а также педагоги и родители скажут свое веское слово: нужны школьные кафе или нет.

По ее словам, также необходимо в школах открывать второй буфет, чтобы обслужить большее количество учеников за перемену.

Еще одно новшество — альтернативное меню (питание по нему не субсидируется из городского бюджета). В некоторых школах уже в ходу «тетради заказов». В начале недели каждый ученик сам составляет себе меню из нескольких вариантов на каждый день. Для этих же целей используются цветные талоны — школьники собирают себе меню на оплаченную родителями сумму.

«Это исключает трату денег на шоколадки, а также помогает учитывать вкусы ученика», — считает глава ОАО «Комбинат социального питания Красносельского района» Ольга Корсакова.

Как сообщили в Управлении социального питания, скоро в школах начнется и другой эксперимент — по оплате обедов и завтраков пластиковой картой через электронные терминалы — потратить внесенную на нее родителями сумму можно будет только на еду в столовой. Для пополнения счета в холлах школ планируют установить терминалы оплаты. Это, как планируется, должно увеличить выручку фирм, кормящих школьников, многие из которых пока тратят деньги, полученные на обед, на чипсы и развлечения вне школы.

Дополнительные деньги пойдут в том числе и на привлечение квалифицированных кадров в школьные столовые.



От свежей выпечки школьников никому никогда не удастся отвести.