
РЕКЛАМА
Лестницы
на металлокаркасе
на второй этаж.
От 400 000 ₽!
faferum.ru


РЕКЛАМА
Холодильная
камера под заказ
Доставка от 8 000 ₽ за 1-7 дней
goldholod.com

ОБРАЗОВАНИЕ

«Разработали 8 новых блюд». Как проходит эксперимент со школьным питанием в СШ № 1 г. Фаниполя?

16 января 2023 в 9:23

«Почти как в ресторане» – так отзываются родители и учащиеся о питании в СШ № 1 г. Фаниполя после того, как там был запущен республиканский эксперимент. Правда, мало какой ресторан может похвастаться тем, что каждый день только на обеды к ним заходят по 850 человек. Да еще каких! Маленьких взыскательных гурманов, которым в еде угодить ой как непросто…

Дежурные по столовой накрывают на столы в передниках, шапочках и перчатках.

В чем суть эксперимента?

Напомним, что эксперимент по организации питания учащихся запустили по всей стране в конце декабря 2022 года. Правда, не везде, а только в трех школах от каждой области и в городе Минске. Одной из экспериментальных площадок стала и СШ № 1 г. Фаниполя. Там, как и в 20 других учебных заведениях Беларуси, вкусовые предпочтения учащихся (но не только их) будут изучать до 30 апреля 2023 года.

По словам главного специалиста управления по образованию, спорту и туризму Дзержинского райисполкома **Евгении Василевской**, эксперимент решили проводить потому, что назрела необходимость модернизации системы школьного питания. Ведь в теперешнем виде она существует уже много лет и серьезных изменений не претерпевала. В первую очередь нужно менять распорядок питания и осовременить меню.

После того как эксперимент завершится и будут проанализированы результаты, собранные по всей стране, эксперты смогут сделать вывод, хороши ли предлагаемые новшества или нет.

Кушать подано

Для того, чтобы понять, как все организовано на практике, отправляемся в среднюю школу № 1 г. Фаниполя. В курс дела нас вводит ее директор **Анна Холопица**:

- С началом эксперимента у нас изменился график питания. Теперь первый раз дети кушают с 10:00 (до этого с 8:45). Цель пилотного проекта – отказ от завтрака в пользу более плотного, комплексного обеда, в который в обязательном порядке входят салат, гарнир, мясное блюдо, напиток.

Пересмотреть режим питания нужно было еще и потому, что дети в большинстве своем приходили в школу сытыми и к завтраку просто не успевали проголодаться. В итоге – еда на тарелках у некоторых из них оставалась нетронутой.

Но, прежде чем запустить пилотный проект, среди учащихся и родителей провели опрос. Его результаты показали: ⅔ учащихся завтракают дома.

- *Обычно это омлет, творог, бутерброд с чаем… Есть такие ребята, которые завтракают очень плотно – мама с бабушкой голодными на занятия не отпускают,* - продолжает руководитель.

Перед началом эксперимента в школе скрупулезно изучили, сколько времени пройдет у учащихся между домашним завтраком и школьным обедом. Разработали тайминг. Результаты анкетирования показали, что дома дети кушают примерно в 7:15-7:30. Некоторые и того раньше. Если родителям нужно спешить на работу в Минск, то своих учеников они приводят к самому открытию школы – к 7:00. В итоге, к первому приему пищи в школьных стенах дети проводят положенные 3,5 часа, за которые они успевают нагулять аппетит.

Для того, чтобы каждому потоку обедающих было выделено на покушать минимум 15 минут, пришлось подкорректировать время звонков на перемены.

- Разработанный график мы нарушить не можем, потому что с 10:00 до 12:00 должны накормить 800-850 детей – в каждый перерыв по 170-200 учащихся, - уточняет директор.

Всегда готовь

Организация питания в такой большой школе – это титанический труд. И дальше вы поймете почему.

Ежедневно учащиеся СШ № 1 г. Фаниполя съедают примерно по 900 кг продуктов или около 1600 порций. Ингредиенты нужно заказать заранее и доставить в учебное заведение. Например, в школу не привозят замороженную курицу. Принципиальное решение руководства – закупать только свежую «охлаждёнку».

Чтобы к первому приему пищи детей все блюда были готовы, повара приступают к работе в 5 утра. Но и тут есть много технологических нюансов. Например, салаты можно заправлять не ранее, чем за час до подачи на стол.

- *Сейчас повара успевают от начала своего рабочего дня приготовить все необходимое для первой смены. Заготовили – и составили в холодильники,* - говорит собеседница.

Однако, это еще не все нюансы в цепочке организации питания для школьников. Кроме всего прочего, должно быть много посуды, столовых приборов, специальное кухонное оборудование…

– К началу пилотного проекта приобретено много всего: электрическая сковорода, пароконвектомат, большой холодильник, морозильный ларь для рыбы, новая плита. Своими силами закупили хорошие, качественные тарелки, вилки, салатницы, - перечисляет **А. Холопица.**

Стоимость комплексного обеда может варьировать день ото дня. Например, если в него включен десерт – полоска к чаю, кекс, крендель, коржик, зефир, сырок глазированный – то выйдет дороже. Но, в целом, в школе при планировании меню стараются вписаться в те же суммы, которые были до эксперимента. Так, например, в день нашего визита цены за обед варьировали от 1,33 до 2,35 рублей (поскольку граммовки для разных возрастов отличаются).

- Сейчас меняется и система оплаты за питание. Раньше деньги вносились за предыдущий месяц. Теперь необходимо рассчитаться до 25 числа каждого месяца. Это связано, в том числе, и с тем, что поставщики сейчас не готовы подолгу ждать оплаты. На каждого ребенка открыт счет в ЕРИП и родители могут отследить, куда ушла каждая копейка. Если к концу года на счету есть остаток, все эти средства возвращаем родителям, - поясняет директор.

ТЕСТОвые испытания

Еще одно немаловажное новшество – изменения в меню. Специально к эксперименту в школе разработали восемь собственных блюд с технологическими картами.

Какие блюда разработали в СШ № 1 г. Фаниполя к эксперименту?

1. Бабка картофельная со свининой;

2. Мясо тушеное «Бабушкин рецепт» (похоже на гуляш);

3. Рыба жареная «Золотая рыбка» (филе хека);

4. Пицца «Дружба» (закрытая, с сыром, мясом, огурцом);

5. Птица запеченная (с хрустящей корочкой, смазывается сметаной);

6. Филе из птицы в сыре «По-фанипольски»;

7. Рыбка «Под шубкой»;

8. Салат «Горошинка» (похож на «Оливье», но с более сбалансированным составом).

- Было опрошено огромное количество родителей и детей. То, о чем они просили, все эти блюда мы и включили. Самым запрашиваемыми оказались куриные котлеты, - говорит собеседница. *- Накормить учащихся 7-11 классов – не проблема, они и так все съедают. Больше всего родители беспокоятся за малышей.*

Еще один фактор, который нужно учитывать при составлении рациона для школьников, – сбалансированность питания. КБЖУ рассчитаны на все дни, для каждого блюда и разных возрастных категорий. Все эти данные собраны в огромные таблицы на десятках листов. Сделать такой расчет – огромная работа.

Пища для ума

После старта пилотного проекта наша редакция запустила независимый опрос среди родителей и учащихся СШ № 1. Отзывов мы получили большое множество и они в основном положительные, местами даже восторженные. Например, сами дети описывают пилотный проект так: *«Очень бы хотелось, чтобы так кормили всегда»*.

Родители более конкретны: *«детей порадовало то, что в столовой все накрыто, не нужно толпиться за порциями», «кормят как в ресторане», «стало вкуснее», «ребенок стал приходить со школы сытым».*

Правда, есть процент тех, кто не заметил изменений в меню и режиме питания, но это касается в основном детей, которые учатся в начальных классах.

Последнее обновление: 16 января 2023 в 11:08

Фаниполь Бай в социальных сетях и мессенджерах: Instagram, ВКонтакте, Одноклассники, Facebook, Twitter, Telegram, Viber.

Перепечатка материалов Фаниполь Бай возможна только с письменного разрешения редакции.

Обращайтесь: info@fanipol.by Подробнее...

Расскажите об этой новости друзьям:

Последние новости:

В Фаниполе проводят ремонт дворовых территорий домов по ул. Комсомольской № 42, 46 и 50

22 ноября 2024

Движения транспорта будет ограничено на подъезде к аг. Дворище 25 ноября

22 ноября 2024

В Беларусь прибыла очередная батарея зенитных ракетных комплексов «Тор-М2»

22 ноября 2024

В 15 зенитной ракетной бригаде прошла церемония прощания командира воинской части Андрея Бобылева с Боевым Знаменем

22 ноября 2024

Погода в Фаниполе 22 ноября: мокрый снег и от -2 °C до 0 °C

21 ноября 2024

Как развиваются регионы Беларуси – пример Дзержинского района

21 ноября 2024

Сайт зарегистрирован РУП "БелГИЭ" 19.12.2022г. как информационный ресурс №185337 в Государственном реестре информационных сетей, систем и ресурсов национального сегмента глобальной компьютерной сети Интернет.

«Фаниполь Бай» — информационный ресурс, на котором размещаются новости города Фаниполя, в том числе социальных сетях, мессенджерах и других ресурсах в сети Интернет. Также размещается реклама индивидуальных предпринимателей, юридических и физических лиц.

© Фаниполь Бай, 2016—2024. Все права защищены.