

В школах города проходят комплексные проверки, инициированные секретарем политсовета Сочинского отделения партии "Единая Россия", главой города Анатолием Пахомовым



## ДЕЖУРНЫЕ ПО КУХНЕ

Внимание чиновников и представителей Роспотребнадзора в первую очередь обращено на школьные столовые. Проверяющих интересует все начиная от чистоты в обеденном зале и заканчивая сопроводительной документацией. Особое внимание уделяется качеству продуктов, из которых готовят пищу детям.

Из 65 сочинских школ только 32 приведены в соответствие современным требованиям. Понимая, что вопрос правильного, сбалансированного питания детей важен и актуален, администрация города только в ближайшие три года планирует выделить 213 миллионов рублей на капитальный ремонт столовых и инженерных сетей, дооснащение пищеблоков технологическим оборудованием, инвентарем, посудой.

(Окончание на 2-й стр.)  
Фото Киры ЛЕРЛОВОЙ.



### ВОПРОС ПОНЕДЕЛЬНИКА -----

Вы воспитываете у своего ребенка культуру питания?

Николай ЗАБРОДНИЙ, прораб:

— Какую еще культуру лягтиши? Тут бы сына-подростка заставить книжку прочитать. Только одно и зна-ет, что в компьютерные игры режется да с друзьями на велике катается.

Ксения ЭКСУЗЯН, домохозяйка:

— Только этим и занимаюсь. Слажу за тем, что едят мои дети, очень тща-тельно. Если младшую пока легко про-контролировать, то старший сын после школы, бывает, и сухарики, и чипсы с газировкой покупает.

Дмитрий ПОГОНЦЕВ, менеджер:

— У меня пока нет детей, но не ду-маю, что буду запрещать что-то есть. Пусть пару раз обожаются, потом сам будет думать, стоит ограничить выпечкой или нет.

Любовь ПОЛЕВАЯ, парикмахер:

— К культуре питания нужно при-учать с данного детства, и только своим примером. Меня так научили мои родители, теперь я сама также учу своих детей. Если родители будут постоянно есть жирную, калоч-ную, жареную пищу и кормить этим ребенка, он никогда не согласится, что это вредно, потому что к такому питанию его приучили самые близ-кие люди — родители. А склонится такой человек через много лет, когда наберет с десяток-другой лишних килограммов.

## МУНИЦИПАЛИТЕТ

## ДЕЖУРНЫЕ ПО КУХНЕ

(Окончание.  
Начало на 1-й стр.)

Столовая гимназии №8, пожалуй, одна из самых крупных среди сочинских школ. Ежедневно сюда на обед приходит более 2 тысяч детей. За качеством пищи следят не только сотрудники пиццерии, но и педагоги, а также родители.

— Как мама первоклассника я понимаю, что ребенок теперь много времени проводит в школе и ему необходимо полноценное питание, — рассказывает Ирина Клинова. — По моим наблюдениям, детям нравится здесь питаться. А благодаря новому оборудованию готовят еще вкуснее, и дети с удовольствием сюда идут.

Завуч гимназии №8 Анна Магдасен отмечает, что после ремонта столовая больше напоминает уютное домашнее кафе. Но, что более важно, благодаря современному технологическому оборудованию само питание стало более разнообразным и сбалансированным.



Школа №4 только готовится к капитальному ремонту. Директор Владимир Шишков не скрывает, что его учебное заведение по основанию и внешнему виду пока отстает от других сочинских. Поэтому сегодня все мысли и чайки — о предстоящих переменах.

— Мы стоим перед собой цель не просто накормить ребят, но и сформировать культуру питания у детей и их родителей, — поясняет директор школы №4. — В следующем году планируется провести капитальный ремонт. Изменения коснут-

ся и пиццерия. В этом году своими силами выполнен ремонт обеденного зала и частично пиццерии. Наши поваря готовят вкусно, и постоянно мы приучаем детей питаться правильно.

Немотря ни на то, какое технологическое оборудование сегодня имеется в той или иной школе курорта, питание организовано по одному принципу и меню. Санитарный врач МОУ "Стандарты содружества гимназии" Павел Балашов отмечает, что отличие предлагаемой пищи в школах от учреждений общественного питания существенное:

— Пища для детей должна легко усваиваться, быть сбалансированной. Кроме того, имеется определенный набор продуктов, который обеспечивает рост ребенка, его развитие. В сочинских школьных столовых работают только с охлажденным мясом курицы, говядины и рыбой. От солинки отказались полностью. Исключено жаренье. Тут на помощь приходят пароконвектоматы, которые позволяют тушить или запекать продукты, что сохраняет витамины.

Кира ПЕРЛОВА.  
Фото автора