



«НАША ЗАДАЧА — НАКАРМІЦЬ ДЗЯЦЕЙ ЯК ДОМА»

(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)

І вось справа зроблена, сталы накрыты. Сёння на абед у гімназіі грэчка, сасіскі, салата са свежых памідораў і кампот з цытрусавых. Празвінеў званок, і сталовая хутка напоўнілася дзецьмі. Мяркуючы па інтэнсіўным бразганні прыбораў аб талеркі, апетыт яны ўжо нагулялі.

— Мы так і разлічылі графік харчавання, каб дзеці да часу прыёму ежы паспелі прагаладацца, з'елі ўсё і з апетытам, — усміхаецца мая суразмоўніца.

— Смачна? — пытаемся ў школьнікаў. У адказ яны дружна ківаюць і паказваюць вялікі палец.

Пакуль гімназісты з давальненнем паглынаюць абед, мы разважаем аб культуры харчавання.

— Харчовыя звычкі, якія атрымліваюць у дзяцінстве, захоўваюцца да канца жыцця, — кажа Анастасія Яўгенаўна. — Нам важна ў школе стварыць такое асяроддзе, якое б дапамагло прывіць вучням разуменне таго, што ёсць правільнае харчаванне. Харчаблок гімназіі працуе па адзіным двухтыднёвым меню. Падабраныя ў ім стравы, на мой погляд, нават больш карысныя і збалансаваныя, чым хатнія. Калі гаспадыня, імкнучыся надаць ежы лепшы смак і водар, выкарыстоўвае розныя прыправы і спецыі, то ў стравы для школьнікаў мы не дадаём нічога, акрамя солі.



Марына ІЛЬІНА са сваім намеснікам Анастасіяй БАРАНАВАЙ.

гэта нам дапамагло новае кухоннае абсталяванне. Дзякуючы параканвектаматам ежа набывае зусім іншую якасць. Мы перасталі пячы — кухары гатуюць на пары, вараць, тушаць, запякаюць. І ўсё гэта атрымліваецца не толькі карысным, але і надзіва смачным. У нас нават не вельмі ўпадабаная дзецьмі паравая гародніна располіваецца як гарачыя піражкі.

Дарэчы, аб піражках. Каля буфета сабралася невялікая чарга.

— Няўжо не наеліся? — здзіўляюся я.

— Сёння аўторак, а гэта значыць, кухары прыгатовалі найсмачнейшую піцу. Ёсць і разнастайная салодкая выпечка, але яна прадаецца кожны дзень. Піцу пякуць раз на тыдзень. І яна настолькі прыйшла дзецьмі даспадобы, што яны аўторкі чакаюць з нецярпеннем.

Уся выпечка тут гатуецца таксама ў параканвектаматах.

цішыня. Прыдатны час, каб даведацца пра ацэнку пілотнага праекта ў прыватнасці і рацыёну школьнікаў у цэлым у кіраўніка ўстаноў адукацыі.

— Сёння для мяне як для дырэктара гімназіі пытанне харчавання дзяцей адно з прыярытэтных. Бо гаворка ідзе аб падростаючым пакаленні. Таму, калі эксперымент па школьным харчаванні толькі пачалі запускаяць і ў нас спыталі, ці не зможам у ім паўдзельнічаць, мы адказалі, што не проста зможам, а вельмі жадаем. Наша імкненне віталі і Міністэрства адукацыі, і Міністэрства адукацыі, і Міністэрства адукацыі, і Міністэрства адукацыі — там добра ведаюць гімназію і тое, што наша ацэнка будзе максімальна сумленнай і справядлівай, — сказала Марына Ільіна.

Пераацаніць значнасць праекта, на думку кіраўніка ўстановы, цяжка. Бо харчаванне дзяцей — гэта сацыяльна значны кірунак. І іх здароўе шмат у чым вы-

рознага ўзроўню і перамагаюць. Таму здаровае і паўнаўартаснае харчаванне — не даніна модзе, а жыццёвая неабходнасць.

У рэалізацыі праекта па арганізацыі школьнага харчавання ўдзельнічалі некалькі ведамстваў краіны: Міністэрства адукацыі, Міністэрства антыманапольнага рэгулявання і гандлю, Міністэрства аховы здароўя. Было ўцягнута шмат спецыялістаў, на набыццё сучаснага абсталявання затрачаны немалыя бюджэтныя сродкі. «Мы таксама не засталіся ўбакі — супрацоўнічалі з работнікамі камбіната школьнага харчавання. Уносілі свае прапановы і ацэньвалі меню. Вялікую тлумачальную работу праводзілі з дзецьмі. Расказвалі ім аб здравой ежы, аб тым, што яна можа быць не толькі карыснай, але і смачнай, а стравы з яе — прывабнымі, — дадала Марына Ільіна. — Гэта таксама вельмі важна. Мы падымалі гэту тэму на класных гадзінах, уроках здароўя, наладжвалі выставы і кірмашы карысных страў. Усё гэта спрацавала на вынік, лічу, максімальна добры. Эксперымент паказаў, што школьнікаў можна карміць якаснай, здаровай і смачнай ежай. І, што немалаважна, пры гэтым улічваць іх перавагі. Наша задача — накарміць дзяцей як дома. І з гэтым выдатна спраўляюцца кухары харчаблока».

З асаблівай цеплынёй Марына Аляксандраўна адгукаецца аб загадчыцы вытворчасці Святлане Мацкевіч:

— Мама траіх дзяцей пра тое, як і што яны павінны ежы, ведае не па чутках. Святлана Васільеўна сама падабрала кухараў і стварыла такія ўмовы, што яны не адзін год працуюць зладжанай і гарманічнай камандай. Гатуюць ад душы. І дзеці гэта цэняць. А яшчэ — утульную, амаль хатнюю атмасферу школьнай сталовай, дзе іх сустракаюць усмешкай, добрым словам і смачнай ежай. Таму працаўнікі харчаблока для іх — не безаблічныя кухары і буфетчыцы, а цёплая, цёплая Іра...

— Фактычна яны — работнікі камбіната школьнага харчавання, — кажа Марына Аляксандраўна. — Але для мяне яны і нашы работнікі таксама. Мае функцыі як кіраўніка, вядома, назіраць. Але чалавечыя ўзаемаадносіны не менш важныя. Яны для калектыву гімназіі не чужыя, таму абавязкова віншваем працаўнікоў харчаблока з асабістымі святамі. А напярэдадні 8 Сакавіка з самай раніцы я на кухні з букетамі кветак і абавязкова цёплымі, шчырымі словамі падзякі і віншаванняў. Калі ў іх узнікаюць пытанні ці здараюцца праблемы, дапамагаю іх вырашаць. Як любым члену нашага калектыву.

Алена ВІНАГРАДАВА.
Фота Лізаветы ГОЛАД.

ПАЎНАВАРТАСНЫ АБЕД НА ПЕРАПЫНКУ

Путрышская школа завяршае вучэбны год, на працягу якога харчаванне вучняў было арганізавана па-новаму

Згодна з рэкамендацыямі, прыём ежы адбываецца праз 2,5 гадзіны пасля пачатку заняткаў. Галоўны акцэнт зроблены на рацыёне. З'явіліся новыя стравы, якія прайшлі апрабы і ў ходзе рэспубліканскага пілотнага праекта і ўключаны ў тэхналагічны зборнік.

Сярэдняя школа ў аграгарадку Путрышкі прасторная і сучасная, хоць і пабудавана амаль паўстагоддзя таму. Такі праект у Гродзенскім раёне не тыпавы — падобных усяго некалькі. Штогод вядзецца рамонт. Летась, напачатку новага навучальнага года, асабліва ўвага надавалася абсталяванню харчовага блока і сталовай.

У школе займаюцца 217 вучняў, і ўсе ахоплены харчаваннем. Абеды бясплатныя, але гэта не адзіны фактар наведваць школьную сталовую. Па словах Зінаіды МЕЛЬНІЧАК, якая адказвае за школьнае харчаванне, дзецьмі падабаецца новы рацыён з незвычайнымі назвамі. Напрыклад, марскія нагетсы, мітболы з сырам (з курынага філе), тварожныя шарыкі, запяканка «дзень-ноч». Нечаканым вынікам эксперыменту стала ўвядзенне ў рацыён супоў.

— Да верасня мінулага года ў нас не варылі супы. Але практыка паказала, што дзеці не адмаўляюцца ад іх. Вядома, ёсць выпадкі, калі той ці іншы вучань не хоча есці, напрыклад, гарохавы суп, хоць іншыя ядуць з задавальненнем. Між тым заўсёды ёсць магчымасць перагледзець меню. Калі мы бачым, што тая ці іншая стравы не вельмі падабаецца і большасць ідзе ў адходы, звяртаемся да тэхнолагаў і кажам, што такая ежа не ў прыярытэце. Тады стравы замяняецца, — сказала Зінаіда Мельнічак.



Ежа гатуецца згодна з тэхналагічнымі картамі, якія складае спецыяльная група, яна працуе пры аддзеле адукацыі райвыканкама. Тут распрацоўваюцца прыкладныя рацыёны на два тыдні для ўсіх школ раёна. Меню складаецца ў адпаведнасці з рэкамендацыямі рэспубліканскага зборніка, які выпушчаны па выніках пілотнага праекта. Разам з тым, школам даецца свабода ў выбары найбольш аптымальных графікаў арганізацыі харчавання.

На думку Зінаіды Мельнічак, патрабаванні да школьных абед узрасталі. Дадзенае пытанне праходзіць пастаянны маніторынг у КДК. Неаднаразова праблема разглядалася і на ўзроўні ўрада. Гэта апраўдана, бо правільны прыём ежы з'яўляецца важным складнікам здароўя дзяцей.

— Сутнасць эксперыменту яшчэ і ў тым, што школьнікам 5—11 класаў прапануецца паўнаўартасны абед. У яго ўваходзіць салата, суп, гарнір з рыбнай альбо мясновай стравой, напой. Гэта вельмі якасная трапеза, — лічыць суразмоўца.

Некалькі гадоў таму школа набыла параканвектамат, які дазваляе гатаваць ежу з захаваннем карысных рэчываў. Дарэчы, усе школы Гродзенскага раёна сёлета будуць забяспечаны параканвектаматамі.

А вось пельмені з кетчупам і хот-догі ў Путрышскай школе не прапануюцца. Лічаць, што школьнікаў трэба прывучаць да здаровага харчавання на пастаяннай аснове. Гэту пазіцыю падтрымліваюць і бацькі вучняў. Значную работу праводзіць школьны савет па харчаванні, які прымае меры па фарміраванні культуры харчавання, праводзіць анкетаваанне дзяцей і бацькоў. Як правіла, істотных заўваг няма, абсалютная большасць задаволена станам, які склаўся ў выніку эксперыменту.

Новы падыход у харчаванні прадугледжвае большы аб'ём ужывання ў рацыёне садавіны і агародніны. Значную дапамогу школе ў гэтым аказвае мясцовая гаспадарка — вучэбна-варты сельскагаспадарчы кааператыву «Путрышкі». Усе віды агародніны і садавіны, якія тут вырошчваюць, паступаюць на стол школьнікаў у выглядзе салатаў альбо гарніраў. У гаспадарцы адгукаюцца на просьбы школы. Напачатку эксперыменту з дапамогай СВК «Путрышкі» закуплены новы посуд. Дарэчы, прадпрыемства па выніках мінулага года вызначана найлепшым па эканамічных паказчыках і занесена на Рэспубліканскую дошку Гонару.

Суб'ядна з'яўрае ўвагу і на прафесіяналізм кухараў. Бывае, што меню тое ж самае, але ў розных школах гатуецца па-рознаму. У Путрышках, кажа жанчына, усе стравы вельмі смачныя. У цэлым, адзначае Зінаіда Мельнічак, эксперымент можна лічыць удалым, бо вучні пачалі лепш есці. Колькасць адходаў зменшылася, аб чым сведчаць штодзённыя запісы ў спецыяльнай кнізе. Ды і самі дзеці пачынаюць лепш разумець важнасць здаровай ежы.

Маргарыта УШКЕВІЧ.



Дзяжурныя за работай.

Я заўважаю, што на сталах няма першага.

— Вельмі вялікі працэнт дзяцей супы не ядуць, — тлумачыць намеснік дырэктара. — Але гэта не значыць, што яго няма ў меню. Мы варым першыя стравы, але пад заказ — на тую колькасць хлопчыкаў і дзяўчат, якія з'ядуць іх гарантэавана.

У пацвярджэнне гэтых слоў да раздатачнай падыходзіць юнак і просіць наліць яму малочны суп, які сёння ў меню.

— Нарэшце мы адаптавалі пералік страў да смакавых прыхільнасцяў дзяцей, — працягвае Анастасія Яўгенаўна. — Ажыццявіць

тах. Так што можна не турбавацца аб здароўі дзяцей.

Сталовая паступова пусцее, і дзяжурныя прымаюцца за прыборку. Аднаў практычна няма, а гэта значыць, што кухары спрацавалі на «дзясятку». Чарговы раз.

— У гімназіі навучаецца 1200 чалавек, — падводзіць вынік намеснік дырэктара. — Ахоп дзяцей гарачым харчаваннем — стапрацэнтны. Якасцю і падборам страў задаволены дзеці і іх бацькі. Гэта той вынік, якога мы дабіваліся.

Звініць званок на чарговы ўрок, і ў школе на 45 хвілін зноў усталёўваецца

значнае правільнае, збалансаванае набор прадуктаў у меню, а таксама тое, як гэтыя прадукты прыгатованы. Калі дзіця сьціае і здаровае — лепш успрымае не толькі школьную праграму, але і з задавальненнем удзельнічае ў іншых мерапрыемствах.

— Нагрузка на вучняў гімназіі каласальная, — працягнула дырэктар. — І гэта не таму, што мы іх так накружваем. Яны самі працуюць на вынік: апроч асноўных заняткаў нашы навучэнцы наведваюць факультатывы, аб'яднанні па інтарэсах. Актыўна займаюцца спортам, удзельнічаюць у алімпіадах