



ГОД ЗА ГОДОМ
БЕЛГОРОДСКАЯ
ОБЛАСТЬ
В 2006-м
и 2007-м

Уважаемые читатели!
А вы подписали «Белгородскую правду» на первое полугодие 2020 года по льготной цене 584 рубля 88 копеек?
Поторопитесь:
Почта России 20 октября завершит льготную подписку!
Дальше цена вырастет до 674 рублей 10 копеек.
Не упустите свою выгоду!

Реклама



Выходит с 24 июня 1917 г.

www.belpressa.ru

БЕЛГОРОДСКАЯ ПРАВДА

Областной общественно-политический еженедельник

№ 42 (23194)
Четверг,
17 октября 2019 г.

Здоровье



Вкусы у детей разные, но выбора нет – приходится есть, что дают

ФОТО ВАДИМА ЗАБЛОЦКОГО (АРХИВ)

Школьный обед

Как сделать его вкусным, полезным и недорогим



СВОЁ ДЕЛО
ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА
ФЕРМЕРА СОЛГАЛОВА

8

СВЯЗЬ ВРЕМЁН
ВОСКЛИЦАТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ
БЕЛГОРОДСКОЙ ИСТОРИИ



16 17



МАЛАЯ РОДИНА КОГДА
В БЕЛГОРОДЕ ХОДИЛИ
В МАГАЗИН БЕЗ ДЕНЕГ

24 25



Школьный обед

Как сделать его вкусным, полезным и недорогим

ЕДА «У-у-у, рыба. Не буду!» – ноет второклассник в школьной столовой. «Опять цену за питание повысили», – вздыхает его мама, вписывая новую сумму в платёжку. «Суп несъедобный, макароны разварены», – потихоньку, чтобы не услышали дети, обмениваются впечатлениями учителя. Недовольных качеством школьных обедов много. Но есть и другие примеры. Сегодня мы рассказываем о том, кто и где кормит детей вкусно и недорого и как решается проблема качественных обедов в масштабах области.



Новый поставщик продуктов в школы – «Фабрика социального питания» – обещает сделать обеды вариативными, чтобы дети сами выбирали блюда

Овощи по списку

Обед в столовой школы села Клименки Вейделевского района стоит 35–40 рублей.

Овощи сдают родители учеников по нормативу: 35 килограммов картошки, 6 – лука, 7 – моркови, 8 – свёклы и 11 – капусты. Ягод или сухофруктов – по килограмму, – рассказывает повар **Надежда Кудренко**. И добавляет: – Вся продукция выращена на личных огородах, а чего не хватает – школа потом докупает.

Кое-что в небольших количествах здесь выращивают на школьном приусадебном участке. Много винограда – его урожай идёт на компот. Всю сельскохозяйственную продукцию возят на анализ, получают заключение контролирующего органа и пускают в дело.

– Залог вкусного обеда – старание поваров и правильная сервировка блюд, – подчёркивает Надежда Васильевна.

Хотя угодить современным детям ой как непросто. Из первого юным клименковцам нравится гороховый суп, из второго – макароны и картофельное пюре с гуляшом. Говядину же, а особенно рыбу, которая просто обязана быть в меню, школьники не жалуют.

– Мы много экспериментировали, в разных видах её подавали: и запекали, и под ометлом, и с овощами. Остановились на запечённой кусочками и солёной сельди, – вздыхает повар.

Зато столовую пиццу дети очень любят, поэтому её тут готовят часто. БП

Приближено к диетическому

В столовой Скороднянской школы Губкинского городского округа подход к организации питания детей иной – все продукты в столовую возят с Комбината школьного питания.

Раньше тут тоже выращивали овощи, квасили капусту и солили в бочках огурцы-помидоры, но сейчас от этой практики отказались – слишком хлопотно. Стоит обед не дороже 40 рублей.

– Для того чтобы дети ели в школе, меню должно быть разнообразным, а продукты – свежими, – считает повар **Татьяна Фоменко**. Она работает здесь 32 года и может сравнить, как

кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

По её словам, больше стало мясных и рыбных блюд. Последнее здесь готовят пару раз в неделю: котлеты и запечённая рыба кусочками. Поменялась и

технология приготовления блюд: раньше и котлеты, и рыбу могли поджарить, а сейчас школьное меню приближено к диетическому: либо варка, либо тушение, либо запекание в пароконвектомате.

Плюс-минус те же подходы к организации школьного питания и в других муниципалитетах. Цены разнятся не сильно: в Борисовке, например, школьный обед стоит около 45 рублей, в Вейделевке от 55 до 60, в Грайворонском районе – около 50. А вот в Белгороде в новом учебном году цена школьного обеда 75 рублей. БП

Кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

По её словам, больше стало мясных и рыбных блюд. Последнее здесь готовят пару раз в неделю: котлеты и запечённая рыба кусочками. Поменялась и

технология приготовления блюд: раньше и котлеты, и рыбу могли поджарить, а сейчас школьное меню приближено к диетическому: либо варка, либо тушение, либо запекание в пароконвектомате.

Плюс-минус те же подходы к организации школьного питания и в других муниципалитетах. Цены разнятся не сильно: в Борисовке, например, школьный обед стоит около 45 рублей, в Вейделевке от 55 до 60, в Грайворонском районе – около 50. А вот в Белгороде в новом учебном году цена школьного обеда 75 рублей. БП

Кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

ОПЫТ

Филе с ананасами

Школы № 36, № 38, № 39, № 44, № 11 и № 6 в Белгороде кормит комбинат питания завода ЖБК-1.

Началось всё с гимназии № 38. В 2001 году на завод обратился директор учебного заведения, обеспокоенный качеством школьных обедов. Он попросил кормить учеников через столовую предприятия. Процесс пошёл – на завод поступило множество благодарностей от школьников и их родителей. Потом ещё пять школ Белгорода попросили взять их на обслуживание.

Стоимость обеда – 75 рублей. Но для старшеклассников – начиная с 5 класса – комбинат питания предлагает другое меню за 85 рублей. Туда входит, например, куриный шашлык и филе с ананасами, котлета «Дружба», несколько овощных салатов на выбор. Из фруктов, кроме яблок, сливы, груши, нектарины.

– Мы выбираем продукты для приготовления блюд, ориентируясь на устраивающее нас соотношение цены и качества. Поэтому у нас нет такого, чтобы взяли мелкую гнилую картошку. Зелень и свежие овощи для салатов, например, берём у белгородских тепличников, – рассказала директор комбината питания ЖБК-1 **Галина Крапивина**. БП

Кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

По её словам, больше стало мясных и рыбных блюд. Последнее здесь готовят пару раз в неделю: котлеты и запечённая рыба кусочками. Поменялась и

технология приготовления блюд: раньше и котлеты, и рыбу могли поджарить, а сейчас школьное меню приближено к диетическому: либо варка, либо тушение, либо запекание в пароконвектомате.

Плюс-минус те же подходы к организации школьного питания и в других муниципалитетах. Цены разнятся не сильно: в Борисовке, например, школьный обед стоит около 45 рублей, в Вейделевке от 55 до 60, в Грайворонском районе – около 50. А вот в Белгороде в новом учебном году цена школьного обеда 75 рублей. БП

Кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

По её словам, больше стало мясных и рыбных блюд. Последнее здесь готовят пару раз в неделю: котлеты и запечённая рыба кусочками. Поменялась и

технология приготовления блюд: раньше и котлеты, и рыбу могли поджарить, а сейчас школьное меню приближено к диетическому: либо варка, либо тушение, либо запекание в пароконвектомате.

Плюс-минус те же подходы к организации школьного питания и в других муниципалитетах. Цены разнятся не сильно: в Борисовке, например, школьный обед стоит около 45 рублей, в Вейделевке от 55 до 60, в Грайворонском районе – около 50. А вот в Белгороде в новом учебном году цена школьного обеда 75 рублей. БП

Кормили детей в школах раньше и как их кормят сейчас.

– Раньше победнее был ассортимент блюд – супы да каши, причём не со сливочным маслом, как сейчас, а с маргарином. Творожных блюд – всех этих запеканок и пудингов – и в помине не было. Зато был бефстроганов из печени – вкусный и очень полезный. И дети его ели. А сейчас почему-то не возят. Дорого, наверное, – рассказывает Татьяна Георгиевна.

ЛИЧНОЕ МНЕНИЕ

Шведский стол и больше фруктов

О каких обедах мечтают белгородские школьники и их родители



Алиса МОРОЗОВА, школа № 45, 8-й класс:

– Я и мои одноклассники заметили, что в этом году нас стали кормить вкуснее. Мы и в прошлом году платили за горячее питание, но, честно говоря, у меня аппетита эта еда не вызвала даже после урока физкультуры. Сейчас почти каждый день в меню любимые всеми котлеты. Я дежурила пару раз по столовой и могу заверить: на тарелках остаётся меньше, чем раньше. Правда, суп едят не все, да и вообще его многие на себя проливают. Я слышала, что в некоторых школах появился шведский стол – вот бы нам такой выбор! Чего не хватает в меню? На мой взгляд, фруктов почти каждый день в меню любимые всеми котлеты. Я дежурила пару раз по столовой и могу заверить: на тарелках остаётся



Иван ВАХНЕНКО, школа № 17, 6-й класс:

– Как кормят в нашей школьной столовой, мне не нравится. Рис, например, недоваривают, то переваривают. А самые любимые у меня – котлеты из овощей. И вообще все котлеты, потому что их дают постоянно. Люблю рассольник и ещё один оранжевый суп. Наедаюсь вполне, добавок не кладу. Но ем одни супы, потому что только они съедобные. Бывает, что еда холодная. Второе вообще холодное всегда. Супы, правда, горячие – их подают прямо в кастрюлях и накладывают можно без ограничений. Не ем только борщ – он всегда или слишком кислый, или слишком солёный. Блюда далеки от обещанных, которые были в «Хинкальной» в мае, – поддержала Ваню его мама **Мария**. – Обещали ланч-боксы, ПП-бургеры, нагетсы, картошку, запечённую рыбу, мясо, был вкуснейший борщ на дегустации. А получаем разваренные макароны, сплившийся рис и котлеты не пойми из чего.



Ольга СЕРГЕЕВА, школа № 19, 6-й класс:

– Супы и борщи очень вкусные, горячие. Холодным бывает только чай. Мне нравится картофельное пюре и котлеты. Часто дают салат из капусты и свёклы – их можно сколько угодно накладывать, рыба бывает даже два раза в неделю. Не люблю



Ада АБХАЛИМОВА, лицей № 38, 3-й класс:

– Иногда совсем не ем, что в столовой дают. Сегодня, например, был суп невкусный – свекловичный, а мне нравится борщ. Поэтому съела только немного макаронов с котлетой, хотони и были холодными. И компот выпила. На завтрак дают молоко и яблоко. А ещё вкусную запеканку и блинчики – их ем с удовольствием. Только мёд не люблю – зачем им всё поливают?

– Мне не нравится, что нет выбора – вот Ада не ест мед, но его всё равно не дали, уверен, что в запеканку, – вступил в разговор её папа **Александр** (он на снимке с дочкой). – Может, было бы лучше поставить на столы соусники, чтобы каждый ребёнок сам решил, хочет ли его или нет. И с подливкой аналогично – многие дети её не едят. Большая проблема – холодная еда, но тут, скорее всего, дело в логистике. Хорошо бы, чтобы был хотя бы минимальный выбор – кто-то не ест, например, рыбу – возьми котлету. Я даже готов платить за это больше и многие родители, уверен, не лишь бы дети ели.



Георгий РАГОЗИН, школа № 36, 2-й класс:

– Мне не нравится рис с подливкой и гуляш, а люблю макароны с котлетой. Кексы вкусные дают, имбирные пряники к молоку. Из первого борща ем его люблю больше всего. Жалко только, что он почти всегда едкий тёплый, редко когда горячим бывает. Ребёнок ни на что не жалуется, только на рис, – говорит **Юлия**, мама Георгия. – Что не нравится – не ест, а борща по две тарелки уминает. Голодным не остаётся – после школы ещё идёт в бассейн заниматься. Хотелось бы, чтобы детям давали меньше выпечки, а больше фруктов.

СОСЕДИ

Везде по-разному

Мы поинтересовались особенностями его организации в соседних областях и сопредельных государствах.

Курская область. Здесь обеды в школы поставляют индивидуальнольные предприниматели. Поставщиков выбирают на конкурсной основе.

– В области создана система общественного контроля за школьным питанием. Главный критерий отбора поставщика – это качество его

блюд, – пояснил первый заместитель председателя областного комитета образования и науки **Александр Уколов**.

Обед школьника стоит 75–80 рублей. В сельских школах цена варьируется в зависимости от того, что школа выращивает на своём приусадебном участке.

Липецкая область. Большинство сельских школ кормят учеников самостоятельно. Осенью родители привозят в столовую овощи, но можно их не сдавать, а компенсировать стоимость сельхозпродукции деньгами.

Родители липецких школьников платят за обед от 60 до 80 рублей. В областном центре, а также в других городах региона питание в школы поставляют предприниматели, как и в Курске.

Украина. За питание школьников отвечают районные и городские администрации. Они заказывают услуги по питанию у поставщиков на тендерной основе. Выигрывают те поставщики, которые предлагают

самую низкую цену. Неудивительно, что при этом страдает качество школьных обедов. Соцсети пестрят жалобами родителей на безвкусную и однообразную еду в школьных столовых. Ученики начальной школы едят один раз в день бесплатно, за обеды школьников постарше платят родители. В среднем обед в школьной столовой обходится его ученикам в 25 гривен (около 65,5 рубля).

Белоруссия. Здесь еду готовят в школьных столовых, продукты туда

поставляют в основном школьные комбинаты питания. Бесплатно – один раз в день – едят ученики начальных классов городских школ и всех классов сельских школ. Также ничего не платят за двух- и трёхразовое питание дети из многодетных и малообеспеченных семей – их питание дотируется из средств республиканского и местных бюджетов. Обед остальных детей (в зависимости от их возраста) стоит от 1,57 до 1,90 белорусского рубля (48,9 – 59,2 рубля). БП