

І ў «ВЕРОНЕ», І ў ШКОЛЬНЫМ БУФЕЦЕ

з любоўю да дзяцей працуюць майстры «Школьніка»

Адкрытае акцыянернае таварыства «Школьнік» г. Пінск — гэта прадпрыемства школьнага харчавання, якое забяспечвае камфортнае атрыманне ведаў 13 тысячам вучняў горада. Бо якая там вучоба на галодны страўнік? Кожны дзень 16 сталовак і 17 буфетаў сустракаюць юных наведвальнікаў прыемнымі пахамі і прымальнымі дзеямі. У гэты дзень не раз давалася пачуць ад розных супрацоўнікаў «Школьніка»: «Мы вельмі любім дзяцей і адпаведна выбудовваем сваю работу».



Паводле слоў дырэктара прадпрыемства Алены КОЎШ, зараз яны рыхтуюцца да II Еўрапейскіх гульні. Здавалася б, Пінск далекавата ад Мінска, але ж самі ў свой час падалі заяўку на ўдзел у абслугоўванні гасцей алімпіяды. «Імкнёмся не стаяць на месцы ў сваім развіцці, — кажа Алена Міхайлаўна. — А гэта цудоўная магчымасць даведацца нешта новае ў кухарскай справе, у пэўным сэнсе дакрануцца да светлых тэндэнцый у грамадскім харчаванні. Таму чатыры нашы кухары і загадчыца кафэ «Верона» будуць працаваць на Еўрапейскіх гульні».

У дзіцячым кафэ з шэкспіраўскай назвай нас сустракае прыветлівая загадчыца Людміла СЕРГЯЮК. Людміла Сямёнаўна расказвае, што ўстанова надзвычай папулярная ў малых кліентаў,

асабліва падчас правядзення рэвізіяў і выпускных. Цяпер жа выпускныя святкуюць у садках, у пачатковай школе. Бацькі замаўляюць дзіцячае меню, а для юных модніц з'яўляецца нагода паказаць свае святочныя строі. Для дзіцячых забаў ёсць гульнявыя аўтаматы, фотазона. На пачастункі кухары гатуюць шмат рознай смакаты. Апошнім часам папулярнасцю карыстаюцца нагетсы «Смачняшка», ватрушкі з сырам, запяканка «Як у бабулі» ды іншыя стравы. Тут пастаянна праходзяць дзіцячыя святы, ладзяцца тэматычныя праграмы і конкурсы.

А днём кафэ прапануе комплексныя абеды для дарослых, на якія з задавальненнем прыходзяць офісныя работнікі бліжэйшых устаноў, праваахоўнікі, будаўнікі. Людзей прывабліваюць дэмакратычныя цэны і зручнае размяшчэнне ўстановаў.

— Хутка кафэ «Верона» разгорне летнюю пляцоўку. Праект ёсць, падрыхтоўчая работа праведзеная. Пляцоўка, спадзяёмся, стане прыемным дапаўненнем інфраструктуры горада ў яго сёлёнім статусе культурнай сталіцы, — заўважае Алена Коўш. І расказвае пра галоўную частку работы свайго калектыву, які складаецца са 161 працаўніка. — Фактычна 100 працэнтаў вучняў пачатковых класаў і больш за 60 працэнтаў вучняў 5—11 класаў харчуюцца ў школьных сталовых і буфетах.

Якаснае харчаванне нашых школьнікаў — гэта залог іх здароўя, — кажа дырэктар. — З гэта-



У зале дзіцячага кафэ «Верона».

га выходзім, калі распрацоўваем прыкладны двухтыднёвы рацыён на падставе нормаў і санітарных правілаў. Для павышэння імунітэту дзяцей салодкія стравы насычаем вітамінам С. Выкарыстоўваем толькі натуральную сыравіну, працуем непасрэдна з вытворцамі. Прадукты прывозім з Мазыра, Жабінкі, іншых гарадоў Беларусі, напрыклад, сыр рыкоту, які палюбіўся дзецям, дастаўляем з Тураўскага малочнага камбіната. Усё гэта робіцца, каб харчаванне зрабіць больш танным не на шкоду яго якасці.

У кожнай установе адукацыі акрамя сталовы ёсць буфет. Яго асартымент адпавядае здароваму харчаванню. У продажы заўсёды фрукты, кісламалочная прадукцыя, зефір, мармелад на пекцінавай аснове. Два разы на тыдзень буфеты прапануюць смажанкі, піццы, сасіскі ў цэсце. Вядома, дзеці сочаць за рэкламай і любяць гамбургеры. Для іх распрацавалі гамбургеры «Школьны з катлетай», «Школьны з каўбасой». З'явіліся і такія новыя стравы, як рол з лаваша «Крабик», піражкі печаныя з шакаладам, катлеткі «па-дамашняму», наліткі «Цытрусік» і «Вітамінічкі», назвы якіх кажуць самі за сябе.

Для ляляпшэння якасці абслугоўвання пінскі «Школьнік» увёў у практыку анкетаванне вучняў, калі кожны можа выказаць улас-

нае меркаванне. Праводзяцца выстаўкі страў з дэгустацыяй, прапануецца меню свабоднага выбару, калі вучань можа набыць любую з прапанаваных страў.

Алена Міхайлаўна адзначае высокую кваліфікацыю і такую ж адказнасць абсалютнай большасці членаў свайго калектыву. Асабліва хараша яна характарызуе найбольш сталых кухараў-брыгадзіраў. Некаторыя з гэтых жанчын дасягнулі пенсійнага ўзросту, але кіраўнік мае намер працягваць з імі кантракт. «Не раз была сведкай у школьных сталовых такіх рабочых момантаў, калі кухар выходзіць з кухні ў залу і падрабязна апытвае нават самых маленькіх: «Чаму не даеў? Што падалося нясмачным? Што ты любіш найлепш?». Такому падыходу да працы варты вучыцца маладым, на што і настройвае кіраўнік арганізацыі. А брыгадзіры, дарэчы, ахвотна дзеліцца тонкасцямі справы з навічкамі, і гэтым дырэктар ганарыцца. Значыць, у калектыве добрая працоўная атмосфера.

— Мы пастаянна на сувязі з усімі 17 дырэктарамі школ. Любое пытанне, што ўзнікае, вырашаем аператыўна, — гаворыць дырэктар «Школьнік». — Добрае харчаванне гэтак жа важна, як кваліфікавана праведзены ўрок. Таму мы не стайм на месцы, стараемся ўкараняць усё новае, прагрэсіўнае і адпавядаць тэндэнцыям айчыннага школьнага харчавання.

...У будынку, дзе знаходзіцца адміністрацыя «Школьніка», размешчаны кандытарскі цэх. І хоць свежыя булчкі з самага ранку развезлі па школах, наведвальніка сустракае цудоўны ванільны пах з ноткамі карыцы. Прадукцыю тут выпякаюць толькі з натуральнай сыравіны, ніякіх харчовых дабавак не дапускаецца. Аказваецца, з айчынных натуральных прадуктаў можна спячы надзвычай смачныя булчкі. Каштавалі — сведчым.



Свежая выпечка абавязкова прысутнічае ў меню сталовай гімназіі. Кухар Валянціна КЛІМЕЦ — адна з тых, хто клапаціцца пра якаснае і смачнае харчаванне навучэнцаў.