

Украсьте народными нарядами
Ивановскую и получите приз! **3**

Дорогая получилась рыбка
«На крючок» попались рыбаки **4**

Два поэта о Ро
Представляем н



Общественно-политическая газета Ленского рай

МАЯК

Издаётся
с 7 января 1932 года

№24 (10186)
20 июня 2025 года

Мы ВКонтакте: [mayak_len29](#)
Веб-сайт: [mayak-len.ru](#)

Приним объявлений: 5-20-42
mayak-len@yandex.ru

Столовая в «десяточку»



чата и ребята из детского спортивного лагеря «Старт» при Комплексном Центре дополнительного образования в столовой Яренской средней школы довольны

На правах рекламы

Столовая в «десяточку»

← 1

ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ

«Вкусно! Я две порции съела. Было бы четыре – и четыре бы съела! – это бойкая Анечка ответила на мой вопрос, как готовят в школьной столовой, и её друзья согласны из спортивного лагеря «Старт» при Комплексном Центре дополнительного образования этим летом питаются в столовой Яренской средней школы. Кормят повара и 85 ребят из пришкольного оздоровительного лагеря.

Кроме того, приходят победить и педагоги, и ученики, которые заняты в государственных экзаменах. Кажется бы, это много, но работники столовой так не считают, ведь в течение учебного года им ежедневно приходится кормить почти шесть сотен школьников от 7 до 18 лет! 578 детей в Яренской школе, и никто из школьной столовой голодным не уходит.

Сбалансированное, специально составленное с учётом диетических потребностей, требований СанПиНа по балансу белков, жиров и углеводов меню рассчитано на десять дней: 10 супов, 10 гарниров, 10 салатов, 10 напитков сменяют друг друга по кругу. Качество приготовления угождает даже самым изыскательным вкусом. Домой ходят питаться или перекусками перебиваются единично – каждый ученик здесь на виду. Спрашиваю у заведующей Анечки СИВОЛАП, трудно ли удержать теперь детей?

Конечно, не все блюда одинаково популярны, – не скрывает Аня Владимировна. – Если дома не принято есть рыбу, например, то и в школе её дети едят неохотно. Щи, борщи едят. Хорошо «заходит» тёртая морковь с маслом. И от учителя многое зависит, конечно: если педагог заинтересован, чтобы дети были сытые, они и берут и первое, и второе, и выпечку.

Заведовать школьной столовой Анна СИВОЛАП стала в начале 2024-2025 учебного года. До этого – три года повара. Сейчас, в конце года, она уже может считаться опытным руководителем. Шутка ли – организовать бесперебойную ра-

боту коллектива, где кроме неё трудятся шесть поваров и три посудомойки? В две смены они обеспечивают бесперебойную работу: первая – с пяти утра до двенадцати дня, вторая – с десяти до семнадцати часов.

Лидия СПОДОБЕЦ, Татьяна БАРАНОВА, Татьяна ИВАНОВА, Наталья ЗИНИНА, Юлия АЛИЯРОВА, Людмила БЫКОВА отвечают за приготовление блюд. Наталья САМОЙЛОВА, Оксана ЕФИМОВА и Анна ГОЛЕНЕВА – за чистоту посуды и кухонной утвари. Производственный процесс чётко отлажен, у каждой сотрудницы свой определённый круг обязанностей. Но если надо, и заменят друг друга на посту, выйдя в «нужную» смену, и сообща за дело примутся.

Картонку вот, например, однажды мелкую привезли, видимо, на базе перепутали, так все сели дружно её чистить! – рассказывают, улыбаясь.

Кстати, перекусить в школьной столовой можно не только в «большие» перемены: здесь теперь работает буфет, и на любой перемене «перехватить» чай с выпечкой ребята успевают. Аня здесь очень вкусная. Повар Людмила БЫКОВА и излюбленные сосиски в тесто завернёт, и сладкие плюшки зарумянит.

А про наши сочные с творогом по Яренску вообще легенды ходят, – улыбается директор школы Мария СУЗДАЛЕВА. – Печёт их Наталья Владимировна ЗИНИНА.

Пробую – и действительно, не зря легендой стали: пушистое тесто рассыпается на языке, начинка в меру сладка и нежна. Конечно, удаётся выпечка, но повара вместе с директором



Заведующая Анна СИВОЛАП показывает мамам из «родительского контроля»: температура второго блюда при подаче должна быть не ниже 65 градусов, вес – в норме

мечтают о большем – о новом пароконвектомате. С ним гораздо легче будет приготовить шесть сотен котлет, булочек или запеканок. Новое оборудование – уже в проекте, его здесь ждут с нетерпением.

С начала учебного года поварами пришлось привыкнуть к ещё одному нововведению. Теперь в любой момент в столовую могут прийти и... родители! Такое право они имеют по закону, и с октября в школе была создана комиссия, которая ежемесячно ведёт «родительский контроль».

В комиссию вошли представители от каждого класса. Мы составили график, в какой день родители разных классов будут вести контроль. Этот график не афишировали ни перед кем, и наши посещения были действительно неожиданны для

работников столовой, – отметила член комиссии – представитель Совета школы Аня РЯБОВА.

Перед каждым посещением родители знакомятся с чек-листами, в которых им предстоит заполнить семнадцать важных пунктов: о качестве готовой пищи, температуре и весе готового блюда на раздаче, санитарно-гигиеническом состоянии помещений, заполнении учётных документов.

Когда в первые разы мамы приходили, было очень страшно, – признаётся Анна СИВОЛАП. – Однажды десять градусов не хватило в поданном супе – 65 градусов вместо 75 намеряли. Вот и дымок вроде от него идёт, а градус не вышел! Может быть, а холодную тарелку налили, может быть, ещё что-то... Было неловко, конечно.

Но родители относятся к таким мелким недочётам с пониманием. – В целом впечатления всегда оставались положительными. Видно, что и дети довольны питанием, и сами работники – условиями труда, – говорит Аня РЯБОВА.

Кстати, вся информация об организации питания в школе, включая примерное и фактическое меню, есть на сайте школы, и каждый родитель свободно может с ней ознакомиться.

После окончания лагерных смен поварами предстоит ещё одна серьёзная задача – подготовить праздничный стол к юбилею школы. Меню уже обсуждается. И я уверена: и здесь у этого профессионального и дружного коллектива всё получится!

Анастасия ГОРБАЧЕНКО.
Фото автора и Яренской средней школы.



Работники столовой Яренской средней школы Татьяна БАРАНОВА, Лидия СПОДОБЕЦ, Людмила БЫКОВА, Юлия АЛИЯРОВА, Анна СИВОЛАП, Наталья САМОЙЛОВА, Наталья ЗИНИНА, Татьяна ИВАНОВА и Анна ГОЛЕНЕВА