В рамках реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях четыре школы района получили субсидии из республиканского бюджета на приобретение оборудования для школьных столовых в размере 3 миллионов 817 тысяч 200 рублей. Из них МОУ «Атемарской СОШ» был выделен 1 миллион 3 тысячи 800 рублей. 1 миллион 86 тысяч 300 рублей получила МОУ «Большеелховская СОШ». МОУ «Лямбирская СОШ №1» приобрела столовое оборудование на сумму в 1 миллион 28 тысяч 600 рублей. И МОУ «Лямбирская СОШ№2» – на сумму 698 тысяч 500 рублей.

Что означает для школы, и в первую очередь, для детей, это новое оборудование?

- Организацию полноценного питания школьников на качественно новом, высоком уровне, – ответила на наш вопрос заведующая отделом образования Елена Усмановна Громова. – Морально устаревшее оборудование наших столовых заменено на новое – экономичное, функциональное, безопасное, технологичное и экологичное. Компьютерная начинка кухонных аппаратов позволяет рассчитывать дозированность приготавливаемого блюда до граммов по массе и секунд по времени. Что, в свою очередь, позволяет организовать детский рацион наиболее оптимально и с пользой.

Красноречивым подтверждением слов Е. У. Громовой стала столовая Лямбирской школы №2. Первое, что открывается взору - помещение, где обедают школьники. Стены в уютном, согревающем розовом цвете, кипенно-белые потоки, мебель светлого дерева, жалюзи приятного розово-бордового оттенка на окнах – все это вкупе создает теплую атмосферу доброго семейного очага, где ежедневно собираются маленькие «домочадцы» в количестве 220 человек. Меню богатое, разнообразное и строго соответствующее требованиям Санпина, гармонично сбалансированное по содержанию витаминов и микроэлементов. А готовят его главные повара М.К. Царькова и Н.К. Исякаева, прошедшие курсы, обучающие работе на новом оборудовании. Помогает им технический работник – Э.Р. Юмаева.

К конвекционной печи примыкает большая варочная панель. Неподалеку расположились электромясорубка, слайсеры – устройства для нарезки пищевых продуктов. Под варочными панелями – гастроемкости – лотки для приготовления и хранения пищи, пригодные для выпечки, выкладки, хранения полуфабрикатов, готовых и сырых продуктов. А в раздаточные столы встроена мармитная установка, сохраняющая тепло в уже готовых блюдах. Нашли на кухне свое место тестомес и электрокипятильник. Мощные вытяжные зонты создают для посетителей столовой комфортную атмосферу, не отягощенную запахами. К горячему цеху примыкает так

называемый холодный, или мясо-рыбный, откуда разделанные полуфабрикаты попадают в руки поваров для дальнейших превращений. Сюда же, в горячий цех, идут подготовленные овощи из цеха. Отдельное помещение предназначено для хранения сыпучих продуктов, круп, там же установлены три емких энергосберегающих холодильника, большая морозильная камера. К кухне примыкает просторная моечная, сердцем которой является большая посудомоечная машина. Рядом встроены специальный стол и ванна с душирующим устройством.

УМИДА ЯХИНА