

Создана новая
общественная
организация

с. 2

Рискует ли
Иванушка?..

с. 2

Маньяк на охоте

с. 7

В страхе за жизнь

с. 7

еженедельная региональная
газета

20 октября
2011

распространяется бесплатно в комплекте с газетой "Радар"

издается с марта 1992 года

РЕЗОНАНС

№ 42 / 1019



Хорошая еда поднимает настроение.



На раздаче.



Коллектив пищеблока школы № 7.

20 октября – Международный день повара

«У нас дети! Везите только свежее!»

Здесь еду возьмешь из рук опрятных, аккуратных людей – в столовой нижнетуринской школы № 7 работают именно такие женщины. Коллектив подобрался дружный, работоспособный, а самое главное, готовят кулинары вкусно. Свою работу выполняют на должном уровне. Заведует школьным пищеблоком Светлана Степановна Заморошкина, а поварами здесь работают Алевтина Михайловна Бирюкова, Мария Васильевна Пужалина, Валентина Фроловна Тэрко и Надежда Николаевна Зибзева. Труд повара – очень тяжелый и низкооплачиваемый, но женщины стараются, чтобы дети были хорошо накормлены.

На питание старшеклассников планируется из расчета 40 рублей на человека в день, из них 10 рублей выделяется из областного бюджета, 30 рублей платят родители. На эту сумму трудно обеспечить детям полноценное питание, но стараниями поваров рацион учащихся седьмой школы получается вкусным и разнообразным. Суп и второе школьники получают каждый день, с удовольствием едят каши, салаты и выпечку. Осенью овощи и фрукты стоят дешево, но когда цены на них повысятся – начнутся трудности. Мясо уже начало дорожать, например, говядина – на 7 рублей, печень – на 5 рублей. В таких условиях повара приходится нелегко, ведь питание детей должно быть сытным и полезным. Продукты в столовую привозят из Нижнего Тагила, их качество тщательно проверяется по сопу-

ствующей документации и внешнему виду. Когда заведующая столовой делает заявку поставщику, она говорит: «У нас дети! Везите только свежее!» При составлении меню повара стараются учитывать мнение школьников, а также родительского комитета, члены которого посещают столовую и составляют акты по проверке питания. Повара ходят на родительские собрания, где родители высказывают свое мнение по поводу пищи для детей, ведь все равно дома ребяташки рассказывают о том, как их кормят. Кстати сказать, в школьной столовой применяются очень высокие требования, ее постоянно проверяют специалисты территориального центра гигиены и эпидемиологии и Роспотребнадзора. Берут пробы еды, смотрят выход на белки, жиры, углеводы, чтобы пища соответствовала нормам. А школьный медик снимает пробы пищи каждый день.

Вот как отзывается о работниках столовой директор СОШ № 7 **Любовь Ивановна Колпакова**: «Я уже седьмой год занимаю должность директора школы и за это время у меня не было никаких проблем с работниками столовой. Наши повара – женщины очень ответствен-

ные. Готовят они очень вкусно, всей душой заботятся о здоровье детей. В прошлом году школьным питанием были охвачены 96% учащихся нашей школы, в текущем году постараемся увеличить этот процент. Хотя, конечно, хочется, чтобы на питание школьников выделялось больше денег. Это позволит разнообразить меню. В нашей школе педагогический коллектив и работники столовой – это единое целое. Они работают на совесть. Спасибо им за нелегкий труд».

Одна из самых опытных работниц школьной столовой – **Надежда Николаевна Зибзева**. В 1982 году она окончила Нижнетагильский техникум советской торговли и по распределению приехала в Нижнюю Туру. Направили ее работать поваром в столовую № 1. С 1984 года, в течение 10 лет, она работала там заведующим-продавцом. В трудные 90-е годы она пришла работать в школьную столовую. В школе № 7 Надежда Николаевна трудится уже почти 12 лет. И эта работа Надежде Николаевне нравится. Ей очень приятно, когда дети говорят: «Спасибо!». На работу она старается приходить в хорошем настроении, тогда и пища, приготовленная ею,

получается вкусной. На работу женщина приходит очень рано, обычно на завтрак повара готовят выпечку, например, пирожки с повидлом, и чтобы в 8.40 дети могли позавтракать, Надежда Николаевна приходит в столовую в 4 утра – поставить тесто. Ведь за один раз нужно приготовить 200-300 пирожков, душистых и румяных. В 10.45 обедают старшеклассники, и для них надо успеть приготовить, накрыть столы. Надежда Николаевна живет своей работой.

– Ночью проснусь и думаю, что бы такое приготовить, чтобы ребята остались довольны и денег хватило? – рассказывает она. – Говорю себе – спи, а мозги все равно работают.

По словам Надежды Николаевны, она ни разу не пожалела о выборе своей профессии. И коллеги хорошо отзываются о ней, говорят: «За Надеждой Николаевной, как за каменной стеной».

Пусть каждый человек относится к своему делу так, чтобы окружающие уважали нас за добросовестный и полезный труд. Здоровья и счастья вам, дорогие повара!

Игорь ДОБРЫЙ.
Фото автора.



На переднем плане Надежда Николаевна Зибзева.



В школьной столовой, как всегда, оживленно.