



ПИЩА ДЛЯ УМА

Учеба на отлично начинается с правильного и качественного питания! Пока этот тезис вновь осмысливается на министерском уровне, в Гимназии №1 он давно стал аксиомой. Добавим семейного тепла, умножим на высокие стандарты, безграничную любовь к детям и честный труд — рецепт успеха прост, забираем горяченьким!



Зоя Алексеевна Меркулова

Заместитель директора Гимназии №1 по учебно-воспитательной работе и административно-хозяйственной части, руководитель академии «Вундеркинд» при Гимназии №1



Почему правильному питанию гимназистов вы уделяете настолько пристальное внимание?

Когда Гимназия только начинала работу, почти 30 лет назад, у нас был обычный буфет, но мы с первых дней мечтали о столовой. Просто потому, что для отличной работы и учебы всегда нужна подпитка — вкусное и сбалансированное питание. Каждая победа, каждое достижение все-таки зависит от здоровья! (Смеется.) Так что, как и все в Гимназии, мы тоже стараемся делать свою работу на пятерку. Оглядываясь назад, удивляешься, как столовая изменилась. Сегодня школьный пищеблок состоит из нескольких цехов: мясного, тестосмесительного и салатного, а в нашем арсенале всевозможное профессиональное оборудование для приготовления пищи: от слайсеров для нарезки и конвекционных печей и духовки до посудомоечных машин и гомогенизатора — это такой большой миксер, благодаря которому пюре каждый раз получается идеальным.

Даже со скидкой на строгие требования Рос-

потребнадзора к организации пищеблока в Гимназии подошли на редкость скрупулезно. Превосходить ожидания для вас принципиально?

Гимназисты будто наши дети, а для своих чад всегда желаешь самого лучшего. Забота проявляется в самых обыденных мелочах: например, мы следим за водным режимом, в каждом классе стоит кулер, да и в столовой можно в любой момент попросить стакан питьевой воды. Более того, если у ребенка есть непереносимость тех или иных продуктов, мы обязательно в курсе — и учитываем это. Раз в неделю собираемся у директора и обсуждаем рабочие моменты по столовой: планы, ошибки, если они были, и прочее. Эта система — залог нашего успеха в организации питания Гимназии №1!

Насколько, по-вашему, эти детали и среда,

окружающая ребенка в процессе учебы, влияют на его успеваемость?

На мой взгляд, это критически важный момент. Каждый день в Гимназии начинается с того, что на всей нашей большой территории наводится порядок, помещения проветриваются, включаются увлажнители воздуха. Первое,

что видят дети и родители, — ухоженный двор с пришкольным садом, благоухающим цветами большую часть года. Очень щепетильно подходим к вопросам гигиены и безопасности. В

уборных всегда есть не только бумага, но и салфетки, туалетное мыло и даже духи. А новый детский городок и спортивная площадка могут похвастаться профессиональным противоударным покрытием. В школе важно чувствовать себя комфортно, от этого зависит то, как гимназист раскроется и в учебе, и с личностных позиций. Порядок и чистота прививаются с детства: нашим детям и в голову не придет бросить в коридоре конфетную обертку и прилепить жвачку под парту.

Что касается столовой, то я всегда говорю, что она — сердце и душа Гимназии. Представьте: открываешь дверь школы (в новую жизнь!), делаешь первый шаг и чувствуешь ароматы, доносящиеся с кухни. Ты чувствуешь себя как дома! И эти воспоминания остаются с тобой на всю жизнь.

Гимназия №1 вообще известна своей домашней атмосферой — во многом благодаря теплым отношениям внутри коллектива. Почему для вас лично так важно подчеркивать вклад и достижения каждого работника? Ведь сегодня такая позиция скорее редкость.

Этому я училась и учусь у своей мамы, нашего директора Татьяны Аветовны Меркуловой. За годы работы вместе поняла, что значит забота о каждом работнике. От доброго слова и внимания человек начинает цвести и работает в сто раз лучше и интереснее. Директор всегда поддержит любой эксперимент и начинание, это дает людям чувство, что они на своем месте, что к ним прислушиваются, их ценят и уважают. Это дорогого стоит — и, безусловно, сказывается на общей атмосфере. Коллектив наш подбирался долго и вдумчиво, а сегодня это сплоченная команда замечательных творческих людей, искренне любящих свою работу.

ВСЕГДА ГОВОРЮ, ЧТО СТОЛОВАЯ — СЕРДЦЕ И ДУША ГИМНАЗИИ





Юрий Вячеславович Кулаков
Помощник директора по организации
питания в Гимназии № 1

Одно из важнейших условий здорового питания — первоклассные продукты. Как работаете с поставщиками, где ищете лучших и каким образом отслеживаете качество?

Как известно, каким бы искусным ни был повар, если в его распоряжении продукты ненадлежащего качества, достойного блюда не выйдет. Поэтому лучшее искали долго, и вот уже семь лет работаем с одними и теми же поставщиками. Время доказало и их добросовестность, и безукоризненность продуктов. На кухне Гимназии не используют полуфабрикаты и заморозку, поэтому закупка производится ежедневно. Мясо, птица и рыба поступают в разделочный цех в охлажденном виде, и повара тут же приступают к приготовлению блюд. Даже фарш они делают сами — готовый не берем! Продукты мы закупаем и для столовой филиала Гимназии, а при ней работает детский садик — рацион малышей, как известно, вдвойне требует пристального внимания. Здоровье детей — наша драгоценность, которую мы бережем вот уже много лет.

При закупке я досконально проверяю все — от дат выпуска до ингредиентов в составе, а на выходе качество пищи контролируют шеф-повар Валентина Григорьевна и доктор Гимназии Людмила Николаевна. Наша работа высоко оценена директором Татьяной Аветовой, учителями, родителями и учениками, что, конечно, приятно. В свою очередь стараемся учитывать все просьбы и пожелания.

Нам постоянно хотят навязать товар со стороны, много предложений от некачественных и непроверенных фирм. Но мы не пустим в Гимназию никого, кто не соответствует нашим требованиям — не позволим зарабатывать на детях таким способом. Здоровье и качество — наши принципы, и они не изменятся.



Лариса Николаевна Сребняк
Заведующая производством
столовой Гимназии № 1

В Гимназии очень разнообразное и обширное меню. Как оно составляется? К пожеланиям гимназистов прислушиваетесь?

Мы работаем по утвержденному 10-дневному меню, которое после разработки проходит экспертизу и утверждается Роскомнадзором. В нем учтены все суточные нормы витаминов и полезных веществ, которые должен получать школьник. Но всегда перед очередным учебным годом мы стараемся усовершенствовать меню, добавив новые интересные блюда. С первого класса закладываем в детей привычку питаться правильно. Гимназисты всегда положительно относятся к новинкам — с удовольствием дегустируют и дают свою оценку, которая для нас очень важна. Например, вместо обычного риса мы стали готовить рис с овощами, и теперь это любимый гарнир у наших детей.

Меню тематически разбито по дням: четверг, например, рыбный. Какие из них гимназистам особенно по душе?

В Гимназии любят и чтут традиции — конечно, они затрагивают и кухню. Любимые дни, думаю, приходятся на праздники. В Джинсовый день и на встречу выпускников мы угощаем наших ребят кексами или пиццей — это настоящая легенда, гимназисты, уже окончив школу, всегда вспоминают именно ее. (Смеется.) В Шотландский день готовим традиционные булочки и национальное блюдо хаггис. Под Новый год и на Пасху проводим мастер-классы по приготовлению пряников и куличей, а всю масленичную неделю печем всевозможные блины. Но питаться надо не только вкусно, но и правильно, поэтому от меню отступать никак нельзя.

Где находите рецепты? И импровизируете ли на кухне?

Рецепты у нас домашние, у каждого со своими секретами. Стелла Юрьевна, например, родом из Грузии, и ее салаты славятся кавказским колоритом, непередаваемым ароматом и изобилием ингредиентов. У Валентины Григорьевны самые вкусные борщи во всей Кубани: она настоящая казачка, и в этом деле ей нет равных. Тамара Пантелеевна каждое утро колдует над выпечкой, и хоть сто раз бери у нее рецепт, повторить ни за что не получится. Это только человек с золотыми руками может печь такие шедевры, что выпускники пишут про них стихи. И каждый повар добавляет в свое блюдо главный ингредиент — любовь к своему делу. То же самое могу сказать про всех кухарочих. Светлана Владимировна и Ирина Владимировна всегда

гостеприимно ждут ребят в столовой, следят за тем, чтобы блюда не остывали, помогают малышам мыть руки, а старшим предлагают добавки положить. У нас сложился прекрасный коллектив, который вот уже много лет сообща делает нужное и важное дело.

КАЖДЫЙ ПОВАР ДОБАВЛЯЕТ В СВОЕ БЛЮДО ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ — ЛЮБОВЬ К СВОЕМУ ДЕЛУ



Валентина Григорьевна Гусак
Шеф-повар столовой
Гимназии № 1

Как совместить вкус и пользу?

Вкус — это понятие, разное для всех. Кто-то называет вкусным борщ, а кто-то — исключительно сладости. Вкус — это привычка, и ее нужно формировать с детства. Наши дети уже научились есть на завтрак кашу или омлет. В обед все с удовольствием опустошают тарелки с отменным супом. Ну а на полдник можно насладиться нежными варениками с творогом, сырниками и запеканками. «Вкусно» и «полезно» в Гимназии всегда неразделимы!

ИНОГДА, В ЗНАК БЛАГОДАРНОСТИ, ГИМНАЗИСТЫ ДЕЛЯТСЯ С НАМИ СВОИМИ СЕМЕЙНЫМИ РЕЦЕПТАМИ

Творчески реализоваться получается? В какие моменты гордитесь кухней больше всего?

Каждый день мы творим, придумываем новое, экспериментируем, стараемся удивить детей. Очень счастливы, когда ребята заглядывают в окошко раздачи и благодарят за вкусный завтрак или обед. Еще случается, что гимназисты подходят и просят рецепт любимейшего блюда для мамы. А иногда, в знак благодарности, делятся и своими семейными рецептами.

Главный признак того, что гимназисты в восторге от блюд?

Здесь много слов не надо: это счастливые лица детей и пустые тарелки! (Улыбается.)



ЧОУ «Гимназия № 1», ул. Малоземельская,
17; ул. Севрюкова, 6 (филиал),
тел. (8617) 635-701, (8617) 636-773,
@gimnazia1_merkulova,
gimn1.novorossiysk.net