

*Я есть то, что я ем....  
Или о школьной  
столовой замолвите  
слово*

*Письмо родителя одной  
из среднестатистических школ  
города Сургута*



Рядом с домом, где я живу, – два общеобразовательных учреждения (гимназия и реднестатистическая школа). Постоянно в любое время аблюдаю картину: школьники возвращаются домой, рустя чипсами из пакетиков и/или прихлебывая кока-олу. Казалось бы, уж сколько раз твердили миру... Давно уже все знают и об удивительном свойстве колы растворять известковый налет и ржавчину, и о анцерогенах, которыми напичкано хрустящее акомство. Однако предпочтения моих соседей не ленияются. Что ест среднестатистический сургутский школьник, придя домой из школы? С большой долей зероятности предположу, что если у этого школьника заботающие мама и папа (и с ними не живет заботливая бабушка), то два-три-четыре раза в будни он ест на обед тельмени, сосиски/сардельки с макаронами (и кетчупом), бутерброды с колбасой и приготовленные/разогретые полуфабрикаты. Очень хочется ошибиться, но примеры друзей и родственников слишком красноречиво подтверждают вышеизложенное.

**Что ест (или не ест) сургутский школьник в школе?** За примерами далеко ходить не надо. Родная дочь не ест в школе рыбу, печень, тушеную капусту (как и дома), каши и супы крайне выборочно (как и дома). Племянница в школе ест только пельмени, колбасу и сосиски, которые в соответствии с циклическим меню на столах школьников появляются два раза в неделю, и, по ее словам, «очень вкусную» выпечку. Дочь подруги ест одни супы и котлеты, все остальное безжалостно отправляет в мусорное ведро (при этом у ребенка вообще очень специфические вкусы, она, например, не ест яйца в любом виде).

**Что случилось с нашими детьми?** Предположу, что вкусовые добавки, консерванты и прочая таблица Менделеева, щедро представленная в меню обычной семьи, вкупе со сверх занятыми родителями, пропадающими с утра до поздней ночи на работе – с самого детства серьезно портят правильные вкусовые предпочтения детей. Счастье, что есть в нашем

городе форпост здорового и разнообразного питания – Комбинат школьного питания - КШП (говорю это безо всякой иронии). За знакомой для всех родителей аббревиатурой стоят почти 500 человек, которые ежедневно работают для того, чтобы обеды сургутских девочек и мальчишек были вкусными и полезными. Городские и окружные чиновники заботятся о том, чтобы стоимость школьного питания не стала непосильной ношей для семейного бюджета. Роспотребнадзор строго следит за тем, чтобы меню соответствовало принятым в стране санитарным правилам организации школьного питания, чтобы ежедневно на столы сургутских детей попадали белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества в нужном количестве и строгих пропорциях. А знаете ли вы, что школьное меню по составу продуктов ни разу не повторяется в течение двух недель, а по приготовленным из этих продуктов блюдам и того больше? И если вдруг два дня подряд наши дети будут пить в школе, например, чай или компот, то организаторам этого безобразия (а ежедневное меню составляет повар-бригадир школьной столовой и обязательно утверждает медицинский работник и директор) – грозит административная комиссия и штраф? Вы в курсе, что на стол сургутских школьников попадают только безопасные продукты? На фабрике-кухне комбината школьного питания работает собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет 100 % входной контроль сырья. Ежедневно 300 сотрудников школьных столовых готовят свежую и горячую еду почти для 36 тысяч сургутских детей.



Школьные повара – постоянные слушатели «Школы кулинарного мастерства», занятия которой Комбинат школьного питания организует два раза в месяц. Сотрудники КШП – постоянные участники родительских собраний и классных часов в школах. Огромное количество взрослых людей работают для того, чтобы наши северные дети росли здоровыми и счастливыми. И что же? На традиционных анкетированиях школьников, посвященных работе столовых (которые проводят два инструктора-кулинара комбината школьного питания) дети так же традиционно, настойчиво, из года в год просят добавить в меню – пельмени, сосиски, колбасу, пиццу и шашлык. К сожалению, или к счастью, эти пожелания невозможно выполнить, так как есть утвержденные на федеральном уровне правила (тот самый СанПин), согласно которым пельмени и сосиски/сардельки/колбаса – могут попасть в меню школьников только раз в две недели, а суп, каши из крупы грубого помола и многие другие полезные блюда должны в обязательном порядке быть его неизменной составляющей.

**И, главное, – родители,** давайте меняться сами! Как сказала в интервью «Югорскому детству» директор Комбината школьного питания Татьяна Свизова: «Проблемы надо искать не в школьных столовых, а в семьях». Пора нам, наверное, учиться готовить вкусную и полезную еду, контролировать, на что дети тратят карманные деньги, уметь отказывать им (и себе в первую очередь!) в покупке вредных «вкусняшек», и, самое важное, быть для них примером в вопросах правильного и здорового питания.

*Уважаемые родители наш класс получает завтрак после второго урока, в 9 час. 40 минут. Благодарна родителям, изыскавшим возможность и нашедшим слова убеждения для своих детей о значимости школьного питания!*

*Обеспокоена тем, что часть детей имеет 6 часовой перерыв между приемами пищи, что негативно сказывается на здоровье растущего организма...*

*С уважением, Ваш классный руководитель  
Ознакомились:*