

# Потребительская конференция (октябрь 2016 г.)

## Отзыв участника конференции:

### Достоинства:

Вкусно, питательно, чисто, уютно! Отличная презентация здорового школьного питания для школы Екатеринбурга

### Недостатки:

Нет минусов. Главное, чтобы и детей в школах кормили как и нас на конференции!

У меня 2 детей учатся в разных школах Октябрьского района Екатеринбурга. Проблема школьного питания всегда стоит остро на повестке дня. То не очень вкусно и разнообразно кормят в школьной столовой, то порции маленькие, то недовольны поставщиками продуктов школьного питания... На днях посетила родительскую конференцию по питанию в школе № 62 Екатеринбурга - встречу с поставщиком продуктов школьного питания ООО "Аппетит" и администрацией школы.



Школа № 62 давно славится своим вкусным питанием - ребенок ест с удовольствием. Мне самой довелось несколько раз питаться в школьной столовой - вполне вкусная и питательная здоровая пища - повара школьного комбината питания с удовольствием угощают гостей во время дней открытых дверей. Пару раз кушала в обычный день - и скажу, что питание на конференции и питание в обычный день отличаются не очень сильно.

На этот раз повара приготовила на дегустацию массу блюд школьного питания - основные блюда: котлеты, мясные и рыбные, тефтели, биточки, бигус, плов с говядиной и курицей, макароны - все, чем кормят детей в столовой - отварные или паровые блюда. Так же были предложены напитки - компот, чай, напиток из шиповника, выпечка, салаты.

Салаты были представлены свекольным салатом, капустным, из морской капусты.







Повара, представитель поставщика продукции и администрация школы отвечали на вопросы, в том числе и о льготном питании для отдельных категорий учащихся. Если не ошибаюсь, питание среднего звена составляет около 80 рублей в день. С супом! Суп - это обязательно, так и скажите детям - суп - это от слова "суперсила"!

Так, например, повара сокрушались, что детки неохотно едят салаты. А ведь в них столько витаминов! Например, салат из морской капусты делают сами, а не из консервов.

А еще, сейчас планируют ввести несколько блюд на выбор. Например, на выбор котлета или тефтель, а на гарнир, на выбор, пюре или рис.

Мясо и остальные продукты получают в охлажденном виде, а не в замороженном!



Выход продукции для младших и старших школьников отличается!

В конце было проведено голосование за продукцию. Почти все отзывы были положительные. А от рыбных котлет, ватрушек с творогом, салата из морской капусты, курицы в подливке и биточков по-белорусски у меня остались только положительные впечатления... А вот котлет и ватрушек на тарелке не осталось в считанные минуты!

Один папа просто не мог оторваться от тефтелек в соусе!

Вот сколько всего нужно было попробовать, чтобы дать блюдам оценку!





Конечно, в блюдах нет специй или жирных продуктов. Я бы сказала - питание диетическое!

В столовой чисто, уютно. Персонал приветливый.

На стене размещены информационные плакаты о здоровом питании. Например, самая важная информация о правильном построении рациона - пищевая пирамида и состав продуктов.





# ПИРАМИДА ПИТАНИЯ

**НЕ ЗЛОУПОТРЕБЛЯЙТЕ:**  
красное мясо и сливочное масло,  
хлебобулочные изделия,  
сахаросодержащие напитки  
и конфеты,  
соль



Молочные продукты (1 - 2 порции  
в день) или витамин D/  
кальций-  
содержащие добавки



Орехи, зерновые, бобовые,  
рыба, птица и яйца



Овощи и фрукты,  
растительные масла,  
цельнозерновые (хлеб,  
зерновой, овес),  
неочищенный рис,  
макаронные изделия  
грубого помола





Около столовой установлено несколько умывальников и питьевой фонтанчик с многоступенчатой системой очистки воды. Это гигиенично и соответствует нормам, предъявляемым к обеспечению питьевого режима в школах.









Чистота и порядок - залог здорового питания и комфортной обстановки во время учебного процесса.

Приятного аппетита и прибавления ума!