

Единый республиканский день открытых дверей «Родители Башкортостана за здоровое питание»

29 февраля в рамках Единого республиканского дня открытых дверей «Родители Башкортостана за здоровое питание» в школе прошла дегустация блюд школьного питания для родителей школьников. Как правило, на дегустации приходит немало родителей, предубежденных против школьного питания. На таких встречах специалисты вместе с родителями анализируют, что именно не нравится детям и почему, как это можно исправить. Как показала дегустация, родителей волнуют два основных вопроса: безопасность еды и собственно ее вкусовые качества. Родители познакомились с возможностями столовой, условиями, при которых дети принимают пищу, где дети могут помыть руки, с ассортиментом буфета.



От директора школы Валиковой Ольги Александровны родители узнали и увидели, как столовая работают работники Общепита.



Затем гости сосредоточились непосредственно на оценивании вкуса блюд. По условиям мероприятия, они пробовали меню текущего дня. Ольга Александровна объяснила, что все школьное питание по рецептуре и стандартам, что здесь применяется мало соли и сахара, применение всяких специй, как дома, здесь не приемлемо.



Да, школьная еда не похожа на домашнюю. В ней действительно мало соли, специи исключены, она готовится на пару, отваривается, запекается. Консистенция может отличаться, вид некоторых блюд непривычен. Например, паровые котлеты не похожи на жареные. Сметану обязательно кипятят, поэтому она выглядит иначе. Существуют жесткие нормативы приготовления рационов, от которых нельзя отступать, — пояснили сотрудники комбината питания.

Многие участники согласились с тем, что большое значение имеют пищевые привычки и вкусовые пристрастия, воспитанные в семье. «Если в домашнем меню преобладают сосиски, пельмени, нет супов, то и в школе дети будут привередничать».



Родители после дегустации остались довольны блюдами завтрака и обеда.