

Хороший повар доктора стоит

В точности этой поговорки убедил конкурс
«Школьная столовая»



Здоровая еда – здоровое поколение. Это прекрасно понимают те, кто причастен к организации питания детей.

Большое внимание уделяется этому важному аспекту в отделе образования Тобольского района. На протяжении нескольких лет в районе проводится конкурс профессионального мастерства школьных поваров.

Школьная еда должна быть полезной, вкусной и недорогой. И повара школьных столовых, собравшиеся в Нижних Аремзьях, доказали, что это возможно.

Нынешняя команда претендентов на звание «Лучший повар» была представлена пятью участницами – поварами из Бизинской, Байкаловской, Масловской, Кутарбитской и Нижнеаремзьянской школ. После тридцатипяти минут жеребьевки конкурсанты с задором принялись за работу.

Конкурс состоял из четырех этапов. Творческая презентация позволила познакомиться поближе с каждым участником. Следующий этап – теоретический (тестирование) заставил конкурсан-

тов поднапрячь память, но в целом все быстро справились с заданием. А вот на выполнение практического задания было отведено полтора часа – готовили блюда из мяса.

Процесс проходил на глазах у жюри, в состав которого вошли заместитель начальника отдела Роспотребнадзора Тобольского округа Елена Смирнова и заведующая технологическим отделением Тобольского многопрофильного техникума Ирина Романова. От строгого ора профессионалов не ускользала малейшая деталь, учитывались соблюдение технологии и санитарных норм, раскладывание продуктов и т.д.

Итогом этого кулинарного поединка стал сервированный стол, на котором каждая мастерица поварского дела представила приготовленное блюдо. На тарелках красовались не просто зразы, рулет, тиффел, заплеты – каждое блюдо было великолепно оформлено.

И конечно, все участники кулинарного поединка переживали. Мысли были даже не о распределении мест – какой же кончик не хочется отлучиться.

– Возмущалась очень! – не скрывает пережитых эмоций Елена Градкова из Кутарбитской школы. Ее поварской стаж 40 лет. Работала в придорожном кафе, но вот уже третий год кормит сельских ребятишек. Школьники с удовольствием уплетают всё, что готовит им тетя Алёна, особенно любят оладьи.

Почти столько же отработала за поварским столом Светлана Куприна из Байкаловской школьной столовой. Она привезла на конкурс с особым грузом ответственности – в прошлом году конкурсе победила её землячка Елена Самоилова.

Чуть поменьше опыт у хозяйки столовой Бизинской школы Любови Ивановой, которая призналась, что хотела поучиться здесь, увидеть, как работают в других школах. С таким же желанием собиралась на конкурс и Светлана Кондрахина из Масловской. А вот повар Нижнеаремзьянской столовой Елена Кузнецова чувствовала себя уверенно – дома ведь и стены помогают.

Домашним заданием для поваров стало приготовление напитка «Вкусенькое – детям». Приём школьный

коктейль должен был быть не только вкусным, но и полезным, витаминизированным.

За вкусом и конкурсы подошла к финишу. Наступило время подведения итогов. И в жюри подсчитывало баллы, зрители и болельщики с глотком участвовали в исторических и конкурсах. И вот, наконец, ответственная минута.

Подняв руки конкурсанток с успешным завершением профессионального экзамена, начальник районного отдела образования Светлана Бастрон поблагодарила их за работу. Значимость конкурса отметили руководитель исполкома местного отделения партии «Единая Россия» Нина Иванова и начальник отдела по делам культуры, молодежи и спорта Анатолий Зыранов.

В торжественной обстановке диплом победителя был вручен Елене Кузнецовой. Второе место заняла Светлана Куприна. Третьим призером конкурса стала Любовь Иванова. Отметим, что тройка призеров была поощрена материально, а все участники конкурса – горючими аплодисментами.

КЛАРА КУТУМОВА

Куприна С.Ю (1 справа) повар МАОУ «Байкаловская СОШ» в районном конкурсе поваров заняла второе место