

# Вкусная история шеф-повара из «Родничка»

В Коми состоялся IV республиканский конкурс «Лучшая столовая образовательной организации». В одной из номинаций победили повара печорского детского сада «Родничок»!



Целью конкурса является совершенствование организации питания обучающихся (воспитанников), внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, применение современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризация принципов здорового питания в образовательных организациях. Конкурс проходил по пяти номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучшая столовая городского детского сада», «Лучшая столовая сельского детского сада», «Лучшая столовая государственной образовательной организации».

Участники прошли два этапа соревнований. На заочном этапе представили портфолио, на очный отправились в столицу региона, чтобы представить на суд жюри свои блюда.

В финале за право называться лучшими в бой вступили повара 8 образовательных организаций из Сыктывкара, Печоры, Усинска и Усть-Куломского района. В роли конкурсной площадки выступил Сыктывкарский торгово-технологический техникум.

В очном этапе соревнования участников конкурса ждали такие испытания, как «Тематический стол – выставка «Здоровое питание в семье» – Домашнее задание (стационарное представление) и «Индивидуальное соревнование «Кулинарный поединок» («Здоровое питание в образовательной организации»).

В итоге места распределились следующим образом.

**В номинации «Лучшая столовая городского детского сада»:**

**1 место** занял детский сад № 36 («Родничок») г. Печоры,

**2 место** – детский сад № 69 г. Сыктывкара.

**«Лучшая столовая сельской школы»:**

**1 место** – начальная школа-детский сад д. Новикбож г. Усинска,

**2 место** – Зимстанская средняя общеобразовательная школа Усть-Куломского района.

**«Лучшая столовая городской школы»:**

**1 место** – школа № 28 г. Сыктывкара,

**2 место** – школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов г. Усинска.

**«Лучшая столовая государственной образовательной организации»:**

**1 место** – Сыктывкарский автомеханический техникум,

**2 место** – специальная (коррекционная) школа № 41 г. Сыктывкара.

Печору представляла шеф-повар «Родничка» **Ирина Панюкова**, ее помощницей выступила младший воспитатель **Елена Сергеевна Максимюк**.

Вот что Ирина Николаевна рассказала о проекте: «В подобном конкурсе участвовала впервые, очень понравилось! Темой мероприятия стало здоровое питание, как раз то, чему в дошкольных учреждениях уделяют большое внимание, в том числе и в нашем.

Здоровое питание – это здоровый ребенок, и нами, поварами, все делается для того, чтобы меню было сбалансированное и, конечно, чтобы дети ели с удовольствием. В нашем саду мы придерживаемся принципа «кормить как в семье». Стараемся, чтобы питание в саду и дома совмещалось. Мы всегда обращаемся к родителям, чтобы те интересовались меню и потом на выходных или на праздниках давали дома те продукты, которых не было в рационе дошкольного учреждения. Например, если у нас подавали малышам рыбу и овощи, то на ужин дома надо дать мясное, крупяное, запеканку».

В рамках конкурса участники печорской команды предоставили следующие блюда. Они отварили спагетти, обернули ими мясные тефтели и представили на суд жюри такие гнездышки. Оригинальное оформление блюда и подача добавляли баллов. В салат положили редьку (очень полезный и витаминный корнеплод) и свежий огурчик. Сочетание оказалось удачным! На десерт подали кекс «Детский». Его выпекали в формочках под капкейки, уже готовый полили сметанным сладким соусом. Так как темой мероприятия стала осень, то кекс обернули стружкой из вареной



моркови и сверху украсили укропом. С виду вышла настоящая морковка!

Дальше готовили кисель из кураги, картофельное пюре и кнели куриные с рисом. На сладкое – запеченные яблоки в карамели, над которыми, как и над кексами, уже колдовала младший воспитатель. Десерты – это ее хобби!

Все эти блюда из меню садика дети очень любят. Их и представляли. Получилось очень красиво и вкусно. Технологи, которые контролировали, наблюдали и, конечно, пробовали, оценили особые вкусовые качества печорских блюд. В итоге – победа!

*«В зависимости от условий конкурса, какие-то блюда мы уже везли готовыми и на месте только украшали, над какими-то колдовали непосредственно в рамках мероприятий, – говорит шеф-повар. – Очень волновались, переживали, но все равно делали свое дело. Вместе с нами за победу сражался сыктывкарский садик, и его повара тоже старались из всех сил. Интересные блюда были и у работников школьных столовых. Но нам повезло чуть больше! Мы выиграли сертификат на сумму 42 тысячи рублей, эти средства пойдут на обновление инвентаря нашей кухни. Мы очень рады победе и с удовольствием примем участие еще раз. Мероприятие прошло позитивно, мы со всеми познакомились, поделились опытом. Впечатлений осталось на целый год!»*

*Хочется выразить признательность всем работникам сада. Мы дружной и большой командой готовили портфолио для первого этапа. Шили для декора символ нашего садика – родничок, придумывали логотип для каждого блюда. На конкурсе нас поддерживала директор ДОУ Елена Владимировна Штанеко!»*

Напомним, в «Родничке» на кухне, кроме шеф-повара, трудятся повар Анна Владимировна Яхненко и Ксения Алексеевна Данилик, кухонные рабочие Марьяна Ивановна Андриеш и Наталья Ивановна Андриеш, кладовщик Анастасия Васильевна Язь. Рабочий день повара начинается в 6 утра. Им надо прийти раньше других и подготовить все для приготовления блюд. На завтрак в саду подают каши. Это самый полезный продукт для малышни. Плюс к нему напиток на молоке, батон со сливочным маслом, сыр.

**Мы задали несколько вопросов Ирине Николаевне:**

**– Дети обычно не любят кашу, а вашу кашу любят?**

– Да, любят, особенно манную и кашу «Дружба», которая готовится из риса и пшена.

**– А манная без комочков?**

– Без комочков! Мы в горячее кипяченое молоко добавляем сахар, соль и масло. А потом засыпаем крупу. Один насыпает, второй взбивает венчиком, чтобы не было этих пресловутых комочков. Каша получается отличная!

**– А дома вы готовите? Или в саду хватает работы у плиты?**

– Готовлю, у меня двое детей, одна посещает садик, вторая – школу. Для них готовлю так же вкусно, как в саду. Пеку много, те же самые кексы, блинчики, сырники. Стараюсь, чтобы мои дети получали то же самое, что и в меню дошкольного учреждения. Овощей побольше, так как у нас на Севере их выбор не велик. Рекомендую родителям тоже отталкиваться от нашего рациона и дома давать то, чего не было в меню. В нашем саду сделано двухнедельное меню и все блюда рассчитаны по калорийности, чтобы за двенадцатичасовое пребывание в саду воспитанники получили с пищей все необходимое. Питание у нас пятиразовое, садик работает с 7

до 19. У детей в рационе всегда присутствуют фрукты и овощи.

**О своем шеф-поваре поведает и директор учреждения Елена Штанеко:**

– Ирина Николаевна трудится в саду с 2014 года, в должности шеф-повара – с 2019 года. За период работы зарекомендовала себя как грамотный и квалифицированный специалист. Ее отличает добросовестное, ответственное отношение к своей непосредственной работе. Она может найти индивидуальный подход к каждому работнику. Требовательна к себе и к подчиненным. Поддерживает хороший уровень трудовой дисциплины в коллективе пищеблока.

Она – опытный повар. Умеет качественно и быстро приготовить большой ассортимент вкусных блюд из самых обыкновенных продуктов. За свою трудовую деятельность неоднократно получила благодарности администрации ДОУ, сотрудников, педагогов и родителей за вкусно приготовленную и разнообразную еду. В своей практике учитывает особенности воспитанников, имеющих аллергические реакции на некоторые виды продуктов. По этому поводу часто проводит разъяснительные беседы со своим подчиненным.

Кроме того, принимает активное участие в жизни дошкольного учреждения, выступает в различных мероприятиях, таких как конкурсы, акции, родительские собрания, дегустации блюд. Проявляет стремление к повышению уровня своих профессиональных знаний и образования. В 2019–2020 учебном году коллектив ДОУ, вместе с шеф-поваром Ириной Николаевной, организовали муниципальное мероприятие «Народная карусель» с дегустацией национальных блюд».

**Желаем вкусно и сытно будущего «Родничку»!**

*Алена Лель*