

## ФЕСТИВАЛЬ

## На экране только звезды

С 16 по 18 июня в Ярославском планетарии проходил III Международный фестиваль научно-популярных полнокупольных программ «Отражение Вселенной», посвященный полету первой женщины-космонавта, Героя Советского Союза Валентины Терешковой.



Мобильный планетарий позволяет демонстрировать звездное небо.

— Полнокупольный контент — один из самых молодых видов направленный в искусстве, существующий всего около 15 лет. И мне очень приятно, что Ярославский планетарий — единственный в России, кто принимает у себя любителей такого кино уже третий раз. Этот космический праздник расширяет сферу деятельности планетариев, привлекает внимание к инновационной деятельности в космических и астрономических исследованиях, — считает Елена

Терешкова, дочь Валентины Терешковой.

На фестивале в Ярославле побывали представители Республики Беларусь, Польши, Франции, Германии, Нидерландов, Италии, Греции, Аргентины, Королевства Таиланд, Индии, США, Японии. В конкурсной программе было представлено более 50 фильмов из разных стран.

— Международный фестиваль «Отражение Вселенной» проводится раз в

два года при участии Ассоциации планетариев России, Международного общества планетариев и других российских и зарубежных организаций. С каждым годом все больше и больше желающих попасть на это мероприятие, — подчеркнул заместитель мэра города Ярославля по социальной политике Иван Лилеев.

На фестивале состоялись семинары и мастер-классы, посвященные созданию полноку-

польного контента. В течение трех дней Центр имени В.В. Терешковой предоставил ярославцам и гостям столицы Золотого кольца возможность пройти весь «Звездный путь». Одновременно любой желающий смог увидеть, как создается шоу под куполом планетария, а также оценить лучшие работы участников и организаторов фестиваля.

Анатолий КОНОНЕЦ  
Фото Ирины ШТОЛЬБА

## СЕМИНАР

## В зоне риска

В четверг, 15 июня, в мэрии прошел семинар, посвященный методам работы с родителями, злоупотребляющими психоактивными веществами.

— Основная задача — наладить межведомственные связи для продуктивной совместной работы, — отметила заместитель главного врача ГБУЗ ЯО «Ярославская областная наркологическая больница» Марина Зиновьева. — На сегодняшний день мы ведем активную профилактическую работу с семьями, которые находятся в зоне риска.

По состоянию на первый квартал 2017 года всего на контроле находится порядка 205 семей, в них проживают 344 ребенка. Индивидуальная профилактическая работа осуществляется в отношении 128 семей. Из них злоупотребляют алкоголем в 109 семьях, употребляют наркотические средства в 13. Одной из основных задач в работе с такими людьми

является убеждение родителей обратиться к врачу-наркологу, что само по себе большая трудность. Однако упорная работа дает свои плоды.

— В 2016 году снято с учета 22 семьи, а в этом году 3, — подчеркнула начальник отдела по делам несовершеннолетних и защите их прав мэрии Ярославля Татьяна Обухова.

Правда, в некоторых случаях ради сохранения здоровья и защиты прав детей приходится прибегать к крайним мерам. Так, в 2016 году 10 родителей, употребляющих психоактивные вещества, ограничили в родительских правах, в 2017 году — одного. В прошлом году лишили прав 7 родителей, с начала этого года — уже 5.

Марина ИЛЬИНА

## НОВОВВЕДЕНИЕ

С 15 июня во всех дошкольных образовательных учреждениях города введено единое меню. Постепенный переход на него начался с 15 мая.

## Вслед за Самарой

Впервые о переходе детских садов на единое меню в Ярославле заговорили в 2013 году. Идея пришла из Самары, где система уже работала. Однако до рабочего процесса дело дошло только после того, как город возглавил Владимир Слепцов. Из специалистов департамента образования мэрии, заведующих детскими садами и сотрудников санитарно-пищевой лаборатории Ярославля была создана рабочая группа. Она разработала единое меню, соответствующее основным принципам детского питания: сбалансированности, калорийности, объему питания — с учетом возраста ребенка.

— Цель перехода на единое меню — предоставить всем без исключения детям сбалансированное питание и убрать возникшие в последние годы в некоторых детских садах погрешности приготовления пищи, — объясняет директор департамента образования мэрии Ярославля Елена Иванова.

Питание детей в дошкольных учреждениях жестко регламентировано правилами. Уж

если положено ясельному малышу до 3 лет ежедневно потреблять 1300 килокалорий, а старшему дошкольнику 1600, то детсад должен их дать. Откуда же тогда перекося?

## Колбаса или мясо?

Дело в том, что система питания детских садов имеет не слишком много денег. Родительская плата за детсад составляет 140 рублей в день. Из них на питание идет 103 рубля на ясельного ребенка и 125 рублей на старшего дошкольника. Чтобы накормить детей на эту сумму, каждый детский сад самостоятельно ищет таких поставщиков, которые смогут уложиться в денежную норму. Не все детсады находят поставщиков одинаково эффективно.

Другой момент — повара. Что проще приготовить: макароны с колбасой или мясной гуляш с овощами? Для гуляша нужно чистить и резать овощи и обрабатывать мясо. Для макарон достаточно вскипятить воду. К сожалению, встречаются повара, идущие по пути наименьшего сопротивления. — В результате в одних детских садах переедают макарон и недополучают фруктов и овощей, в других слишком много едят каш и кондитерских изделий, но мало рыбы и мяса, — подвела итог Елена Иванова.

## Только лучшие блюда

Единое меню означает не только то, что все дети во всех

## Очень вкусно!



детсадах будут получать в один и тот же день одно и то же блюдо. Например, в понедельник на завтрак рисовую кашу, а на обед борщ и «розовое» пюре. Прежде всего переход на такое питание гарантирует, что оно будет полноценным, сбалансированным, качественным и вкусным.

Так, из единого меню полностью исключены все продукты с консервантами: колбасы, тушенка, сгущенное молоко, промышленные соки, варенье и прочее. Их заменят мясо, язык, молочные соусы, морсы и компоты из свежих и замороженных фруктов. Детям будут больше давать молока и кисломолочных продуктов.

Чтобы было вкусно, усложняются так называемые технологические карты, по простому рецепту. Единое меню

предполагает, что из привычных продуктов будут готовить нетривиальные блюда. Например, рубленые капустные котлеты, «розовое» пюре из картофеля и моркови, запеченная рыба, макароны с овощами, творожники с морковью и сыром.

Во многом это возвращение к забытой советской кухне. Как сказали разработчики меню, многие из этих рецептов были рекомендованы для детского питания еще в 50-х годах прошлого века.

Первый блин по этой рецептуре вышел не комом. Месяц работы по единому меню показал: детям новые блюда нравятся, пищевых отходов остается меньше, а жалобы родителей на плохое питание в целом снизились.

## Сложности перехода

Но не все так просто, и проблемы, конечно, будут. Меню было разработано под апрельские цены, но с мая овощи и фрукты подорожали — и у руководителей детсадов возникли сложности. Непросто и поварам: им приходится больше работать.

— Большинство поваров в детских садах — профессионалы. Они справятся с новыми задачами, — уверена Елена Иванова.

Что касается родителей, то довольны не все. Некоторые даже просят вернуть обратно колбасу или пакетированные соки.

Меню еще будет дорабатываться с учетом пожеланий родителей, но колбаса в него вряд ли вернется. Детям этот продукт никакой пользы не несет. Кроме того, уйдет в прошлое практика сокращения времени между приемами пищи. Она была продиктована требованиями родителей, которые рано забирали детей из детских садов в кружки. В результате дети приходили домой голодными. Теперь режим питания для всех садов одинаков, и родители должны сами принять решение — вписываются они в него или нет. Подстроиться под желание каждой мамы дошкольное учреждение не в состоянии, уверены разработчики меню.

Елена СОЛОНДАЕВА  
Фото Александра  
ПОГОРЕЛОВА