

## ЭХО СОБЫТИЯ

6 марта народные избранники сегодняшнего дня встретились с депутатами первого созыва, открыли фотовыставку «Четверть века в интересах города» в здании мэрии Ярославля и посетили место установки памятной доски, посвященной первому спикеру Ярославского муниципалитета Абраму Семеновичу Башмашникову.

Выступившие на встрече депутаты разных созывов, представители мэрии, городской Общественной палаты в один голос говорили о том, как важно муниципальной власти не терять тесной связи с жителями города и именно на них ориентироваться в своей деятельности.

— Вы решали важные вопросы жизни Ярославля в непростые для него годы, — обратился к депутатам первого созыва мэр города Владимир Волков. — Вами проделана колоссальная работа, которая всегда была нацелена на решение важных городских проблем и улучшение

# Муниципалитет Ярославля: первый созыв

В Ярославле прошли мероприятия, посвященные 25-летию муниципалитета города



Фото на память.

жизни ярославцев. И самое главное — была создана правовая база, ставшая основой развития нашего города, обеспечившая на годы вперед его социально-экономический рост. Сегодня мы го-

ворим огромное спасибо тем, кто начинал работу, и мы видим, что депутаты седьмого созыва подхватили эстафетную палочку и достойно продолжают ваши начинания. Только совместная работа депута-

тов, мэрии, регионального правительства и жителей позволит нам эффективно решать актуальные вопросы на благо Ярославля.

Большое внимание депутаты уделили воспо-

минаниям о работе муниципалитета первого созыва. В первый состав ярославского муниципалитета, избранного в 1994 году, вошли 22 человека. И, что показательно, 12 из них являлись пред-

ставителями бюджетной сферы.

— Тогда вам все приходилось делать впервые, от принятия названия до проведения выборов, — отметил председатель муниципалитета 7-го созыва Артур Ефремов. — И несмотря на разнообразие мнений и разные политические позиции, муниципалитет и тогда, и сейчас отличается компетентностью и ответственностью в принятии решений. Эти традиции заложены вами.

В ходе заседания не раз вспомнили поименно всех депутатов первого созыва, и для каждого у присутствующих нашлись добрые слова.

— Очень приятно, что вклад этих людей отмечен и оценен, — подчеркнул в своем выступлении депутат Ярославской областной думы Виктор Волончунас, с 1995 по 2012 год мэр Ярославля. — Сейчас не время для выяснения отношений или обвинения кого-то, нужно всем вместе собирать камни и строить будущее.

**Инна НОВИКОВА**  
Фото Ирины ШТОЛЬБА

## ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

## Вкусная экскурсия

6 марта депутаты областной думы, журналисты и активные родители посетили ООО «Комбинат социального питания» на пр. Ленина, чтобы своими глазами увидеть процесс приготовления пищи для ярославских детей

### Любовь к детям обязательна

Это старейшее в Ярославле предприятие общественного питания. Оно меняло названия и форму собственности; было и ЗАО, и ООО. Не менялся только «рулевой» — Мария Тураева. Именно она ведет гостей в святая святых — цеха предприятия. Туда и заходить-то можно, как в операционную, в халатах, шапочках и.. с чистыми мыслями.

— Злому человеку нельзя стоять у плиты, потому что зло перейдет в пищу, — это первое кредо Марии Андреевны.

Второе — брать на работу тех, кто любит всех детей, потому что готовить и для чужих надо как для собственных. Правильность курса подтверждена официальными наградами: школьное питание Ярославля — одно из лучших в России.

Сегодня комбинат обеспечивает едой почти все школы и все детские сады Ярославля (исключение составляют аллергосадики, где готовят на месте по специальному меню). В сумме это около 30 тысяч школьных завтраков, 10 тысяч школьных обедов плюс 25 — 30 тысяч детских завтраков-обедов-ужинов ежедневно.

Многие школы и сады готовят пищу на собствен-



Александр Гончаров и Мария Тураева.

ных кухнях, но из полуфабрикатов комбината. А есть школы без кухонь. Туда сразу везут готовые горячие блюда. В момент визита общественников здесь готовили овощное рагу и котлеты.

### Безопасность превыше всего

Экскурсией остались довольны все. Мы увидели не только чистоту, современное оборудование, эффективную организацию труда, вкусную еду, но и высокие меры безопасности и контроля за качеством продукции. Здесь работают два ветеринарных врача, проверяющих качество мясного и молочного сырья. Все крупы поставляются только в мелкой фасовке, чтобы было видно качество. Собственная пищевая лаборатория — гордость предприятия — проверяет про-

дукты на запах, цвет, вкус, крахмалистость.

— И еще есть Роспотребнадзор с его СанПиНами, — улыбается Мария Тураева. — Так что испортить что-то могут только посторонние факторы на местах.

— Такие поездки очень важны и для того, чтобы общественность могла контролировать качество приготовления пищи для наших детей, и для обратной связи между поварами и теми, кто их блюда ест, — сказал депутат областной думы Александр Гончаров.

— Увиденное и попробованное меня устроило, — подытожила мама 9-летнего школьника Светлана Ефимова.

### Почему они не едят?

Единое детское меню — гордость Ярославля. Оно

сбалансировано по калорийности, жирам, белкам и углеводам. Мария Тураева убеждена, что благодаря этому дети в школе и в детском саду получают все необходимые для здоровья питательные вещества. Почему же тогда не все дети едят? Причины есть и объективные, и субъективные.

К первым смело можно отнести холодные школьные столовые и промахи поваров. В холодной столовой — остывшая еда. Один из путей решения проблемы — использование раздаточных тележек с подогревом. Удовольствие не из дешевых, но вектор развития есть. Промахи поваров на местах исправляются адресно.

— В школу №2 пришла молодая повар, посыпались жалобы: невкусно. Приехал наш повар и две недели стоял с ней у плиты, учил, пока блюда не стали вкусными, — рассказывает Мария Тураева.

Субъективные причины — пищевые пристрастия. А они закладываются в семье. Если ребенку не дают дома кашу, он и в школе ее отвергнет. Если ребенок привык к чипсам, тонкий вкус натуральной еды он не чувствует.

И это уже ответственность родителей.

**Елена СОЛОНДАЕВА**  
Фото автора

### ДНИ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ

В марте и апреле в столовых школ Ярославля пройдут дни открытых дверей. Родители школьников смогут попробовать лично те блюда, которые каждый день их дети получают в школах.

Дегустации будут проводиться по субботам в 13.00 в следующих школах:

16 марта — школы № 42, 29 и 40;  
23 марта — школа № 88;  
6 апреля — школы № 68, 48 и 36;  
13 апреля — школы № 80, 2, и 30;  
20 апреля — школы № 31, 1 и 58.

Запись на участие:

<https://socpitanie.ru/degustatiya/>



Татьяна Тетерина готовит овощное рагу.