

шами Сталинграда. Здесь молодые люди — члены патриотических объединений — возложили цветы к подножию монумента и почтили память погибших 74 года назад ровесников минутой мол-

чаше. В рамках патриотического движения «Юнармия» торжественно вручили знамя. Юнармейцами сегодня стали десятки волгоградских школьников,

программы, также включенной в план проведения слета «Наследники Сталинграда». Кульминацией молодежного патриотического форума стало под-

сти и заслуженный артист России Вячеслав Гришечкин. Подробно о праздновании 74-й годовщины победы в Сталинградской битве читайте в следующем номере «Городских вестей».

Сергей СУХОРОУКОВ

Передача питания в детских садах в ведение компании-аутсорсера вызвала у большинства родителей ряд вопросов. Теперь, когда новая система заработала, они смогли сами убедиться: качество еды в дошкольных учреждениях не только не ухудшилось, но и вышло на новый уровень. Сначала попробовали первое и второе от детсадовских поваров родители ребяткишек из Ворошиловского района. День открытых дверей, в который мамы и папы общались с руководством дошкольного учреждения и представителями компании-аутсорсера, прошел в детском саду № 30.

Вермишелевый суп, свекла в сметане, гречка с овощами, котлеты и кисель — редкий домашний обед настолько сбалансирован и разнообразен. Меню составляется на 20 дней вперед, причем так, чтобы блюда не повторялись.

Детсадовская еда при-

шла по вкусу и детям, и взрослым.

— Творожную запеканку, которую так любит моя дочка, мы теперь готовим по рецепту детсадовских поваров, — рассказывает мама 6-летней Вероники Елена Беляева. — Недавно заметила, что она немного

прибавила в весе, а сегодня сама увидела, с каким аппетитом ребята кушают. Полагаю, во многом вкус блюд детского меню зависит от качества продуктов и мастерства поваров.

Чтобы в детские сады поступали только свежие и качественные продукты,

операторы питания отдадут предпочтение местным производителям. Если раньше каждое образовательное учреждение покупало товары по розничной цене, то новая система дает возможность сэкономить на оптовых закупках.

— Наша задача — чтобы



Готовят для ребят те же повара, что и раньше, но теперь при помощи новой техники.

Еда из дошкольных учреждений

пришла по вкусу и малышам, и взрослым

А в садике вкуснее!

в детские сады продукты поступали вовремя, а дети были довольны, — подчеркивает представитель компании-оператора Елена Иванникова.

Изменения затронули и пищеблок. Готовят для ребят те же повара, что и раньше, но теперь при помощи новой техники. Так, в детсад № 30 появились современные холодильники, весы, в скором времени привезут овощечистки.

— Руками обработать 20 килограммов картошки довольно тяжело, так что новую технику ждем с нетерпением, — делится повар Елена Ермацанова.

Контролем качества питания в детских садах продолжают заниматься и городские власти, и общественные организации. А Дни открытых дверей позволили волгоградским мамам и папам убедиться, что их дети получают вкусную и полезную пищу. В ближайшее время такие мероприятия для родителей пройдут и в других дошкольных учреждениях.

ГОРОДСКИЕ ВЕСТИ

Волгоград — Сталинград

2 февраля
2017 года