

Спасибо нашим поварам, за то, что вкусно варят нам!

Человек ест, чтобы жить. Но можно не просто по привычке поглощать однообразную пищу и продукты, а наслаждаться вкусом, запахом, видом блюда. Создать шедевры кулинарного искусства способны профессиональные повара и кулинары-любители.

Как театр начинается с вешалки, так Майская школа начинается со столовой. И, заходя утром в школу, всех пленит запах вкуснятины. Старшеклассники признаются, что здесь уютный зал, по-домашнему вкусная пища и приветливые повара. Звенит звонок на перемену, и столовая наполняется шумными и звонкими детскими голосами.

Питаются школьники по графику. Младшие успевают не только скушать основное блюдо в 10 часов но поиграть еще на перемене. На следующей перемене, в 11 часов, степенные старшеклассники, неторопливо пережевывая пищу, обсуждают за столом результаты написанной контрольной работы и подготовку к следующей.

Суп гороховый, всевозможные каши, картофельное пюре, свежие фрукты и овощи, макароны с гуляшом, плов, рыба жареная и многое другое! Всё это готовят вкусно и качественно школьные повара, соблюдая все требования СанПиНа.

Все эти чудеса современного общепита стали возможны благодаря дружному, маленькому коллективу пищеблока. Именно профессионализм сотрудников позволяют при таком скудном бюджете по возможности разнообразить меню.

Астахова Анна Викторовна повар четвертого разряда, работает в школе один год, но уже показала высокие результаты своей работы. На рабочее место она приходит первой, чтобы приготовить вкусные завтраки и обеды. Повара целый день у плиты, в постоянных хлопотах и трудах. Заходить в школьную столовую всегда приятно – здесь царит покой и чистота, а из кастрюль доносится приятный аромат готовящейся пищи. Сотрудники столовой встречают каждого своей теплой улыбкой.

Чаплыгина Ангелина Сергеевна пришла работать в столовую родной школы после окончания ГБОУ « Вознесенский техникум пищевых производств» и стала членом дружного коллектива школьной столовой, вернувшись в родной поселок.

Вкусы у людей разные, и предпочтения в еде у каждого свои, а у детей это наиболее выражено. Кто - то любит хорошо покушать, кто-то придерживается принципов здорового питания, а большинство - все же приверженцы сладостей и выпечки. Но всех объединяет одно желание – чтобы еда была вкусной. А кто может это обеспечить? Конечно, повар. Людей этой профессии можно назвать магами. Они знают о продуктах все, знают тысячи рецептов. Повар по внешнему виду определит качество продуктов, по запаху - степень готовности блюда. В столовой он рассчитает закладку продуктов на большое количество людей, может добавить только ему известный, секретный ингредиент, что заставит восхищаться чудесным вкусом.

В приготовлении пищи важно все: каким способом нарезаны продукты, какое время они готовились, за сколько минут до готовности посолено блюдо. И все это знают повара.

Хорошо отзываются о школьных кормилицах не только ученики, но и родители учащихся.

Наблюдать за поварами, когда утром работа в школьной столовой в полном разгаре — очень увлекательно. Готовя пищу для детей, они как бы светятся изнутри, с любовью берёт в руки каждая свой инструмент, искусно нарезая овощи и хлеб. И посуда у рабочей по кухне Блощинской Екатерины Дмитриевны в моечной раковине издаёт нежное приятное постукивание.

Главное в работе повара - дополнять друг друга, приходиться с хорошим настроением, и тогда блюда получаются вкусными. А главная награда – благодарность детей, которые на пожелание: «Приятного аппетита!» произносят искреннее: «Спасибо!».



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Частное образовательное учреждение дополнительного
образования «За Рулем»
с. Красногвардейское

СВИДЕТЕЛЬСТВО

№ 1229

Документ о квалификации

Астахова
Анна Викторовна
22.06.2020г.-24.09.2020г.

Прошел(а) обучение по программе

Повар 4 разряда

и сдал(а) квалификационный экзамен

Выдано 22.09.2020 г. Регистрационный № 0442

Учебные предметы	Кол-во часов	Оценка
Экономика отрасли	10	зачет
Консультация и учет	20	зачет
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20	зачет
Оборудование предприятий общественного питания	20	зачет
Охрана труда	10	зачет
Кулинария	144	хорошо
Организация предприятий общественного питания	50	хорошо
Практическое обучение	200	хорошо
Консультация	2	
Экзамен	4	хорошо
Итого	480	

Дата выдачи свидетельства: 24.09.2020г.

Руководитель

Г. Д. Т. Быхов



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Вознесенский техникум
пищевых производств"

СВИДЕТЕЛЬСТВО
О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО,
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

СПР 0712182

Документ о квалификации

Регистрационный №
392

Дата выдачи
18 апреля 2022 г.

Город
ст. Вознесенская

Настоящее свидетельство подтверждает, что
Чаплыгина
Ангелина Сергеевна
освоила (а) программу профессионального обучения
по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов
из мяса птицы
с 02 сентября 2021 г по 12 апреля 2022 г

в объеме 287 академических часов
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)
пройдена с оценкой "хорошо"

Решением квалификационной комиссии
от 15 апреля 2022 года
присвоена квалификация

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
4 разряда

Председатель
аттестационной комиссии  Андреев В.Е.

Руководитель
образовательной организации  Лысенко Н.Ф.
М.П.





