



**Удар  
по гаманцях  
відчувають усі**  
Чому ситуацією  
на ринку  
продовольства  
шоквані і покупці,  
і продавці,  
і переробники  
продукції

3 с.

## «Смакуємо разом»

Таку назву має стенд, розташований в їдальні Піщанського ліцею Красноградської міської ради. Тут можна знайти корисну інформацію щодо харчування учнів та ознайомитися з сьогоднішнім меню.

Чи подобаються дітям страви, які їм пропонують кухарі — дізнавалися наші кореспондентки.



На годиннику 09:35. До перерви залишаються лічені хвилини. Кухарка Оксана Коптева завершує сервірування столів: каша пшенична, салат з капусти і моркви, сирник «Львівський» зі сметаною, узвар із сухофруктів, хліб, виделки, серветки. За мить приміщення заповнюють дівчатка і хлопчики 2-А і 3 класів — саме їм час обідати.

— Для дітей початкової школи і пільгового контингенту харчування безкоштовне, — каже директорка ліцею Світлана Сливка-Власова. — Інші учні можуть замовити собі страви — для цього існує окреме меню. Хтось вибере суп чи пюре з салатом, а комусь вистачить і чаю з випічкою.

Ціни тут дуже демократичні. Порція апетитного супу — 5 грн, каші — 4 грн, салату з капусти — 2,40 гривні. Хочете курячу котлету? Тоді додайте ще 7,20 гривні. Булки й пиріжки — від 4 грн до 4,80 гривні.

Спілкуємося із медсестрою з діе-

тичного харчування Іриною Веремко. Як школярі сприймають запропоноване меню і як їх переконати, що каші, запіканки, тушковані страви — не лише смачно, а й корисно?

— Разом із класними керівниками проводимо бесіди з дітьми про здорове харчування, працюємо у цьому напрямку з батьками. Здається, усі з розумінням сприймають інформацію. Але до страв, приготовлених за новою рецептурою, треба звикнути, — пояснює фахівчиня.

А тим часом завершують приймання їжі другокласники й третьокласники. Дехто з них не поспішає відносити брудний посуд і запитує: «А можна добавку каші?»

— Кому ще? — завідувачка виробництва Ольга Макогон наповнює порожні тарілки. — Ану сміливіше, вистачить усім.

У залі піднімається ще кілька дитячих ручок.

І все ж таким гарним апетитом можуть похвалитися не всі. Хтось зі школярів не осилив сирник, у когось залишилися нез'їденими каша чи салат.

— Не смачно? — цікавимося.

— Та ні, смачно, але не хочеться, — відповідає один із хлопчиків.

Деякі учні проігнорували узвар.

— Чому не випили напій із сухофруктів?

— Він не солодкий, — пояснюють дружно.

Технологія приготування страв у новому меню, що нині запроваджують усі заклади освіти, передбачає обмежене вживання цукру та солі. Та колектив харчоблоку робить усе для того, щоб і в цих умовах задовольнити найвибагливіші смаки юних підопічних. Спозаранку чаклюють над стравами, випічкою, іншими смаколиками, аби вже о 08:35 запросити до їдальні перших відвідувачів.

Надія ЛЯХОВА

**«Щаслива,  
бо маю  
власне  
ЖИТЛО!»**

Наталинська сільрада посприяла дівчині у придбанні квартири

4 с.

**Чи варто  
сосиски  
заміняти  
котлетою  
по-міланськи**

Як у закладах освіти впроваджують нове меню для школярів

5 с.

**Кому вигідно  
ослабляти  
малий бізнес**

6 с.

**На ліки  
вже зараз,  
на комуналку —  
згодом**

Українці від 60 років зможуть сплачувати комуналку грошима за вакцинацію проти коронавірусу в рамках програми «ЄПідтримка».

Дію програми розширяють у лютому, повідомив під час брифінгу після засідання Ради національної безпеки й оборони України Президент Володимир Зеленський.

Він також нагадав, що від 24 січня «ковідну тисячу» громадяни від 60 років можуть використати для придбання ліків в аптеках. Це стосується і вакцинованих людей з інвалідністю першої групи.

Українцям за третє щеплення від коронавірусу додатково нараховуватимуть 500 грн у рамках програми «ЄПідтримка», пообіцяв Глава держави.

Gazeta.ua