

Готовить еду для детей – дело ответственное. От хорошо приготовленной пищи часто зависит здоровье подрастающего поколения. Как решить эту непростую задачу, знает заведующая производством школьной столовой №10 Влада Колыхалова. И несмотря на то, что сегодня Влада Николаевна – один из самых ценных сотрудников АНО «Стандарты социального питания», – на школьных переменах часто слышно: «Тетя Влада, а Вы сегодня работаете? Дайте, пожалуйста, запеканку!». В ее руках даже самая простая гречка становится вкуснее. «Просто потому, что работаю с любовью», – скромно объясняет свой успех Влада Колыхалова.

# Влада КОЛЫХАЛОВА: ВКУСНО, ПОТОМУ ЧТО С ЛЮБОВЬЮ!



**Влада Николаевна, откуда такая любовь к кулинарии? Как пришли в профессию?**

– Готовить я начала довольно рано. Когда мне исполнилось 13 лет, родился брат. Чтобы помочь маме, решила научиться готовить – картошку пожарить или суп сварить. Мне понравилось. Поэтому когда пришло время выбирать профессию, решила стать поваром. Выбор поддержал отец – он всю жизнь работал в сфере питания.

Заканчивала Сочинский политехнический колледж. Во время учебы прошла практику на одном из бальнеологических курортов Чехословакии, научилась готовить пищу для учреждений курортной сферы. Потом устроилась поваром в одно из кафе Сочи, позже стала в нем заведующей производством. Кафе пользовалось популярностью – готовили в нем хорошо и вкусно, поэтому вскоре нам предложили взять шефство над одной из школьных столовых. Так я и познакомилась с организацией питания в учреждениях образования.

**Кормить ребятшек – занятие непростое. Тяжело приходится?**

– Организация детского питания имеет свои особенности. Прежде всего, это повышенный санитарный контроль. Каждый день мы берем пробы готовой продукции, постоянно проходим проверки со стороны санитарной инспекции и Роспотребнадзора, внимательно следим и за поставкой продуктов. Все эти требования просто необходимы, если мы хотим, чтобы наши дети были сыты и здоровы.

В день мы кормим более 1000 ребят, и все успеваем – надо просто работу любить. Помимо своих основных обязанностей заведующей столовой я уже несколько лет участвую в проекте «Кулинарный клуб». Несколько раз в неделю к нам приходят ребята, которые хотят научиться готовить. Вместе мы и борщи варим, и салаты режем, и даже тирамиссу готовим.

**Практически все школьные столовые получили новое оборудование. Насколько это помогло в вашей работе?**

– Модернизация сферы школьного питания здорово облегчила труд поваров. Мы забыли про жарочные шкафы и сковороды – готовим все в пароконвектоматах. И для детей полезнее, и поварам удобнее... Конечно, потребовалось пройти соответствующее обучение. Например, наша делегация ездила в Мюнхен, там на заводе-производителе оборудования нас научили пользоваться пароконвектоматами. Помогло мне в освоении современной техники и высшее образование, полученное в Ростовском государственном техническом университете. Во время учебы по специальности «Инженер-технолог» и химию изучала, и высшую математику.

Очень хочу поблагодарить руководство АНО «Стандарты социального питания», которое дает возможность работникам школьных столовых и в выставках участвовать, и мастер-классы знаменитостей кулинарии посещать.

**В коллективе Вас часто называют «лицом» «Стандартов социального питания». Если не секрет, почему?**





– Человек я активный. Участвую в разных мероприятиях, где присутствуют знаменитые люди. Однажды помогала поварам школы №55 – необходимо было организовать фуршет для высоких гостей – премьер-министра России Дмитрия Медведева и его команды. Конечно, очень хотелось увидеть такого человека, поздороваться с ним. Каково же было наше удивление, когда, проезжая мимо столовой, Дмитрий Анатольевич, увидев поваров, помахал нам рукой в знак приветствия. В другой раз меня попросили представить новое оборудование школьных столовых губернатору Кубани Александру Николаевичу Ткачеву. Я жутко волновалась, а оказалось, Александр Николаевич – очень простой, радушный человек. После таких встреч меня и прозвали «лицом» «Стандартов социального питания». Теперь вот мечтаю с Владимиром Путиным познакомиться. На Олимпиаде шанса, к сожалению, не представилось.



**Влада Николаевна, Ваши достижения отмечены не одним десятком грамот. Какие самые дорогие для вас?**

– Для меня самые важные грамоты и благодарности Управления по образованию и науке города Сочи. Они подтверждают, что свою работу школьного повара я выполняю добросовестно. А еще мне очень дорога победа в необычном конкурсе школьных поваров.

Наш коллектив решил представить гостям казачью кухню ведь столовая находится в школе №10, известной своими казачьими традициями. В итоге наш казачий шулюм, гречневая каша и кисель были признаны самыми лучшими.

**Как видно, на работе – у Вас все в порядке. На семью время остается, дома хоть готовите?**

– В работе школьных поваров есть много преимуществ. Одно из них – график с восьми часов утра до пяти вечера. Есть у нас и положенный отпуск. Его мы с мужем очень любим проводить на при-

роде, в путешествиях. Есть и еще одна традиция: каждые выходные готовлю воскресный обед, на котором собираются и моя семья, и родители.

**Когда и в семье все ладится, и на работе – успехи, человек действительно счастлив... О чем мечтаете?**

– А я себя и считаю очень счастливой женщиной. У меня любящие муж и сын, замечательный коллектив, интересная работа. Так что мечтаю, наверное, только о том, чтобы все родные были здоровы. А еще очень бы хотелось побывать на мастер-классе национальных кухонь – научиться и итальянские, и японские, и французские блюда готовить...

Ирина Сизова.

**ОГНИ**  
БОЛЬШОГО **СОЧИ** ДЛЯ ВСЕХ

*Журнал для тех, кто любит наш город*

**Электронную версию журнала  
читайте на сайте:**

**www.ogni-sochi.ru**