

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» расположена в небольшом селе Каново, Курского муниципального округа Ставропольского края.

В школе обучается 173 ученика.

Звенит звонок... И пустые ещё минуту назад коридоры наполняются голосами, смехом и топотом. Ученики начальных классов торопятся в школьную столовую. Наша столовая расположена в километре от школы. Учащиеся начальных классов добираются туда на школьном автобусе.

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. О том, как побаловать ребятишек по-домашнему вкусной едой, не понаслышке знает школьный повар Прилепа Вера Александровна.

Питаются школьники в одну смену. Всевозможные каши, картофельное пюре, макароны с сыром, плов, рыба жареная и многое другое! Все эти чудеса современного общепита стали возможны благодаря нашему дружному маленькому коллективу. Именно профессионализм школьного повара Веры Александровны позволяет готовить вкусно и качественно, соблюдая все требования СанПиНа.



Прилепа Вера Александровна, 04.10.1968 года рождения, повар пятого разряда, общий стаж работы поваром 39 лет, в МКОУ «СОШ № 3» работает 17 лет. Сколько за это время детей выросло на её обедах! Причём не только во время учебного года, но и в летние каникулы не перестаёт она творить, казалось бы, самые простые, но очень вкусные и аппетитные блюда.

На рабочее место она приходит первой. Повар 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 каждого встречают своей теплой улыбкой.

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 многое другое. И все это знает наша Вера Александровна, она с удовольствием делится своими кулинарными шедеврами в социальной сети WhatsApp.

Хорошо отзываются о школьной кормилице не только ученики, но и коллектив учебного заведения.

На вопрос, что самое главное в вашей работе, отвечает: «Всякий раз испытываю радость, когда вижу, что дети оставляют после себя пустые тарелки. Значит, мои старания были не напрасны», – говорит Вера Александровна.



Вера Александровна очень любит своё дело, она вкладывает душу во все, что делает, всегда старается приготовить блюдо как можно вкусней и качественней, заботясь о каждом посетителе столовой. Как же было бы замечательно, если бы каждый человек любил своё дело и так же самозабвенно отдавался ему, как это делает наша Вера Александровна.

«Наша Вера Александровна готовит так, что пальчики оближешь, в любое блюдо вкладывает душу. За это мы её и любим», – отзываются о поваре ученики школы.