

# Качественно и вкусно

В ИЖЕВСКЕ ПРОШЁЛ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ПОВАРОВ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ-2016. КОМПАНИЯ «ДОМАШНЯЯ КУХНЯ» УЖЕ НЕ ПЕРВЫЙ РАЗ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ В ПОДОБНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ, НА ЭТОТ РАЗ ЕЁ ОТМЕТИЛИ АЖ В ШЕСТИ НОМИНАЦИЯХ. МЫ БЕСЕДУЕМ С ЕЁ ДИРЕКТОРОМ АНДРЕЕМ ФЕФИЛОВЫМ.

– Андрей Геннадьевич, насколько я знаю, компания «Домашняя кухня» регулярно участвует в данном конкурсе. В этом году он отличается от предыдущих мероприятий?

– Да, действительно, мы принимаем участие в этом конкурсе ежегодно. Кроме того, мы всегда активно участвуем в других республиканских конкурсах: «Лучшие продукты детям», «Лучшее предприятие сферы услуг», «Лучшее предприятие социального питания»; имеем множество наград и благодарностей.

В этом году к конкурсу мы привлекли поваров практически из всех наших школьных столовых. В основном это молодёжь, им это интересно и очень полезно. Они раскрываются профессионально и творчески. В этот раз конкуренция была очень высокой. Горжусь, что наши отличились. Молодцы.

– Какие сильные стороны вы видите у своих сотрудников?

– Весь наш коллектив – люди инициативные, креативные и трудолюбивые. Самая сильная сторона – ответственность, желание профессионально расти, набираться опыта у других, обмениваться советами, не бояться участвовать



Андрей ФЕФИЛОВ, директор компании «Домашняя кухня»

формационные ресурсы, например, новый сайт **ДОМКУХ.РФ**. Сейчас в наших планах – дальнейшее активное продвижение

в конкурсах, уверенность в себе и своих знаниях.

– Как вы работаете над улучшением качества обслуживания?

– Обязательны курсы повышения квалификации, посещение тематических семинаров, обратная связь с клиентами. А ещё с заведующими столовых мы специально ходим в кафе, рестораны, чтобы самим оценить, как там работает система организации общественного питания. Таким образом наши сотрудники могут увидеть, как подаются и украшаются блюда, а потом обсудить, сравнить заинтересовавшие их идеи со своими. Своеобразный обмен опытом.

Причём каждый раз мы выбираем новое заведение, чтобы в результате получить синтез полезных знаний.

– Чем этот год был интересен для компании?

– Он был плодотворным, позитивным, очень насыщенным различными событиями. Компания «Домашняя кухня» продолжает расти и развиваться. К нам обращаются новые организации, мы активно сотрудничаем с нашими партнёрами, продолжаем побеждать в конкурсах профессионального мастерства и развивать ин-

не, мы так же будем участвовать в конкурсах, набираться опыта, совершенствовать качество блюд и разрабатывать новые рецептуры.

Отдельное спасибо я хочу сказать сотрудникам Министерства промышленности и торговли УР. Очень важно, что в Удмуртии ежегодно проходит такой конкурс. Спасибо за хорошие призы победителям. Очень приятно. Подобные мероприятия помогают нам постоянно быть в тонусе, профессионально расти нашим сотрудникам. ●



Василий ПОТОРОЧИН,

начальник отдела по качеству компании «Домашняя кухня», врач по гигиене подростков:

– У нас создана система управления качеством на основе принципов ХАССП, которая помогает анализировать риски на контрольных точках. К этим позициям предъявляет требования Роспотребнадзор, а также это помогает нам быть конкурентоспособными на рынке, поддерживать внутреннее качество. Мы

проводим систематические учёбы – как плановые, ежемесячные, так и внеплановые – по повышению квалификации в сфере пищевой безопасности, действующим санитарным правилам и техническим регламентам. Я как начальник отдела по качеству и санитарный врач непосредственно контролирую качество питания во всех учреждениях, по необходимости мы проводим различные корректирующие мероприятия. Таким образом, обеспечивается безопасность питания детей всех школ и пациентов двух больниц, которые мы обслуживаем. Руководитель нашей компании «Домашняя кухня» чётко определил цель – качество превыше всего, – которую мы всегда поддерживаем.



Гузелия МОШКИНА,

заведующая производством МБОУ «СОШ № 77»:

– В прошлом году на конкурсе было проще тем, что были определённые темы – «75 лет со дня Победы в Великой Отечественной войне» и «250 лет со дня рождения П. И. Чайковского». Тогда мы представили картину с портретом великого композитора. А в текущем году решили взять за основную тему нашу республику. Работа, которая представлена в номинации «Арт-класс», выполнена из

различных круп. Образ девушки, в первую очередь, олицетворяет Удмуртию и её богатство. Новаторство – наш главный подход и в организации ежедневного питания в школьной столовой. Мы с удовольствием разрабатываем новые блюда и предлагаем их детям. К примеру, недавно у нас появился курник, который сразу завоевал любовь школьников. Ещё им очень нравится булочка-сюрприз с варёной сгущённой. Дети приходят и говорят: «Огромное спасибо, очень вкусно покормили!» При этом мы всегда стараемся, чтобы питание в наших столовых было полезным, здоровым, правильным. В нашем меню всегда много молочной продукции, мясных, рыбных и овощных блюд. Стараемся и любим свою работу.