Автор: Наталия Толоченко, пресс-служба УВД по г.Новороссийску
16.03.2011 16:04

Коррекционный детский дом в городе-герое Новороссийске работает уже более двадцати лет. У воспитанников приюта разные судьбы, но настоящих круглых сирот из них очень мало… От кого-то из них отказались при рождении, кто-то попал в учреждение в результате лишения родительских прав мам и пап, а кого-то горе-родители сдали сами по прошествии некоторого времени. Увы, дети остаются без родительской опеки часто и потому, что не оправдали ожиданий: не родились здоровыми и красивыми, а родились другими...

*****В течение многих лет сотрудники новороссийской милиции дарят тепло, внимание и заботу воспитанникам подшефного детского дома. Поездки по музеям, походы в кино, новогодние утренники в городском театре, клоунские представления, спортивные праздники, различные мероприятия, направленные на социальную адаптацию детей, – за все это время правоохранители стали для детей настоящими старшими друзьями, теми, на чью помощь можно будет положиться и после выхода во взрослую жизнь.**



*****Инициативу УВД по городу-герою Новороссийску поддерживают и городские предприятия. Помощь в обеспечении здорового питания для малышей оказала компания «Сухаревка». Предприятие специализируется на установке и обслуживании техники для организаций общественного питания ЮФО. Теперь кухня детского дома оснащена современным технологическим оборудованием, позволяющим готовить пищу на пару, сохраняя ее полезные свойства. Руководитель компании Михаил Шевченко на личной встрече с директором детского дома Татьяной Романовой рассказал о том, как будет осуществляться сервисное обслуживание установленного пароконвектомата**
*****
, а также выразил надежду,

что такая помощь сможет решить некоторые проблемы детского дома.



*** Пароконвектоматы по праву можно назвать сердцем профессиональной кухни. Пароконвектомат один способен заменить сразу несколько видов технологического оборудования - плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь и опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу и др. Особенностью пароконвектоматов является способность сохранять практически все полезные вещества приготовляемого продукта. С помощью одного единственного пароконвектомата можно профессионально стряпать - печь, жарить, готовить на пару, бланшировать и многое, многое другое. Это поистине настоящая «печь-оркестр».**