

<b>Вопрос</b>	<b>Ответ</b>
Кто является организатором питания?	Организатор питания - Общество с ограниченной ответственностью «Коинур». Директор - <b>Гекчян Мамикон Левонович</b> . тел. (8182) 20-16-47 (факса нет), e-mail: club-randevu@yandex.ru Адрес для корреспонденции: 163000, г. Архангельск, пр.Троицкий, д.94, оф. 37
Кто-нибудь проверяет привезенную готовую еду?	Качество работы столовой проверяет Бракеражная комиссия, которая создана приказом №507 от 27.08.2025 г. В комиссию входят: социальный педагог, учитель музыки, учитель ИЗО и черчения, медицинский работник (по согласованию в соответствии с Договором о взаимодействии с ФГУЗ АО «АГКБ №6»), представитель родительской общественности (по согласованию).
Почему порции в столовой уменьшились?	Мы строго следим за соблюдением норм порций, установленных СанПиН и технологическими картами. Возможно, визуально вам кажется, что порции стали меньше, но организатор питания работают строго по рецептуре, технологическим картам установленным СанПиН.
Еда всегда остывшая.	Организаторы питания соблюдают утвержденный график работы. Однако, возможно, некоторые учащиеся задерживаются и попадают на прием пищи позже установленного времени, вследствие чего еда успевает остыть. Также учителям – предметникам предписано не задерживать учащихся на перемену после звонка. Перед приемом пищи накрытые столы проходят контроль бракеражной комиссии, которая следит за качеством и температурой подаваемых блюд.
Говорят, что хотят мясо заменить соевыми продуктами, то есть удешевить питание. Так ли это?	Замены мяса соей не планируется. Организатор использует качественные продукты.
А можно ли выкладывать рацион питания? Меню на день? Где на сайте школы посмотреть эту информацию?  А только котлеты дают? Или есть гуляш? Или жаркое?	С актуальным рекомендуемым меню вы можете ознакомиться на сайте школы в разделе «Питание». Меню выкладывается на неделю, и каждый день доступен в формате Excel.  В меню есть и другие мясные блюда (гуляш, жаркое, бефстроганов, рагу, плов, тефтели).
Можно ли внести изменения в меню?	Организатор питания готов рассмотреть предложения родителей, но возможно это или нет, сможет ответить только после поступления предложений. Кроме того, напоминаем, что меню для школьного питания рекомендовано СанПин и

	согласовано с Роспотребнадзором.
Вчерашиние блюда и выпечку продавать со скидкой.	Не разрешено.
<p>Возможен ли централизованный сбор средств на питание учеников 5-11 классов посредством переводов организатору питания или создание личного счета, чтобы родители могли отслеживать расходы на питание, а также пополнять этот счёт своевременно?</p> <p>Могут ли дети и родители повлиять на составление меню в школьной столовой.</p> <p>Многие дети не любят подливу, можно ли её наливать отдельно или спрашивать детей. Такая же просьба по сгущенному молоку для запеканки.</p>	<p>К сожалению, на данный момент система электронных счетов родителей, позволяющая контролировать расходование средств и оплачивать питание онлайн, не может быть организована.</p> <p>Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов Бракеражной комиссии) в соответствии с локальными актами школы.</p> <p>Предложение передано работникам столовой.</p>
<p>Привозная еда подогревается в столовой или сразу раскладывается по тарелкам?</p> <p>Организовать возможность выбора блюд на раздаче (2-3 варианта) гарнира и котлет или сосисок. А так же наличие салатов (капустный, винегрет, оливье) овощей и зелени.</p> <p>Можно ли, для того чтобы все успели пообедать, сделать обеденный перерыв минут 30-40.</p> <p>Организовать возможность заранее составить желаемое меню на неделю из предложенного вами варианта, с учетом предпочтений предложенных выше. В зависимости от выбранного варианта меню на неделю и будет зависят оплата</p>	<p>Еда готовится в столовой МБОУ СШ №43. За качество питания отвечает организатор питания. Вся поступающая продукция проходит проверку Бракеражной комиссией, а также родительским контролем, сотрудниками столовой, медицинским работником. В нашей школе вся еда готовится непосредственно перед употреблением, готовой привозной продукции нет. Согласно требованиям СанПин, повторный подогрев готовых блюд запрещён.</p> <p>К сожалению, в школьной столовой меню составляется для всех учащихся, и мы не можем предоставить возможность выбора блюд на раздаче. Это связано с необходимостью соблюдения санитарных норм и стандартов питания, а также с ограничениями по времени и ресурсам.</p> <p>Вместимость школьной столовой - 200 чел. Классы распределены таким образом, чтобы организовать питание для всех учащихся. Нет возможности корректировать учебное расписание так, чтобы обеденный перерыв для каждой из групп был по 40 минут.</p> <p>К сожалению, такой возможности нет. Но предложения родителей и детей будут рассмотрены</p>

на неделю.	организатором питания.
Организовать приготовление блюд в школьной столовой, как это было раньше.	Еда готовится непосредственно в школьной столовой.
Можно ли организовать детям чай без сахара?	Предложение передано организатору питания.
Можно ли заменять рыбную продукцию на что-то другое?	В соответствии с требованиями СанПиН, рыбная продукция обязательно должна быть включена в рацион детей не реже одного раза в неделю. Замена рыбной продукции на что-либо другое не допускается, поскольку она является важным источником необходимых для растущего организма веществ.
Всю прошлую неделю обед был кислым, а именно продукция из фарша.	Информации об этом в течение недели не поступало. Ни кто не жаловался.

### **Результаты анализа обращений родительского сообщества по вопросам организации питания.**

В ходе встречи с родительским сообществом были зафиксированы обращения, касающиеся качества питания и времени приема пищи учащимися 7в и 9в классов. С целью получения объективной оценки ситуации среди учащихся указанных классов был проведен опрос.

#### **Анализ результатов опроса в 9в классе:**

- Из 20 опрошенных учащихся (7 отсутствовали) выявлено:
  - 5 человек предпочли бы обедать после 3-го урока.
  - 1 человек – после 1-го урока (даный вариант признан нецелесообразным в связи с наличием у большинства учеников 7 уроков и риском длительного голодания).
  - 2 человека выразили неудовлетворенность вкусовыми качествами блюд.
  - Остальные учащиеся удовлетворены качеством питания в столовой.

#### **Анализ результатов опроса в 7в классе:**

- Из 21 опрошенного учащегося (1 отсутствовал) выявлено:
  - Большинство учащихся удовлетворены действующим расписанием питания.
  - 1 человек высказал пожелание о переносе времени обеда на 4-5 урок.
  - Учащиеся в целом удовлетворены качеством питания в столовой, однако 5 человек отметили высокие цены.

#### **Выводы:**

1. В 9в классе не наблюдается запрос на корректировку времени питания, в частности, перенос обеда на период после 3-го урока (учетом пожеланий большинства учащихся).
2. В 7в классе большинство учащихся удовлетворены текущим режимом питания и качеством блюд.