Протокол №2

**Встреча представителей школы и родителей учащихся 3 «Б» класса по вопросу питания от 11.10.2022 года.**

На заседании присутствовало 5 чел. Регистрационный лист прилагается.

Родителями были заданы следующие вопросы:

**Вопрос:** каким образом выбирается Поставщик по питанию детей? Как составляется меню? На основании каких рецептов готовятся блюда?

**Ответ**: определение Поставщика питания в школу осуществлялось посредством конкурса с ограниченным питанием. Контракт заключен был в 2021 году, действует до 30.06.2023 года. Все блюда готовятся в соответствии с Техническим заданием, строго по технологической карте.

**Вопрос**: Возможно ли изменить наполнение блюд?

**Ответ**: Нет, т.к. все блюда готовятся строго по технологической карте согласно Техническому заданию.

**Вопрос**: Возможно ли изменить данное Техническое задание, чтобы все-таки изменить состав меню?

**Ответ**: По данному контракту нет. Он уже заключен, внесение изменений в меню приведет к нарушению уже заключенного контракта, что противоречит действующему законодательству.

**Вопрос**: Возможно ли в будущем изменить меню? Мы знаем, что реально, да сложно и хлопотно, но реально.

**Ответ**: Пока однозначно ответить не представляется возможным. Информация будет уточняться.

**Вопрос**: Дети говорят, что еда невкусная. Отказываются есть и приносят что-то с собой.

**Ответ**: Мы готовим строго по техническому заданию. У всех вкусовые рецепторы разные.

**Вопрос**: Дети говорят часто, что еда холодная? Почему?

**Ответ**: Вся еда раздается детям с кастрюли в их присутствии. Если холодная, значит они опаздывают. У нас все теплое. Комплексные обеды накрываем строго ко времени прихода детей. Вся еда у нас на подогреве. Зайдем в столовую, все посмотрите.

**Вопрос**: Дети принесли сосиску в тесте. Сосиска была на вид несвежая. Какой срок годности вашей выпечки? Как часто вы ее печете?

**Ответ**: каждый день. Соски были свежие. Вы можете пройти в столовую и все сами посмотреть.

**Вопрос**: Зачастую нашим детям не достается соки, вода в буфете (вопрос про обеденное время).

**Ответ**: Постараемся увеличить количество соков, воды, будем выставлять чаще, т.е. добавим количество.

**Вопрос**: Почему выдают зеленые бананы?

**Ответ**: Со склада привозят бананы зелёные, дозревают уже у нас в кладовых. Привозят зелёные, чтобы дольше не портились.

**Вопрос**: Один раз ребенку нужно было сфотографировать еду, чтобы показать маме, что с ней не все в порядке. Данное действо было негативно воспринято сотрудниками столовой. Почему? Ведь согласно методических рекомендаций Роспотребнадзора у детей есть право осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео)?

**Ответ**:фото и видео фиксация состояния еды будет предоставлена, но в присутствии учителя.

**Вопрос**: Была ситуация, что пришел наш класс на обед, а для тех, кто питается по своему выбору, в наличии оказался только пустой рис и суп, половина детей ела рис, он был сухой, безвкусный. Почему не было котлет или шницеля, почему количество вторых блюд настолько мало, что детям приходится есть пустой рис? Вы говорите, что количество детей больше, чем планировалось детей к обучению, так почему до сих пор не увеличено количество вторых блюд, чтобы все были сыты?

**Ответ**: замечание верное. Мы увеличим количество вторых блюд.

**Вопрос**: Актуальный вопрос по очередям. Дети жалуются, что очень длинные очереди и они не успевают купить еду и съесть ее за отведенные 20 минут.

**Ответ**: Детей много, увеличить время на употребление пищи нет возможности, т.к. детей много, если увеличить время, то 4 классы будут обедать после 16:00.

**Вопрос**: Хорошо, детей много, на раздаче стоит один человек, неужели нельзя поставить два сотрудника, один оплату берет, второй – еду раздает?

**Ответ**: нет возможности, т.к. нет свободных сотрудников.

**Вопрос**: Каким образом моется посуда? Были жалобы, что посуда с пятнами?

**Ответ**: Посуду моем в посудомоечных машинах.

**Вопрос**: Все сотрудники столовой сотрудники комбината «Волна»?

**Ответ**: да

**Вопрос**: Есть дети, которые говорят, что еда безвкусная, в ней нет соли. Есть ли возможность у детей подсолить еду, т.к. вы сами согласны с тем, что у всех рецепторы разные?

**Ответ**: нет, на детских столах этого нет. Но они могут попросить у учителей, соль есть на их столах. Я (Букина Н.И.) разрешаю своим детям.

**Вопрос**: Почему супы пресные?

**Ответ**: Супы варятся на воде. Соль и специи добавляются строго по технологической карте.

Далее мы прошли в столовую. Нам предложили попробовать блюда, которые были в этот день в меню. Это была мясная котлета, рыба (треска) в кляре, свиной гуляш и борщ.

По дегустации: котлета, рыба были вкусные. Гуляш суховат и чуть холоднее, чем котлета и рыба. Борщ вкусный, но соли были маловато.

По наблюдениям: соков в буфете не было, их стали выставлять в нашем присутствии. Объяснив это тем, что раскупают напитки быстро, доставлять не всегда в школу оперативно получается.

Также, что резануло глаз, и при условии, что мы попробовали котлету, и нам она понравилась, дети сдавали свои тарелки с котлетой и пюре. Причина не ясна.

Также привлек внимание грязный прилавок на раздаче. Он был жирный, с явными пятнами, на вопрос почему такой грязный, сказали, что это дети и сотрудники в течение дня загрязняют, но в конце рабочего дня обязательная уборка проходит.

Секретарь: В.А. Кольчицкая