



Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»

620010 Екатеринбург, ул. Бородина 26

тел. 221-35-05, oles@k66.ru

ОГРН 1026605768144 ИНН 6664006593 КПП 667901001

Добрый день, уважаемые родители и учащиеся Гимназии №39!

На основании анкетирования среди учеников и родителей, мы с удовольствием ответим на все возникшие вопросы, учтем в дальнейшей работе Ваши пожелания и рекомендации в адрес оператора питания в пределах норм СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

1 Вопрос: Замечания связанные с меню и качеством питания

1.1 Улучшить качество питания;

1.2 Разнообразить меню;

1.3 Изменить меню и рецептуру приготовления

1.4 Смотрю на сайте меню, это кошмар!

1.5 Где можно просматривать меню;

Ответ: Для обеспечения здоровым питанием оператором питания составляется двухнедельное меню в соответствии с рекомендуемой формой, с учетом поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, а так же меню-раскладок, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Двухнедельное меню составлено оператором питания ООО «Олес» и согласовано с Роспотребнадзором. Органами Роспотребнадзора проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза Примерного двухнедельного меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях (завтраки для учащихся 1-4 классов и завтраки для 5-11 классов) на соответствие требованиям СанПиН 2.4.52409-08.

Меню так же утверждается директором школы и размещается на сайте учебного заведения.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

2 Вопрос по завтракам для детей разных возрастных категорий

2.1 Просим убрать творожную запеканку;

2.2 Просьба убрать сосиски;

2.3 Просим исключить рыбные блюда;

2.4 Просим убрать из меню капусту;

2.5 Ребенок не ест блюда из яиц и колбасу, а они есть в меню на завтрак часто;

Ответ: Если посмотреть на меню, то в течение 7 дней набор продуктов основного блюда не повторяется (повторяемость не допускается)

1 неделя 1-4 кл	2 неделя 1-4 кл
Понедельник: сосиски «Переменка» с макаронами, напиток «Валетек», хлеб витаминизированный,	Понедельник: каша молочная «Дружба», фрукт свежий, напиток чай с лимоном, хлеб витаминизированный,
Вторник: каша пшенная, бутерброд с маслом и сыром, какао «Несквик», фрукт свежий, хлеб витаминизированный,	Вторник: кнели куриные и капуста тушеная, бутерброд с маслом, какао «Несквик», хлеб витаминизированный,
Среда: запеканка творожная со сгущенкой, чай с лимоном, хлеб витаминизированный,	Среда: запеканка творожная со сгущенкой, чай с лимоном, хлеб витаминизированный,
Четверг: голубцы ленивые из мяса говядины с пюре, свежий помидор,	Четверг: омлет с мясными продуктами, бутерброд с маслом и

напиток кофейный «Здоровье», хлеб витаминизированный,	сыром, кофейный напиток,
Пятница: каша «Царская» (греча с филе куриным), горошек зеленый и напиток из смородины , хлеб витаминизированный,	Пятница: Суфле Рыбка, рис припущенный, напиток, хлеб витаминизированный,

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц , овощи (свежие, тушеные , отварные), макаронные изделия и напитки. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60г углеводов , для обучающихся старших классов 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80г углеводов.

3 Вопрос: Улучшить качество продуктов для приготовления блюд

Ответ: Согласно двухнедельному меню, ежедневно осуществляется завоз продуктов, в том числе скоропортящихся рефрижераторным транспортом, в котором соблюдается температурный режим,

Напрямую получается продукция от производителей: хлеб – ОАО «Сысертский хлебокомбинат»; молочная продукция, а именно творог натуральный 9% жирности «Белые росы» и сметана 15% жирности «Белые росы» – производитель ООО «Алапаевский молочный завод» (другие молочные продукты не используются) и овощные полуфабрикаты (очищенные овощи) – ООО «Партнер».

Сосиски включены один раз в две недели в понедельник, сразу после выходных дней!

Сосиски называются «Переменка» поставщик ООО «Таврия» Челябинский мясокомбинат, специально разработаны для детского и диетического питания по СТО. Дети с удовольствием съедают сосиски и дают их по 2 штуки! Данное мясное

изделие проходит через программу «Меркурий» Россельхозрегулирования, где Вы можете проследить их изготовление до конечного потребителя, как и вся продукция животного происхождения.

При поступлении продуктов ведется входной контроль сырья.

4 Вопрос: Много замечаний по накрытию холодной еды. Добавить количество микроволновых печей

Ответ: Приготовление блюд осуществляется непосредственно перед накрытием, то есть готовится для каждого класса, которые питаются на следующей перемене. Накрытие начинается за 15 минут до звонка, так как классы на перемене питаются несколько. Порционирование блюд сотрудниками пищеблока происходит горячим, но так как накрытие одновременно на 200 человек, происходит остывание! В связи с этим оператором питания принято решение по приобретению шкафов для подогрева тарелок, так же порционирование из гастроемкостей, которые дополнительно будут прогреваться в пароконвектомате и увеличение штата накрывальщиц.

5 Вопрос: Когда откроется буфет?

Ответ: Нам очень приятно оказывать дополнительную услугу для детей и предлагать на их выбор разный ассортимент блюд и вкусной выпечки, но до снятия ограничительных мер в связи с коронавирусной инфекцией работа буфетов в общеобразовательных учреждениях запрещена!

В связи с этим по согласованию с руководством школы и родителями разработаны дополнительные комплексы помимо основных завтраков для разных возрастных категорий:

- завтраки для 5-7 кл в 9,00 (стоимость 35,00);
- обед для 5-7 классов с 12,00 до 12,30 (стоимость 95,00);
- полдник для начальных классов с 15,00 до 16,30 (стоимость 30,00);
- обед для групп продленного дня с 14,00 (стоимость 75,00);
- комплексы для старшеклассников (стоимость 120,00)

Все предложенные варианты питания накрываются сотрудниками пищеблока!

6 Вопрос: Просим заменить поваров

Ответ: На пищеблоке работает бригада из 8 человек под руководством заведующего производством Логунова Сергея Борисовича, четырех поваров (повар горячего цеха, повар холодного цеха, повар мясного цеха), пекаря, двух накрывальщиц и трех мойщиц. Весь персонал имеет санитарные книжки и все медицинские обследования, ведется журнал «Здоровья».

Порционирование блюд персоналом осуществляется в масках и одноразовых перчатках. В состав работников пищеблока так же входит медицинский работник, который производит бракераж блюд, оценивает их пищевую ценность.

7 Вопрос: Обеспечить возможность расчета по безналичному расчету

Ответ: Питание школьников организовано в системе АИС питания, которое позволяет детям обходиться без наличных денег и родителям дает возможность контролировать прием пищи. Дополнительно на раздаче установлен кассовый терминал для возможности расчета по банковским картам.

8 Вопрос: Приглашать родителей на открытые завтраки и обеды

Ответ: В 2020 году совместно с педагогами и родителями мы провели Дни открытых дверей для родителей школы на улице Союзной и для малышей на улице Циолковского. Был организован дегустационный стол из всех блюд двухнедельного меню для родителей! Был живой диалог по вопросам организации школьного питания. Поэтому мы готовы вновь проводить такие встречи с Вами, проводить круглые столы со старшеклассниками, всевозможные тематические дни! Ждем, когда нам с Вами разрешат!

Заместитель генерального директора
по общим вопросам



Л.Р. Хаметова