

Часто задаваемые вопросы

№	Вопросы	Ответы
1	Почему блюда, подаваемые на обед, к началу перемены часто остывают, и мы едим уже теплую или прохладную пищу?	<p>При накрывании одновременно для 100 детей, те порции которые разложены первыми успевают остыть. Особенности расположения столовой на двух этажах увеличивают время для накрывания на столы. Мы приняли следующие меры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. изменили график проветривания помещения 2. сократили время подачи горячей пищи в зал столовой. 3. взяли этот вопрос под ежедневный контроль
2	<p>Почему грязная посуда? Предлагаю другую формулировку:</p> <p>В школе используется очень маленькая посудомоечная машина, она успевает качественно промывать большое количество грязной посуды;</p>	<p>В августе мы заменили старое посудомоечное оборудование на современную автоматическую посудомоечную машину (подробнее о ее технических характеристиках = это интересно) . Такое оборудование установлено в единственной школе г. Полевского. Подача моющего средства и выбор температурного режима осуществляется автоматически.</p>
3	Почему иногда остаются остатки еды на скамейках и столах?	<p>Первое время сотрудники не всегда успевали выполнять работу по уборке обеденного зала за короткое время между переменами.</p> <p>Теперь многие из них уже легко справляются со своими обязанностями, а некоторых пришлось даже заменить.</p> <p>Теперь в обеденном зале и чистота, и доброжелательная атмосфера!</p>
4	Почему нельзя все время готовить куриную котлету с пюре или гречкой – то, что любят все дети?	<p>Это запрещено СанПин № 2.4.5.2409-08, пища должна быть разнообразной</p>
5	Зачем готовить тушеную капусту, если ее никто не ест и все равно много приходится выбрасывать?	<p>Выбор блюд, которые могут быть включен в рацион школьника определяется СанПин № 2.4.5.2409-08. Этот же СанПин регламентирует сколько и каких продуктов ребенок должен съедать ежедневно.</p> <p>Овощи и, в том числе, капуста, обязательно должны быть в рационе детей.</p> <p>Мы предлагаем устроить конкурс среди детей на самое вкусное блюдо из овощей.</p>
6	Почему ребенку нельзя самому выбирать блюда на обед?	<p>К сожалению, пропускная способность буфета очень маленькая. В течение учебного дня до 12.00 буфетом могут пользоваться только учителя. С 12.45 буфетом может воспользоваться любой школьник. Пожалуйста, пользуйтесь этой возможностью выбора.</p>
7	Почему белый хлеб не всегда вкусный?	<p>Поставщик белого хлеба ИП Кулбаев, расположен в г. Полевском. Качество хлеба можно тестировать ежедневно в магазинах города. Поставщик молочной продукции - ИП Аникиев (г. Полевской). Это политика нашей компании - работать с качественной продукцией местных поставщиков. Мы уверены, что это лучшие поставщики продукции, но иногда, даже при приготовлении пищи дома случаются неудачи.</p>

8	Почему нас не кормит оператор питания, который был в прошлом году?	Оператор оказания услуг питания определяется в ходе ежегодных конкурсных процедур. До недавнего времени в г. Полевском отсутствовала возможность выбора оператора бюджетного питания. В последние годы ситуация изменилась, в городе формируется конкурентная среда, которая работает только на улучшение качества детского питания.
9	Почему хлеба в котлетах много?	Котлеты для детей готовятся на основании технико-технологических карт из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под редакцией УрГЭу, 2015 года)
10	Почему суп не делают наваристым на костном бульоне?	Это запрещено СанПин № 2.4.5.2409-08
11	Почему пол в столовой не всегда чистый?	Влажная уборка в зале столовой происходит во время каждого урока. К сожалению не все посетители столовой одеты в сменную обувь или используют бахилы. Мы ограничили вход в столовую посетителей в уличной обуви.
12	Некоторые блюда школьного меню ребенок дома не ест никогда, например, рыбную котлету или рыбную запеканку, в этот день его обед оплачен "впустую", что делать?	Информацию о меню на каждый день родители и школьники могут смотреть на сайте школы. В состав обеда, кроме котлетки из рыбы входит суп, гарнир и напиток. Школьник может что-то выбрать из этого. Кроме этого он может воспользоваться буфетом. Но мы всегда предлагаем качественные рыбные котлетки, которые некоторые дети съедают с большим удовольствием.
13	Почему педагоги могут выбирать и покупать себе другие блюда?	Педагоги могут выбирать обед – недорогой детский обед или иные более дорогие блюда. Каждый делает свой выбор, а некоторые педагоги любят «ежики», рыбные или куриные котлеты из детского меню. Школьники так же могут воспользоваться буфетом после 12.45.
14	Почему в школе все дети должны есть одинаковую пищу? Когда мы сможем выбирать для себя меню?	С внедрением системы «Ладошки» у школьников появится больше возможности разнообразить питание.
15	Почему уже в утреннее время дети получают на обед суп?	В соответствии с СанПин мы обязаны обеспечить детей 2-х разовым горячим питанием (завтрак и обед) в течение учебного процесса, т.е. с 8.00 до 13.00 школьник должен дважды посетить столовую. Организовать это в рамках обычной школьной столовой не возможно. Поэтому в один прием пищи («усиленный завтрак») мы включаем весь набор продуктов, который школьник должен получить.
16	Это правда, что обеды в школе не готовят, а привозят уже готовые?	Представители школьного комитета уже неоднократно лично убедились, что это не так. Приглашаем родителей и детей на экскурсию в школьный пищеблок, чтобы все смогли убедиться в высоком качестве нашей работы.