

## Протокол № 4

расширенного заседания Управляющего Совета МОУ СОШ № 2  
совместно с педагогическим коллективом школы  
от 17 ноября 2011 года

Присутствовали: Долгушина Т.В., Дзись О.В., Загорская Л.С., Иващенко Т.Д., Малыгина Л.В., Слободянюк Н.Н., Цуцурина А.

Повестка дня.

1. Организация питания в столовой МОУ СОШ № 2.
2. Организация питьевого режима в начальной школе.

По первому вопросу выступила Дзись О.В. – председатель родительского комитета школы:

Среди родителей обучающихся был проведен опрос методом анонимного анкетирования с 24.10 по 10.11.2011 года, в котором приняли участие 184 человека.

97 % опрошенных заявили, что ребенок питается в школьной столовой, а 3 - едят в столовой + берут еду с собой из дома. (Т.о., 100% питаются в столовой)

18% родителей удовлетворены качеством питания в школе, 81% - в основном удовлетворены, есть отдельные замечания (см. ниже). 1% - не удовлетворены.

Низкая информированность об услугах по организации питания отразилась в следующих показателях:

- 83 % указывают на отсутствие информации или ее недостаточность;
- 10 % не знают;
- 7 % находят нужную информацию.

По мнению родителей питание за их средства организовано ( 100 % отметили возможность приобретать горячие завтраки и обеды).

Режим питания соответствует установленным требованиям.

При анализе меню и рациона питания родители отметили следующие положительные моменты:

- Разнообразие;
  - Наличие фруктов и овощей;
  - Диетические блюда детского питания;
-

- Хорошая выпечка.  
Среди замечаний родители почти единодушно указали на следующее:
- Рыбные блюда с костями (филе);
- Наличие колбасы на завтрак;
- Невкусная творожная запеканка;
- Сладкий плов;
- Кисель;
- Холодная пища;
- Отсутствие полдников;
- Отсутствие маленьких ложек (дети едят йогурты вилкой или большой ложкой);
- Нарекание на состояние приборов (кривые ложки и вилки) и чашек (отбитые ручки).

Родители плохо информированы об ассортименте, стоимости блюд. Большинство родителей считают цены в буфете завышенными, выступают против сладостей с искусственными красителями, ароматизаторами.

По данному вопросу выступила представитель столовой  
**И.Л. :**

При организации питания мы руководствуемся нормами, гостами, санитарными правилами. У нас есть примерное меню с калорийностью и витаминизацией. Список продуктов, не допускаемых к реализации в школьном питании мы вывесим на сайте. Фрукты и овощи - это дополнительное питание. Задача столовой – накормить детей основными продуктами. Чтобы пища была горячей, надо менять линию раздачи. Эту проблему мы пока решить не можем, так как все связано с поставкой оборудования. Проблему с отсутствием маленьких ложек мы решим. От полдников ГПД отказались сами.

**Прохорова И.В.:** Полдник в классе – целая проблема. Парта – это не стол. После полдника в классе крошки, творог, булки. А где мыть чашки? Если полдник будет организован в столовой, то мы приведем детей, накормим.

**И.Л.:** Чтобы кормить детей полдником в столовой, то надо увеличивать продолжительность работы, в субботу столовая работать не будет.

---

**Свалова Н.И.:** В субботу родители спят, дети часто приходят в школу голодными. 5 – 6 уроков учиться на голодный желудок тяжело, поэтому столовая должна работать в субботу.

**Петухова Н.Н.:** Раньше дети ели в столовой макароны и сосиски, а сейчас все больше едят макароны с подливкой или с сыром. Макароны с сосиской очень дорогие. Почему в нашей столовой такая большая наценка – 60 %?

**И.Л.:** Мы имеем право делать такую наценку. Но у нас есть продукты, например, творог, где наценка составляет только 20 %.

**Петухова Н.Н.:** Есть блюда, которые дети едят с удовольствием (хлопья, блины), но они бывают редко, а блины бывают только на масленицу. В меню столовой нет салатов. Можно ли надеяться, что появятся в столовой салаты?

**И.Л.:** Мы обязаны придерживаться примерного меню. В столовой нет цеха, в котором можно готовить салаты, поэтому пока салатов в меню не будет.

**Степанова Е.Ю.:** очень серьезно стоит вопрос с накрытием столов. Кто должен этим заниматься? В договоре прописано, что работники столовой должны это делать не только в учебное время, но и во время работы пришкольного лагеря.

По второму вопросу слушали **Дзись О.В.:**

- 97 % родителей устраивает организация питьевого режима в классе;
- 1 % родителей предлагают установить кулер в столовой;
- 2 % родителей не знают или не интересуются, как организован питьевой режим.

Проверка показала, что во всех классах начальной школы требования к организации питьевого режима выполняются. Были высказаны замечания по количеству чашек, их маркировке.

Постановили:

1. Принять информацию комиссии к сведению.
2. Провести общешкольное родительское собрание с целью ознакомления родителей с результатами опроса и проверки (меню разнообразное, соответствует нормам детского питания, обратить внимание на вкусовые пристрастия).

3. Разместить подробную информацию об услугах по организации питания (примерное меню и его стоимость) на школьном сайте.
  4. Провести некоторую корректировку меню.
  5. Согласовать вопрос по организации полдника в ГПД с работой столовой в субботу.
  6. Подготовить обращение Управляющего Совета в Управление образования о замене оборудования.
-