10.03.2022 года в МБОУ «Гимназия №41» прошла презентация обновленного «Весеннего» меню, в которой приняли участие представители Родительского контроля МБОУ «Лицей №89». С разнообразием блюд познакомились представители общественности, Управления образования, органов Роспотребнадзора, родители, обучающихся.

Школьное меню специалисты МАУ «Школьное питание» дополняют каждый сезон. Осенью для приготовления блюд используют кабачки, баклажаны, тыкву, яблоки, груши и другие овощи и фрукты; зимой – маринады, квашеную капусту. Весной, когда детский организм особенно нуждается в витаминах, они появляются на столах школьных столовых в виде салатов из свежих помидоров и огурцов, зелени, витаминных напитков.

МАУ «Школьное питание» работает на основании санитарных норм и правил, методических рекомендаций, чётко регламентирующих состав блюд для завтраков и обедов. Но несколько раз в год специалисты стараются вносить в меню новинки. Этому предшествует большая работа: анализ вкусовых предпочтений школьников, анкетирование родителей, проведение конкурсов рецептов – как семейных, так и от профессионалов и наконец формирование новых блюд, обязательное согласование с контролирующими органами.

Как результат – расширение ассортимента запеканок, мясных блюд, супов, каш, гарниров, салатов, холодных закусок, напитков.
Так, с марта в школьных столовых появились салат из фасоли с солёным огурчиком, нежная запеканка с творогом, овсянкой, яблочком, политая сгущенным молоком, фрикадельки с красным соусом, куриная запеканка под сырной шапкой, куриные медальоны с томатным соусом и зеленью, напиток с клюквой. По многочисленным просьбам ребят и их родителей в альтернативное меню включены пельмени с маслом и зеленью. В целом список блюд для учащихся уже насчитывает более 150 наименований.

Все новинки и уже полюбившиеся блюда были продемонстрированы на дегустационных столах.

Также, в ходе мероприятия специалисты МАУ «Школьное питание» рассказали об основных принципах организации школьного питания и формирования меню.

При закупке продуктов вектор задан на местных производителей, 70% поставщиков – производители или оптовые компании, которые зарегистрированы на территории Кузбасса.

По словам руководства МАУ «Школьное питание», налажена эффективная обратная связь с родителями учащихся. Цифровизация школьного питания позволяет родителям отслеживать питание ребенка в режиме онлайн. В рамках региональной программы «Родительский контроль» обращения, предложения можно оставить в электронном журнале благодаря функции «Ревизор», через мобильное приложение «Школьное питание», на официальном сайте учреждения или странице в социальных сетях. Кроме того, в любое время родители могут лично проверить разные параметры – от соответствия заявленного меню фактическому, выхода блюд, до гигиены в обеденном зале в составе «Родительского контроля». Для этого используются специально разработанные на основе методических рекомендаций чек-листы. Более 1000 родителей посетили Школьные столовые с января прошлого года в составе контроля.





