

Акционерное Общество «Соцпитсервис»
Республика Карелия, 185031
г.Петрозаводск
наб.Варкауса д.25 корп.1, кв.33
ОКПО 94940896, ОГРН 1061001055466
ИНН/КПП 1001013075/100101001
БИК 044525411
р/с 40702810000000004756
Банка ВТБ ПАО г.МОСКВА
к/с 30101810145250000411
От « 24 » января 2024 г. № ____

МОУ «Финно-угорская школа»

Директору
Н.В.Баркаловой

Уважаемая Наталья Валерьевна!

Рассмотрев Ваше обращение в адрес АО «Соцпитсервис», по итогам работы комиссии представителей родительской общественности школы 18 и 22 января 2024 года, можем пояснить следующее.

На завтрак 22 января была выполнена замена напитка какао на чай по многочисленным обращениям (просьбам) родителей о замене какао на чай. Корректировка меню выполнена при соблюдении условий в соотношении в приеме пищи основных пищевых веществ. Соответствующая замена была выполнена и отражена в журнале бракеража в соответствии с требованиями.

Десятидневное меню разрабатывается под несколько программ разных возрастных категорий обучающихся (горячее питание 1-4 классы, АСП, Забота и др.) и задача «Исполнителя» предоставить рацион питания обучающимся согласно техническому заданию в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. Так как стоимость рациона нередко превышает сумму выделенных средств на соответствующие программы, в меню отражается общая стоимость конкретного приема пищи по программе.

При составлении ежедневного меню в нем отражено наименование фруктов и выпечных изделий.

На предприятии в достаточном количестве имеется столовая посуда и приборы. Так с начала нового учебного года, с 1 сентября 2023 года, в столовую финно-угорской школы было поставлено 5780 единиц новой столовой посуды и приборов. Посуда со сколами систематически отбраковывается, утилизируется и пополняется новой.

В связи с тем, что школа не имеет на своем балансе ни оборудования, ни столового инвентаря, то для организации питания обучающихся в столовой школы наше предприятие использует собственное торгово-технологическое, тепловое, холодильное оборудование и столовый инвентарь. И так как на питающую организацию возложена уплата аренды, коммунальных платежей и ремонт пищеблока столовой, то приобретение и замена алюминиевой посуды на дорогостоящую посуду из нержавеющей стали производится постепенно.

В меню обучающимся включаются фрукты (яблоки, бананы, апельсины). Фрукты поставляются разного нестандартного веса, как правило выше требуемого, вследствие чего нарезаются. Нарезка производится от общего веса на требуемое количество питающихся в конкретный прием пищи.

Нарезка хлеба, сыра также производится от общего веса на требуемое количество питающихся в конкретный прием пищи. Контроль веса порций производится суммарно от 5 до 10 единиц продукции в соответствии с требованиями.

Выдача готовой продукции производится только после бракеража блюд. Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы. Результат бракеража заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции. Однако медицинский работник и представитель школы, 22 января на бракераже не присутствовали по неизвестным нам причинам, в связи с чем бракераж был выполнен только работниками пищеблока (заведующий производством и два члена бригады), что зафиксировано соответствующими подписями в журнале бракеража готовой продукции.

Генеральный директор

Р.А.Федулин

