На горячую линию "Школьный завтрак" Общероссийского общественного движения Народный фронт "За Россию" поступила жалоба на плохой состав меню и плохое качество горячего питания в МБОУ "Ковылкинская СОШ имени Героя Советского Союза М.Г. Гуреева". 23 марта по данному случаю была организована встреча с родителями, чтобы наглядно показать как проходит процесс организации горячего питания в школе. В данной встрече приняли участие представители кейтеринговой компании - Яушкина Марина Николаевна, руководитель производственного отдела ООО "Межрегиональная кейтеринговая компания ", Селяева Виктория Юрьевна, секретарь рабочей группы по родительскому контролю, Палаев Валерий Николаевич, директор школы, Фролова Евгения Александровна, ответственная по питанию, Демина Наталья Михайловна, консультант отдела по работе с учреждениями образования управления по социальной работе администрации Ковылкинского муниципального района, Тюрева Татьяна Николаевна, заведующий отделом по работе с учреждениями образования, приглашенные родители Юрасова Надежда Валерьевна, Миронец Олеся Вячеславовна, Зотова Елена Дмитриевна, Чеколаева Светлана Федоровна, Палаева Мария Сергеевна, Путивка Екатерина Ренатовна. Руководитель производственного отдела МКК Марина Николаевна рассказала о двухнедельном цикличном меню, о технологии приготовления блюд и оснащении школьной столовой и пищеблока. Селяева Виктория Юрьевна вместе с родителями прошли все этапы родительского контроля (все зафиксировали), заполнили соответствующий акт. Повара угостили родителей приготовленными блюдами. Родители остались довольны вкусом, качеством блюд и разнообразием меню. Представленные блюда соответствовали заявленным в меню, вес и температура - нормам СанПина. Контролировалось:

- количество приемов пищи;

-наличие графика приема пищи обучающимися;

- качество сервировки столов;

-благоприятные условия для приема пищи: сервировка столов, микроклимат, освещенность;

-вкус пищи;

- энергетическая ценность рациона питания;

- рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;

- раздача блюд;

- организация прихода классов в столовую.

При проведении мероприятий контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ "Ковылкинская СОШ имени Героя Советского Союза М.Г. Гуреева" отмечается соответствие:

- реализуемых блюд по утвержденному меню;

- массы порций нормам;

-температуры подаваемых блюд нормам СанПин;

- состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;

- качества уборки помещения столовой;

- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи);

- рецеркулятора в обеденном зале;

- контроля организации питания со стороны учителей и администрации школы;

- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличия и состояния санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

-вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.  Замечаний по работе столовой и качеству питания нет