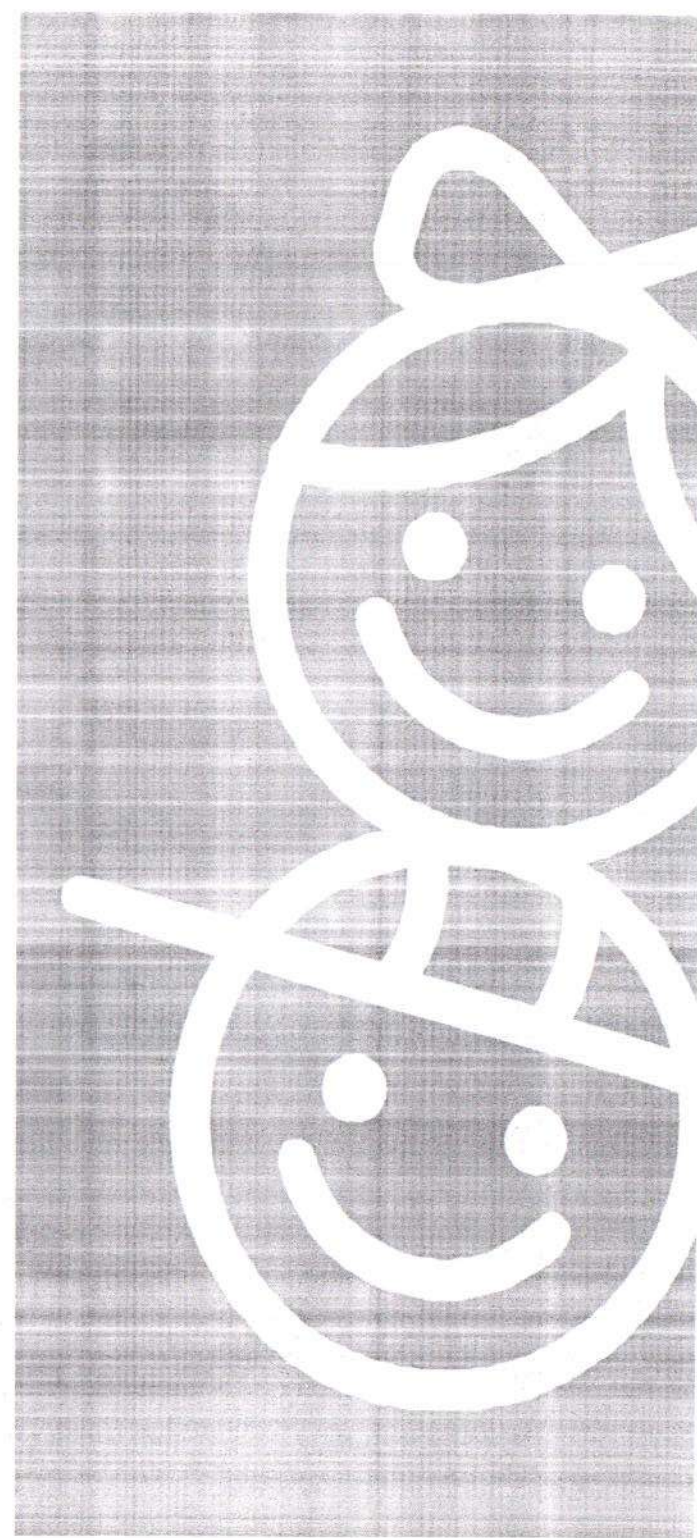




ПРАКТИКА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ



СОТРУДНИЧЕСТВО РОДИТЕЛЕЙ И НЕЗАВИСИМЫХ ЭКСПЕРТОВ – КЛЮЧЕВОЙ ФАКТОР ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- Родители – законные представители потребителей школьного питания, имеющие право на безопасную услугу (ст. 7 ФЗ «О защите прав потребителя»).
- Родители – оценка т.н. «поедаемости» блюд, полновесности порций, доступности информации о питании в образовательной организации.
- Эксперты и родители – оценка сбалансированности меню, анализ его стоимости и разработка рекомендаций.

ЧТО ДОСТУПНО ДЛЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- Соответствие фактического меню примерному меню, утвержденному Роспотребнадзором.
- Соответствие фактического веса блюда весу, указанному в меню.
- Соответствие температуры блюд нормам СанПиНа.
- Вкусовые предпочтения детей.
- Причины неприятия конкретных блюд.
- Объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов.

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

- Посещение за 10 минут до накрытия столов с целью наблюдения за работой бракеражной комиссии.
- Участие в контрольном взвешивании блюд с целью установления соответствия их веса весу, указанному в меню.
- Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором.
- Наличие меню для льготников и для тех, кто питается за родительские деньги (в идеале меню должно быть одно).
- Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой.
- Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд.
- В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.

ТЕМПЕРАТУРА БЛЮД

- Оценка метода определения температуры блюд работниками столовой.
- Контрольный замер температуры блюд при накрытии столов (с помощью бесконтактного термометра).
- Сравнение полученных результатов с нормами СанПиНа:
 - первое блюдо – $+75^{\circ}\text{C}$;
 - второе блюдо – $+65^{\circ}\text{C}$;
 - горячие напитки (чай, какао) – $+75^{\circ}\text{C}$;
 - холодные закуски – комнатная температура;
 - холодные напитки – $+14^{\circ}\text{C}$.
- Повторный замер температуры по приходу детей в обеденный зал.

ПРИЕМ ПИЩИ ДЕТЬМИ

- Наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им).
- Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи):
 - какие блюда вкусные/невкусные;
 - что не съел и почему.
- Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросить не убирать сразу стол одного класса):
 - что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд);
 - сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего.

ДЕГУСТАЦИЯ, ОБСУЖДЕНИЕ И РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ

- Покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих).
- Оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры.
- Обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения.
- Разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и с использованием экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по т.н. «поедаемости» (замене блюд), сбалансированности и стоимости меню.