

# 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 потребителей»)
- Родители – оценка т.н. «поедаемости» блюд, полновесности порций, доступной 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 день посещения столовой
- Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд
- В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой

# ТЕМПЕРАТУРА БЛЮД

- Оценка метода определения температуры блюд работникам столовой
- Контрольный замер температуры блюд при накрытии столов (с помощью бесконтактного термометра)
- Сравнение полученных результатов с нормами СанПиНа:
  - второе блюдо +65° С;
  - горячие напитки (чай, какао) +75° С
  - холодные закуски – комнатная температура;
  - холодные напитки +14° С
- 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