



**Организация
питания
обучающихся
Родительский
контроль**

ПРАКТИКА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ СОШ №7

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.
- 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).

ПРИЕМ ПИЩИ ДЕТЬМИ

- Наблюдение за детьми (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

- Оценка вкусовых качеств блюд и их температуры.
- Обсуждение с директором школы итогов посещения.
- Разработка рекомендаций по результатам проверки.