# Памятка участнику 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 – +75⁰С;
  + второе блюдо – +65⁰С;
  + горячие напитки (чай, какао) – +75⁰С;
  + холодные закуски – комнатная температура;
  + холодные напитки – +14⁰С.
* 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 использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по т.н. «поедаемости» (замене блюд), сбалансированности и стоимости меню