

КТО ЕСЛИ НЕ МЫ?



ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

МОЖНО ЛИ БЕЗ РОДИТЕЛЕЙ И ОБЩЕСТВЕННОСТИ
РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ?



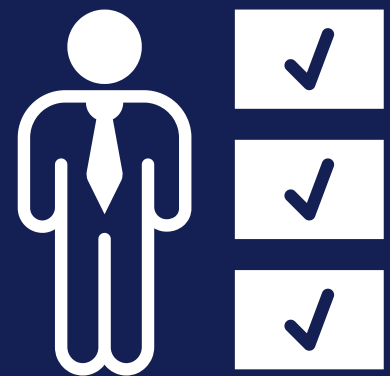
Мамонтова С.С

Исполнительный директор Ассоциации участников
социального питания "Профессионалы социального
питания и оздоровления населения"

СУБЪЕКТНЫЙ СОСТАВ УЧАСТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ



Заказчик



Исполнитель



Потребитель

01

Заказчик определяет для исполнителя - по какой цене, в каком помещении и по какому меню организовать питание для потребителя

02

Заказчик определяет для потребителя - кто, когда, где и по какому меню будет питаться

ЧТО МЫ ХОТИМ КАК ОБЩЕСТВО

01

Привести ребёнка в школьную столовую уровня хотя бы городского приличного кафе по интерьеру и сервису

02

Получить меню на выбор из ассортимента, привычного ребёнку

03

Иметь гарантию, что все приготовлено качественно, и ребёнка там кормить безопасно

04

Цена должна быть «социальной», установленной государством



СЛОЖНОСТИ, КОТОРЫЕ ВИДИМ МЫ КАК ЭКСПЕРТЫ СОЮЗА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

01

Нереально составить ресторанное меню на выделенный бюджет

02

Невозможно удовлетворить все вкусовые пристрастия детей из-за ограничений в детском питании по ингредиентам и способам приготовления, а также с учетом выработанных вкусовых привычек в семье

03

В большинстве школ оборудование не менялось уже несколько десятилетий, и там невозможно использовать современные технологии. В существующих сегодня контрактных условиях операторы не в состоянии провести полноценную модернизацию и реконструкцию за свой счет, а бюджет не готов единовременно выделить столько денег



ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

МЫ ПОНИМАЕМ, НАСКОЛЬКО СЛОЖНО ИСПОЛНИТЕЛЮ И ПОТРЕБИТЕЛЮ НАЙТИ ОБЩИЙ ЯЗЫК, ПОСКОЛЬКУ ЭТИ ОТНОШЕНИЯ РЕГУЛИРУЮТСЯ ГОСУДАРСТВОМ.

МЫ ЗНАЕМ, НАСКОЛЬКО ПРИСТАЛЬНО ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НАДЗОР ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ, И НАСКОЛЬКО ЧАСТО ЗВУЧАТ ОБВИНЕНИЯ В ТОМ, ЧТО НА НИХ ХОТЯТ НАЖИТЬСЯ.

И **МЫ ВИДИМ,** НАСКОЛЬКО ПОРОЙ ОБЩЕСТВО НЕСПРАВЕДЛИВО ОЦЕНИВАЕТ СИТУАЦИЮ В СОЦИАЛЬНОМ ПИТАНИИ.

МЫ ОТКРЫТЫ ДЛЯ КОНСТРУКТИВНОГО ДИАЛОГА, ДЛЯ СИСТЕМНОЙ РАБОТЫ, ЧТОБЫ НАХОДИТЬ СОВМЕСТНЫЕ ПУТИ РЕШЕНИЯ.

**ПОЭТОМУ В 2012 ГОДУ МЫ СОЗДАЛИ
АССОЦИАЦИЮ УЧАСТНИКОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
"ПРОФЕССИОНАЛЫ СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ И ОЗДОРОВЛЕНИЯ
НАСЕЛЕНИЯ"**

НАША МИССИЯ

**Объединение всех участников процесса организации
питания детей для конструктивного диалога**





ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

ЗА 8 ЛЕТ ПРОВЕДЕНО

БОЛЕЕ 6000 МОНИТОРИНГОВ

(В ТОМ ЧИСЛЕ И ПО ЖАЛОБАМ РОДИТЕЛЕЙ)



КАКИЕ МЫ СДЕЛАЛИ ВЫВОДЫ

* Вывод 1: Родительский контроль - важнейший инструмент для:

- Понимания истинных желаний потребителя
- Проведения разъяснительной работы

* Во время проведения есть возможность

- Получить информацию о правилах составления меню, а также технологических процессах приготовления
- Из первых уст получить достоверную информацию
- Своими глазами увидеть состояние обеденного зала, посуды, мебели
- Увидеть представленный ассортимент и цены
- Проверить сроки годности сырья и убедиться в том, что они соблюдены
- Визуально оценить внешний вид блюд, проверить соответствие выходов, а также продегустировать и убедиться в том, что это реально вкусно
- Оценить внешний вид персонала

КАКИЕ МЫ СДЕЛАЛИ ВЫВОДЫ

Вывод 2: Педагогический состав тоже должен быть заинтересован в том, чтобы дети питались в столовой

А для этого организация питания должна быть на высоком уровне

ГОРОД ВОЛГОГРАД

- Проведение собраний
- Проведение круглых столов
- Он-лайн мониторинги
- Дегустация блюд
- QR-коды

ДУБОВСКИЙ РАЙОН

- Ежедневный мониторинг качества родителями
- Качество питания в рейтинге школ
- Ежедневные фото контрольных блюд, размещение в родительских чатах

КАМЫШИНСКИЙ РАЙОН

- Инструктаж классных руководителей
- Родительские он-лайн собрания «Учимся правильно питаться»

Вывод 3: Надзорные органы не всегда видят подводные камни. Они действуют согласно норм, регламентов и т.д.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ



Это ~~НЕ~~

- еще один надзорный орган
- возможность хайпануть, чтобы продвинуть себя
- инструмент разборок с неугодными директорами, учителями и сотрудниками пищеблока



Это !

- возможность созидать в интересах наших детей
- люди, с которыми невозможно «договориться» против их же детей, но возможно «договориться» в их интересах



ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- ✓ Соответствие блюда заявленному в меню
- ✓ Соответствие веса блюда заявленному в меню
- ✓ Температура подачи блюда
- ✓ Состояние посуды (отсутствие сколов, чистота)
- ✓ Состояние зала приема пищи
- ✓ Наличие гигиенических средств в зале

- ✓ Наличие контрольных блюд
- ✓ Внешний вид сотрудников (наличие формы, перчаток, масок, головных уборов)
- ✓ Органолептические характеристики блюда: внешний вид, консистенция, свежесть, готовность
- ✓ Съедаемость блюд
- ✓ Замер удовлетворенности

НА ОСНОВАНИИ ЭТИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ВОЗМОЖНО ВЫЯВЛЯТЬ НАИБОЛЕЕ
ОБЩИЕ ПРОБЛЕМЫ И НАХОДИТЬ ПУТИ
РЕШЕНИЯ



ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

