

КТО ЕСЛИ НЕ МЫ?



ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

МОЖНО ЛИ БЕЗ РОДИТЕЛЕЙ И ОБЩЕСТВЕННОСТИ
РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ?



Порхун А.В.

Заместитель руководителя Ассоциации участников
социального питания "Профессионалы социального
питания и оздоровления населения"

**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 соблюдаются
- Визуально оценить внешний вид блюд, проверить соответствие выходов, а также продегустировать и убедиться в том, что это реально вкусно
- Оценить внешний вид персонала

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ



Это ~~НЕ~~

- еще один надзорный орган
- 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



ПРОФЕССИОНАЛЫ
СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ

- ✓ 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!**

