

Организация питания в школе

Питание в школьной столовой осуществляет Муниципальное автономное учреждение "Школьное питание" .

Это учреждение создано решением Комитета по управлению муниципальным имуществом города Кемерово № 639 от 09. 04. 2008 во исполнение распоряжения Главы города Кемерово № 1356 от 04.04. 2008г.

Адрес учреждения: 650010, г. Кемерово, ул. Рабочая, 58, тел/факс 45-95-01, отдел снабжения 45-95-02.

[Официальный сайт.](#)

Муниципальное автономное учреждение «Школьное питание» было образовано по распоряжению Главы города Кемерово в апреле 2008 года.

Основная задача – модернизация школьного питания. Мы понимаем надо заинтересовать детей в здоровом питании и доказать: школьное питание не только полезное, но и вкусное.

Основные направления проекта:

- укрепление материально-технической базы индустриального объединения школьного питания и школьных столовых, техническое их дооснащение с целью эффективного решения социальной задачи – комплексного, быстрого и качественного обеспечения школьников горячими завтраками и обедами;
- разработка и внедрение с учетом возрастного фактора и экологической обстановки в регионе научно-обоснованного меню для предприятий системы школьного питания;
- определение объемов продовольственного сырья и готовой продукции (в том числе фасованной и дозированной) для обеспечения непрерывности процессов производства завтраков и обедов на предприятиях системы школьного питания. Установление круга поставщиков сырья и продуктов;
- осуществление постоянного контроля качества продовольственного сырья, готовой продукции на предприятиях системы школьного питания;
- совершенствование системы управления организации школьного питания г. Кемерово с целью четкого разграничения функций и координации деятельности всех заинтересованных сторон;
- разработка и внедрение современной автоматизированной системы учета (позволяет оптимизировать работу всех бизнес-процессов, осуществлять контроль в режиме реального времени);
- развитие системы подготовки и переподготовки кадров для предприятий школьного питания;
- проведение постоянной пропаганды принципов здорового и культурного питания среди школьников на основе современных требований медицины.

Осуществление этого проекта проходило в два этапа. В 2008 году участвовали 12 школ города, это, в том числе, 188 новых рабочих мест. К началу учебного 2009 года численность школ достигла 27, количество рабочих мест увеличилось до 236.

Для реализации поставленных задач в пищеблоках и обеденных залах, переданных в безвозмездное пользование МАУ «Школьное питание», модернизировали все. Провели реконструкцию обеденных залов и производственных помещений. Заменяли столовые приборы, посуду, мебель, кухонный инвентарь. Внедрили современную систему учета: кассовые аппараты, соединенные в единую локальную сеть, что позволяет контролировать все бизнес-процессы в режиме он-лайн.

Технология – это самый важный, сложный и ответственный блок. Главной задачей которого, если говорить простым языком, является выпуск вкусной, качественной, безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Проведение полной реконструкции пищеблоков позволило выделить все необходимые

производственные цехи, оснащенные кондиционерами и бактерицидными лампами (холодный, мясорыбный). Соблюдены все условия труда для персонала (параметры микроклимата, естественного и искусственного освещения, уровня шума). Все пищеблоki оснащены новейшим технологическим оборудованием ведущих мировых производителей, производственный персонал хорошо обучен работе на новом оборудовании. Для этого были приглашены специалисты компаний поставщиков и бренд-шефы представительств крупных компаний производителей (Rational, Чувашторгтехника). Два раза в месяц главный технолог проводит производственные советы для заведующих производством, на которых осуществляется практическая отработка новых блюд меню, обсуждаются текущие вопросы, приглашаются врачи-диетологи для совместного обсуждения вопросов питания.

Ежедневный контроль работы пищеблоков осуществляют линейные технологи и специалист по санитарным вопросам согласно графику, который ежемесячно разрабатывает главный технолог индивидуально для каждого специалиста отдела с учетом специфики каждого пищеблока.

По итогам ежедневного инспектирования заполняется специально разработанный бланк критериев оценки работы пищеблока, что играет важную роль при выборе победителей конкурсов «Лучшая школьная столовая» и «Лучший сотрудник школьной столовой». Регулярный контроль работы пищеблока повышает эффективность работы сотрудников, позволяет унифицировать качество приготовленных блюд и напитков, стимулирует к выполнению принятых стандартов качества и обслуживания.

Из 27 пищеблоков общеобразовательных учреждений 2 являются столовыми заготовочными (ШБС – школьно-базовая столовая) и 25 столовых доготовочных. Ежедневно в школьно-базовые столовые поступает сырьё в основном местных производителей сельскохозяйственной продукции, соответствующей по всем показателям требованиям к качеству детского питания. Из полученного сырья вырабатываются полуфабрикаты из мяса, мяса птицы, рыбы и овощные (очищенные, нарезанные) охлажденные и упакованные под вакуумом. Далее полуфабрикаты транспортируются в специализированных автомобилях-рефрижераторах (при t 4+2С₀) в столовые доготовочные, где непосредственно осуществляется приготовление пищи. Повара осуществляют приготовление блюд и напитков в строгом соответствии с требованиями самостоятельно разработанных ТТК (способ тепловой обработки, температурный и временной режимы).

Большая часть блюд меню готовится в пароконвектоматах, основным преимуществом и отличительной особенностью данного аппарата является, что приготовленная в нем пища сохраняет свою пищевую ценность, а это то, что для интенсивно растущего и развивающегося организма школьника самое главное. Ведь важно не то, чтобы ребенок почувствовал физическое насыщение в желудке, а получил из каждого продукта все самое полезное по максимуму.

Если говорить о нормативно-технической документации, то она существует в полном объеме. Все виды полуфабрикатов вырабатываются по ТУ (технические условия) и ТИ (технические инструкции), разработанным АНО «Институт отраслевого питания». На каждый вид выпускаемых п/ф выданы санитарно-эпидемиологические заключения Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области. Совместно с экспертами ООО «Кузбасский Сертификационный Центр» разработан СТО (Стандарт организации) МАУ «Школьное питание».

Предметом особой гордости является наше меню, разработанное с соблюдением всех требований к организации здорового питания и формированию меню.

На сегодняшний день разработано 5 вариантов 20-дневного циклического меню с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, выхода блюд, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08:

- примерное 20-дневное меню школьных завтраков для 1-4 классов (2 варианта);
- примерное 20-дневное меню школьных завтраков для 5-11 классов (2 варианта);

- примерное 20-дневное меню школьных завтраков (дополнительный альтернативный вариант);
- примерное 20-дневное меню обедов для обучающихся группы продленного дня;
- примерное 20-дневное меню блюд свободного выбора.

Все варианты меню согласованы с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области. В целом работа ведется в тесном контакте и при участии специалистов отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области.

Для составления меню используются продукты местных производителей повышенной пищевой ценности: мясо, мясо птицы, субпродукты, молоко и кисломолочная продукция, хлеб, свежие овощи, зелень, кедровый орех.

Также используются рыба, крупы, свежемороженые овощи (капуста брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, баклажаны, кабачки, зеленый горошек, кукуруза), свежемороженые ягоды (черная смородина, облепиха, крыжовник, клубника, малина, черника, клюква, брусника), фруктовые соки.

Обязательной составляющей меню являются витаминизированные напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами: «Золотой шар», разработан учеными ГУ НИИ Питания РАМН; витаминизированные кисели, разработаны специалистами КемТИПП (производитель НПО «Здоровое питание», г. Кемерово).

Названия блюд меню стилизованы под школьную тематику: манная каша с фруктами «Звончок», картофельное пюре «Переключка», биточки «Пионерские», щи «По-директорски», салат «Аттестат с отличием» и т.п.

Таким образом, на сегодняшний день более 19 000 школьников (93%) получают сбалансированное горячее питание, приготовленное по новым технологиям. Родители и дети теперь сами выбирают варианты меню. Важно, что есть выбор и по цене – стоимость комплекса на одного ребенка составляет от 30 до 53 рублей в день. Администрация Кемеровской области установила частичную компенсацию стоимости питания в размере 20 рублей для обучающихся из малообеспеченных семей и 5 рублей для всех остальных обучающихся.

МАУ «Школьное питание» постоянно заботится о здоровье детей. В период школьных каникул кормят ребят в пришкольных лагерях и в 4 загородных оздоровительных центрах. Кроме того, организуют выпускные вечера и детские праздники в общеобразовательных учреждениях. Дополнительно предоставляют вакуумированную овощную продукцию для 23 школ, пока не участвующих в проекте.

Современные технологии требуют и новых кадров, а также знаний, умений. Поэтому особое внимание уделяется персоналу. Для эффективной работы на новом оборудовании все сотрудники и специалисты проходят профессиональную переподготовку. Особое внимание уделяется реализации социальных программ. Предоставляются временные рабочие места для безработных, молодых специалистов и выпускников. Экономия городского бюджета на эти цели составляет около 2,5 млн. руб. ежемесячно.

Льготное питание (с сайта МАУ «Школьное питание»)

1. Право на социальную поддержку имеют следующие категории детей, обучающихся в муниципальных ОУ г. Кемерово (в виде организации для них льготного питания в период учебного года):

- Дети из малообеспеченных семей, дети-инвалиды – получатели ежемесячного пособия на ребенка.
- Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся под опекой (попечительством).
- Дети из семей ликвидаторов аварии на Чернобыльской АЭС.
- Дети ветеранов боевых действий.
- Дети, состоящие на учёте в противотуберкулёзном диспансере.

- Дети из малообеспеченных многодетных семей.
2. Социальная поддержка обучающимся оказывается путём частичного возмещения расходов на организацию питания в размере:
- Дети из малообеспеченных семей, дети-инвалиды – получатели ежемесячного пособия на ребёнка – 20 рублей в день на одного обучающегося.
 - Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся под опекой (попечительством) – 30 рублей в день на одного обучающегося.
 - Дети из семей ликвидаторов аварии на Чернобыльской АЭС – 20 рублей в день на одного обучающегося.
 - Дети ветеранов боевых действий – 20 рублей в день на одного обучающегося.
 - Дети, состоящие на учёте в противотуберкулёзном диспансере – 20 рублей в день на одного обучающегося.
3. На основании Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области» предоставляется бесплатное питание 1 раз в день в размере 50 рублей. Документы по оформлению льготного питания оформляются у ответственного за организацию школьного питания МБОУ «СОШ № 65» Квасниковой Наталье Юрьевне.