Система работы по совершенствованию качества организации школьного питания

Комбинат школьного питания «Дружба»

Это наш талисман –поварёнок Пышка

"Я люблю свою школу"

- учеба в школе может и должна быть для ученика

Школа успеха — *успешной*

Школа радости — *интересной*

Школа комфорта — *привлекательной*

ШКОЛА ЗДОРОВЬЯ!!!

СЛАГАЕМЫЕ ШКОЛЫ ЗДОРОВЬЯ

ВОСПИТАНИЕ

ОБУЧЕНИЕ

ШКОЛА ЗДОРОВЬЯ

КОМФОРТНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Рейтинг школ выстраивается в булочной!

условие

- наличие в школе горячих завтраков и обедов

привычка

- *здоровое питание*

характер

- устойчивое пищевое поведение

Всякому нужен и обед и ужин

- Чтобы решить проблему рационального питания учащихся, необходимо не только правильно организовать питание детей в школе, но и **помочь детям осознать важность правильного питания.**

Обильная еда вредит телу так же, как изобилие воды вредит посеву.
Абу-ль-Фарадж

- **В построении рационального питания следует учитывать особенности человека**
- **пищевой рацион должен не только обеспечивать текущие потребности организма, но и накопление массы тела.**
- **Это не означает, что следует, как можно больше есть, но нельзя допускать ограничений в виде всевозможных диет или голодания.**

Сластями, печеньями и конфетами нельзя вырастить из детей здоровых людей. Подобно телесной пище, духовная тоже должна быть простой и питательной. - *Р. Шуман*

- Питание детей будет нормальным, если все необходимые вещества поступают в их организм в нужном количестве и правильном соотношении.
- **Такое питание и будет называться правильным, рациональным или сбалансированным.**

С тех пор как люди научились варить пищу, они едят вдвое больше, чем требует природа. - *Б. Франклин*

Суточная потребность в калориях детей и подростков

Для детей 6 лет	1970 ккал
Для детей 7 – 10 лет	2300 ккал
Мальчики 11 -13 лет	2700 ккал
Девочки 11 – 13 лет	2450 ккал
Юноши 14 – 17 лет	2900 ккал
Девушки 14 – 17 лет	2600 ккал

Животные кормятся, люди едят; но только умные люди умеют есть. - *А. Брилья-Саварен*

Белки являются основным пластическим материалом, идущим на построение клеток, тканей, органов

Жиры являются важным источником энергии. За их счёт организм получает более 30 % суточной нормы энергии.

Основные элементы рациона здорового питания

Минеральные соли и микроэлементы – регуляторы обмена веществ в организме.

Углеводы – главный источник образования энергии. В рационе школьника углеводов должно быть в 4 раза больше, чем белков и жиров.

Витамины необходимы для нормального роста, повышают также устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды.

Кашу маслом не испортишь

- Школьнику требуется ежедневно около 70-90 г белков
- Суточная потребность ребёнка в жирах составляет 1,5-2,4 г на 1 кг массы тела
- Сочетание в суточном рационе должно предусматривать 80% животных и 20% растительных жиров.
- В рационе школьника углеводов должно быть в 4 раза больше, чем белков и жиров.

Витамин А (ретинол)

- Дефицит витамина А приводит к нарушению зрения, задержке роста, снижению иммунитета. Основные пищевые источники витамина А: печень, сливочное масло, сметана. Кроме этого во многих овощах и фруктах, имеющих жёлто-оранжевую окраску, содержится провитамин А – каротин, который в организме превращается в витамин А. Особенно богата им морковь. 100 граммов моркови содержит 1,5 мг витамина А.

Витамин В.

- Его недостаток вызывает утомляемость, снижение аппетита, тошноту, одышку при ходьбе и беге и многое другое. Основные источники этого витамина – хлеб и крупы, в особенности грубого помола, мясо, молоко, сыр. Суточная потребность в витамине 1,2 – 1,5 мг.

Витамин С

- участвует в обеспечении иммунного ответа и повышения устойчивости организма к различным инфекциям, в поддержании целостности стенок кровеносных сосудов, кроветворении и др. Нужно обязательно включать в рацион свежие овощи и фрукты. Особенно богаты витамином С чёрная смородина, плоды шиповника, цитрусовые, картофель, капуста, в том числе и квашеная, яблоки. Суточная потребность в витамине С для школьников составляет 50-60 мг/сутки.

Витамин D

- важен для костей и зубов, его недостаток приводит к рахиту. Этот витамин может образовываться в коже под влиянием солнечного света.
- Кроме этого, витамин D содержится в таких продуктах, как: сливочное масло, печень, сливки, яйца.
- Суточная потребность школьников в витамине D – 2,5 мкг.

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Нутриент	Возраст детей, содержание в рационе, % удовлетворения суточной потребности			
	7-11 лет		11-18 лет	
	Содержание	%	Содержание	%
Белок, г	52,5	66	64,7	67
Жир, г	49,6	62	60,1	63
Углеводы, г	179,0	55	212,0	56
Энергетическая ценность, ккал	1414,2	59	1701,4	60
Витамины, мг				
B_1	0,6	47	0,7	49
B_2	0,98	70	1,14	67
Минеральные вещества, мг				
Кальций	528,5	48	611,4	51
Железо	11,1	93	13,4	75

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7-11 лет	**11-18 лет**
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7-11 лет	**11-18 лет**
Картофель	250	250
Овощи свежие, зелень	350	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7-11 лет	11-18 лет
Мясо 1 кат.	95	105
Птица 1 кат п/п	40	60
Рыба	60	80
Колбасные изделия	15	20

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7-11 лет	11-18 лет
Молоко (м.д.ж. 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (м.д.ж. 3,2%)	150	180
Творог	50	60
Сыр	10	12
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35

Почувствуй здоровый вкус жизни!

Наименование продуктов	Возраст детей, количество продуктов, г, мл, брутто	
	7-11 лет	**11-18 лет**
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао, напиток кофейный злаковый	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7

Правила при составлении меню

- Разнообразить пищу, соблюдая во всём умеренность;
- Ежедневно включать в рацион овощи и фрукты в свежем, сушёном, замороженном и консервированном виде;
- Использовать при приготовлении пищи растительные масла;
- Использовать молочнокислые продукты, квашеные овощи;
- Включать в рацион рыбу и морепродукты;
- Не пренебрегать хлебом из муки грубых сортов, цельнозерновым хлебом, не заменять их изделиями из пшеничной муки высшего сорта

Производство в производстве!

- Комбинат школьного питания «Дружба» - это производство в производстве! Объединяет он 91 предприятие на 45 тысяч посадочных мест, непосредственно в г.о. Тольятти обслуживает 54 учебных заведения на 30900 мест. Это 23 учебных заведения Ставропольского района на 11 тысяч мест.
- Это столовые городской Думы, мэрии №1, мэрии №2, завода Джи Эм ОАО «АвтоВАЗ», завода «Джонсон Контроль-с».

Фабрика - заготовочная

- Центральное звено комбината – это фабрика-заготовочная с проектной мощностью 12 тонн сырья в сутки. Здесь проводится вся первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.

Мясной цех

- Мясной цех фабрики перерабатывает ежедневно 3 тонны мяса, готовит крупнокусковые и порционные полуфабрикаты.

Кулинарный цех

- Кулинарный цех выпускает ежедневно продукции около 1, 2 тонны, в том числе соусную пасту, маринады, фарши, блины, кулинарную продукцию высокой степени готовности.

Овощной цех

- Продукция овощного цеха – это
- вакуумированные очищенные овощи: картофель (до 2 тонн), капуста (до 1 тонны), морковь (до 500 кг), лук (до 500 кг),
- пассерованные овощи,
- тушеные овощи.

Диспетчерская служба

составляет для всего комбината ежедневную производственную программу, которая обеспечивает исполнение меню школьных столовых

Финансово-бухгалтерская служба

- Автоматизированы все виды учета: оперативный, бухгалтерский, налоговый с использованием персональных компьютеров, объединенных в сеть
- Работниками бухгалтерской и финансовой службы ведется ежедневный контроль за расходованием продуктов, состоянием дебиторской и кредиторской задолженности
- **Идет апробация электронной оплаты школьного питания.**

Санитарно-технологическая лаборатория

- Контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и приготовлением обедов осуществляется санитарно-технологической лабораторией комбината, работники которой ежедневно проводят анализы на калорийность и санитарно-пищевую ценность готовой продукции.

Централизованное приготовление полуфабрикатов

- доставка их в школьные столовые с учетом сроков реализации, организация четкого кольцевого завоза продуктов позволили улучшить качество приготовления блюд, гарантированное своевременное приготовление обеда и завтрака согласно плану меню, составляемому централизованно для всех школьных столовых комбината

Цикличное меню

ЗАО КШП «Дружба»

Столовая № 86

МЕНЮ

на 26 сентября 2008г.

ЗАВТРАК ШКОЛЬНИКА

№	Наименование блюд	цена	выход
	Груша свежая	10-00	125
	Голубцы с соусом	11-00	45/25
	Картофельное пюре	3-00	100
	Кисель из свежих яблок	5-00	200
	Батон	1-00	35
		34-00	

№	Наименование блюд	цена	выход
	Салат „Пестрый"	6-00	60
	Морковь по-корейски	5-00	50
	Винегрет овощной	4-50	50
	Салат из свежей капусты с зеленым горошком	8-00	60
	Салат „Степной"	4-50	50
	Салат „Школьный"	6-50	60
	Щи из свежей капусты	7-00	200
	Пирожок с капустой	6-00	75
	Пирожок с картофелем	6-00	75
	Пирожок с яблоками	6-00	75
	Пирожок с морковью	6-00	75

Директор столовой _____ Зав. производством _____

Калькулятор _____

- Цикличное меню завтраков и обедов для всех школьных столовых составляется централизовано производственным отделом комбината

Цикличное меню

- Методика составления меню хорошо продумана. Она обеспечивает разнообразие блюд по дням недели, неповторяемость блюд на завтраки и обеды.
- В основе составления меню рекомендации по организации школьного питания, предусматривающая калорийность 1440 ккал и содержание белка 46-50 гр.
- Предпосылки для составления меню: сезонность, особенности учебного заведения, питательная ценность продуктов, стоимость и калорийность обедов и завтраков.

Цикличное меню

- В ассортименте комплектованных обедов и завтраков холодные закуски, салаты из овощей, зелени, соленья, фрукты.
- Первые блюда - это в основном заправочные супы, молочные, суп с курицей.
- Вторые блюда из рубленого мяса, говядина духовая, гуляш, голубцы любительские, биточки школьные, азу, фирменные котлеты «Пожарские» и «Заводские».

Цикличное меню

- Строгое исполнение плана меню обязательно для каждой школьной столовой.
- Цикличное меню разрабатывается ежемесячно.
- Оно является основным программным документом в работе всех школьных столовых комбината.

Кулинарный совет

- Кулинарный совет рассматривает вопросы приготовления блюд по новым рецептам, дает рекомендации по приготовлению блюд в массовом приготовлении блюд, утверждает фирменные блюда, рассматривает план-меню, осуществляет оперативный контроль за качеством приготовления, проводят контрольные варки блюд.
- На заседаниях кулинарного совета организуется дегустация блюд, заслушиваются отчеты руководителей о состоянии качества приготовления завтраков и обедов.

Кулинарный совет

- Большая роль в организации питания принадлежит кулинарному совету, который объединяет ведущих специалистов комбината.
- Прежде чем новое блюдо включается в план-меню, ведется его контрольное приготовление в одной из столовых массовой партией членами кулинарного совета и работниками производственного отдела.
- С учетом замечаний и возникающих трудностей даются рекомендации по приготовлению этого блюда всем столовым, что исключает нарушения технологии и наличие брака в приготовлении завтраков и обедов.

КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ДРУЖБА" г.о. Тольятти

Школьные столовые

Комплексные бригады

- На предприятиях комбината внедрены комплексные методы работы с совмещением профессий работниками производства.
- В основе проекта - работа комплексной бригады.
- Члены бригады выполняют все виды работы: приготовление обедов и завтраков, обслуживание питающихся, уборка производственных помещений, мытье посуды.
- Всем работникам комплексной бригады выдается единое нормированное задание с пооперационными нормами времени.

Оборудование школьных столовых

- Горячие цехи школьных столовых имеют четко организованные линии приготовления всех блюд.
- Вдоль кухонь для комплектации блюд с раздачи свободного выбора установлен мармит первых, вторых блюд, гарниров, нейтральный стол для получения напитков, холодильная витрина с холодными закусками.

Оборудование школьных столовых

КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ДРУЖБА" г.о. Тольятти

- Обеды и завтраки готовы за 40-30 минут до прихода учащихся и хранятся на мармите при температуре 70С
- Пароконвектоматы и конвекционные печи в школьных столовых обеспечивают бесперебойное приготовление всех блюд школьного рациона

Оборудование школьных столовых

- Обеды и завтраки готовы за 40-30 минут до прихода учащихся и хранятся на мармите при температуре 70С
- Пароконвектоматы и конвекционные печи в школьных столовых обеспечивают бесперебойное приготовление всех блюд школьного рациона

Раздача свободного выбора

КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ДРУЖБА" г.о. Тольятти

- Специалистами института отраслевого питания и работниками комбината школьного питания «Дружба» разработан проект массового питания через раздачу свободного выбора в учебных заведениях.

Учащимся в разных школах предлагаются

- Традиционное накрытие;
- Питание по типу «шведского стола»
- Заказное меню

Начиная с 5-го класса, учащиеся могут выбрать себе обед или завтрак по типу «шведского стола»: на выбор 2-3 варианта обязательно!

Учащиеся младших классов питаются традиционно.

Даже шедевры кулинарии не
могут быть сохранены
ни в каких музеях. Они съедаются
тем быстрее,
чем они прекрасней.
В. Похлебкин.

ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ

"Дары осени"

ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ

"Широкая масленица"

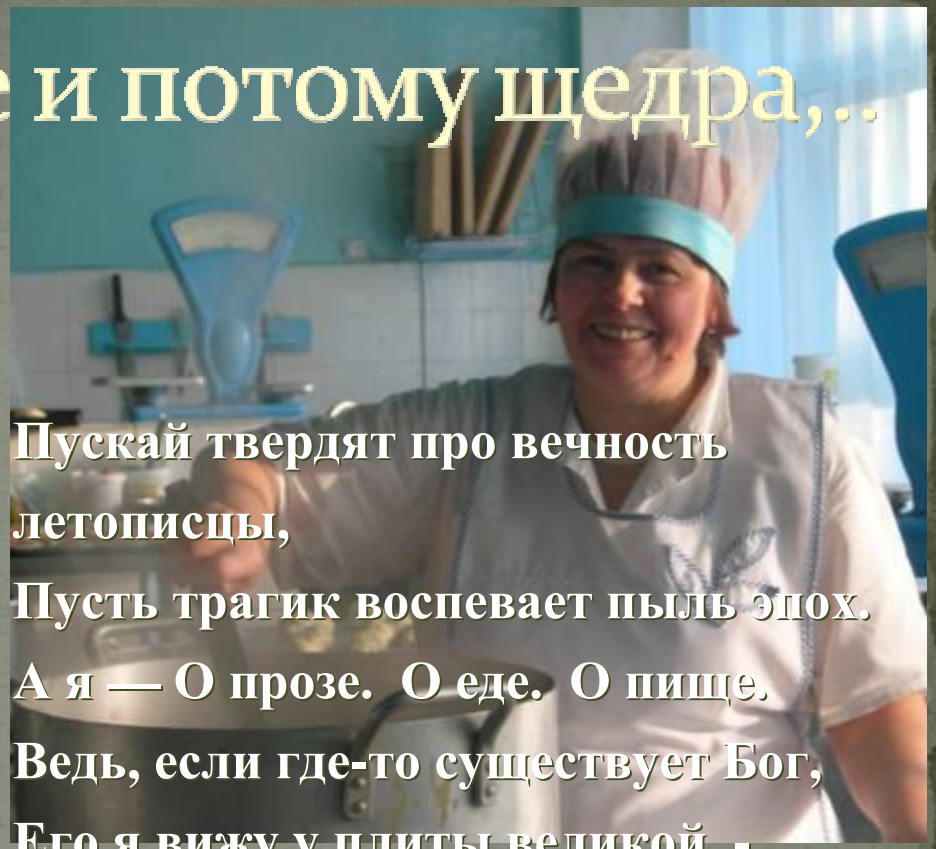
«Рыбацкая кухня»

- КШП «Дружба» - один из авторов и главных координаторов городского традиционного праздника «Рыбацкая кухня»

Традиционными стали родительские конференции с обязательной дегустацией

Земля еще и потому щедра,..

- **Что в мире существуют повара!…**
- **Благословенны их простые судьбы,**
- **А руки, будто помыслы чисты.**
- **Профессия у них добра по сути:**
- **Злой человек не встанет у плиты.**
- **А повар — белоснежная гора —**
- Среди больших кастрюль
- стоит, как маршал,
- и говорит решительно:
- «Пора!…»
- Он все сказал вам.
- Он не ждет награды,
- Во взгляде —
- вопрошающий озноб…
- И странный отблеск
- театральной рампы
- Вдруг заполняет кухню до основ.



- **Пускай твердят про вечность**
- **летописцы,**
- **Пусть трагик воспевает пыль эпох.**
- **А я — О прозе. О еде. О пище.**
- **Ведь, если где-то существует Бог,**
- **Его я вижу у плиты великой, -**
- **Распаренного, с черпаком в руке.**
- **С загадочною, доброю улыбкой.**
- **И — непременно –**
- **В белом колпаке.**