Федеральное агентство по образованию

ЮжноУральский Государственный университет

Кафедра технологии продуктов общественного питания

Курсовая работа

по дисципл и не “Организация производства и обслуживания

на предприятиях общественного питания”

на тему: Организация питания учащихся

общеобразовательной школы №124 Калининского района

Руководитель:

Сторожева Е Д.

“ “ 2004 г.

А в тор работы:

Студент группы КОМ-556

Габ и това М. Ф.

“ “ 2004 г.

Челябинск

2004

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1 Теоретическая часть 4

1.1 Основы рационального питания школьников и ассортимент блюд

школьных столовых 4

1.2 Оборудование и организация рабочих мест в школьных столовых 7

1.3 Организация обслуживания в школьных столовых 10

1.4 Санитарные т ребования к организации питания в школьных столовых

13

2 Экспериментальная часть 15

2.1 Характеристика предприятия 1 5

2.2 Ассортимент блюд школьной столовой 16

2. 3 Оборудование и организация работы школьной столовой 18

2.4 Организация обслуживания в школьной столовой 20

2.5 Соблюдение санитарных требований в школьной столовой 2 1

3 Пути совершенствования организации работы предприятия 23

Заключение 26

Список литературы 27

Приложения 28

Введение

Пища – основа жизни человека. От того, как человек питается,

зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. В детском возрасте

отношение к правильному питанию особенно важно, следовательно, питание

детей в школе не только его личное, но и общественное дело. От того,

насколько правильно и качественно организовано питание школьника,

зависит качество его учебной деятельности.

В течение учебного дня продолжительностью 5-6 ч учащийся затрачивает

около 600 ккал, т. е. более четверти энергозатрат в сутки.

Предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает

активное влияние на улучшение учебновоспитательного процесса и

повышение успеваемости.

Предприятие общественного питания школы – это столовая по месту

учебы – школьная столовая, предназначенная для обеспечения

продукцией массового спроса (завтраками, обедами) учащихся этой школы.

Цель курсовой работы – изучить правила организации школьного

питания, рассмотреть реальную организацию работы предприятия питания

на примере столовой школы №124 Калининского р айо на г. Челябинска и

предложить пути усовершенствования ее работы.

В соответствии с поставленной целью задачами курсовой работы

являются:

изучить о сновы рационального питания школьников , ассортимент блюд

школьных столовых ;

рассмотреть техническую оснащенность школьной столовой , организацию

рабо чих мест и организацию обслуживания школьников ;

рассмотреть соблюдение санитарных требований к организации питания в

школьной столовой.

Курсовая работа состоит из введения, трех частей (теоретической,

экспериментальной, предложений по усовершенствованию), заключения и

списка литературы.

1 Теоретическая часть

* 1. Основы рационального питания школьников и ассортимент блюд школьных столовых

Современная наука прида ет чрезвычайно большое значение рациональному

питанию, считая его основой здорового образа жизни.

Данные о потребности организма в пищевых веществах и взаимосвязи

между ними обобщены в работах многих ученых о рациональном питании.

Рациональное питание – это физиологически полноценное питание

людей с учетом их возраста, пола, характера труда и других факторов.

Основными принципами рационального питания являю тся следующие:

соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;

соответствие химического состава, калорийности и объема рациона

возрастным потребностям и особенностям организма;

сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров

и углеводов, а также белков и жиров растительного происхождения);

использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей,

фруктов, ягод, разнообразной зелени;

правильная кулинарная обработка продуктов с целью сохранения

биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и

усвояемости пищевых веществ;

строгое соблюдение режима питания [ 3 ] .

При составлении рациона питания прежде всего обращают внимание на

обеспечение энергетического баланса: поступление калорий в организм

должно быть строго сбалансировано с их расходом.

Организм ребенка даже в состоянии покоя расходует энергию. При

мышечной и умственной работе обмен веществ усиливается. По сравнению с

расходом энергии при спокойном лежании он повышается даже при

спокойном сидении на 12%, при стоянии – на 20%, при ходьбе

– на 80-100, при беге – на 400%.

Расход энергии колеблется в зависимости от возраста детей. Организм

школьников 7-10 лет за сутки расходует в среднем 2300 ккал, мальчиков

11-13 лет – 2700, девочек этого же возраста – 2450, юношей

14-17 лет – 3200, девушек – 2600 ккал.

Восполнить эту энергию можно только за счет питания. Чтобы пища

принесла максимальную пользу, она должна содержать все вещества, из

которых состоит наше тело: белки, жиры, углеводы, минеральные соли,

витамины и воду.

Большинство витаминов не вырабатывается в организме, а должно

поступать с пищей.

Продукты, используемые в питании школьников, различаются по пищевой и

биологической ценности.

Для растущего организма молоко – основной источник кальция (120

мг в 100 г молока) и фосфора (91 мг в 100 г). Их усвоение лучшее, чем

в других продуктах. Коровье молоко содержит полноценные белки, жир,

молочный сахар, минеральные соли, витамины А, В1, В2, РР, D и Е. В

питании детей следует использовать молоко кипяченое, стерилизованное

или пастеризованное, поступающее во флягах или пакетах. Дети 6 лет

должны употреблять в день 550 г молока, а с 7-летнего возраста –

500 г.

В некоторых случаях молоко можно заменять кисломолочными продуктами,

которые имеют тот же состав, но по ряду свойств отличаются от него и

способствуют улучшению аппетита.

Особое значение в питании детей имеет творог, пищевые вещества

которого обладают теми же питательными свойствами, что и содержатся в молоке.

По мере роста ребенка в рационе возрастает количество мяса. В нем

содержится полноценный животный белок, значительное количество жиров.

Все виды мяса, особенно печень богаты железом, а также витаминами А,

В1, В6, В12. Кроме того, в состав мяса входят экстрактивные вещества,

которые возбуждают аппетит и стимулируют секрецию пищеварительных

соков. Суточная норма мяса для школьников 7-10 лет – 140 г,

11-13 лет – 175 г, а старше 14 лет – 220 г. [4]

Большое количество полноценных белков содержится в рыбе. Белки рыбы

легче перевариваются и усваиваются организмом, чем белки мяса. Также

рыба содержит небольшое количество жира, в котором много витамина А и

незаменимых жирных кислот. Многие виды рыб содержат йод. Количество

рыбы в рационе школьников 40-60 г.

Яйца содержат большое количество незаменимых аминокислот, ценный жир,

фосфатиды, кальций, фосфор, железо, витамины A , D , E . Школьники

должны получать 1 яйцо в день.

В хлебе содержится большое количество углеводов, белков, минеральных

веществ и витаминов группы В. Не менее ценными по содержанию этих

питательных веществ являются крупы, бобовые и макаронные изделия..

Суточная но рма крупы для школьников 30-35 .

Овощи являются важнейшими источниками витаминов, минеральных веществ,

углеводов. Норма овощей 325-350 г в день.

Фрукты и ягоды – источники витаминов С и Р, органических

кислот, минеральных солей и микроэлементов. В питании школьников

должно быть не менее 250-500 г фруктов и ягод или консервированных

продуктов.

Ассортимент блюд школьных столовых [5] , их рецептура и технология

определяются Сборн и ком рецептур блюд для питания школьников.

Значительное место в меню школьных стол о вых должны занимать салаты

из сырых овощей. Заправляют салаты сметаной или маслом растительным.

Готовят также салаты витаминные и картофельные, в и негреты, икру

овощную и баклажанную. Широко применяют холодные закуски из твор о га

(сырковые массы, протертый творог, со см е таной) и сыра.

Ассортимент супов школьных столовых мало отличается от обыкнове н

ного, но исключаются очень острые блюда: солянки, харчо, чанахи и др.

Борщ, щи из квашеной капусты, рассольник с крупой готовят по обычной

технологии, но исключают специи и вместо уксуса при изгото в лении

борщей используют лимонную кислоту. Значительное место в меню школьных

столовых занимают картофельные супы (с крупами, бобовыми) и овощные.

Отпускают их часто с мясными и рыбными фрикадел ь ками. Значительное

место отводится молочным супам с лапшой, вермишелью, макаронами,

крупами, тыквой, разными овощ а ми, клецками из пшеничной муки или

манной крупы, а также овощным с у пам на молоке и протертым первым

блюдам.

Овощные блюда готовят по обы ч ной технологии преимущественно в

отварном и припущенном виде (картофель и капуста отварные, овощи в

молочном соусе, овощное пюре) и тушеные (ово щ ное рагу). Иногда

готовят жареные и запеченные блюда: овощные котлеты (картофельные, капустные), различные запеканки и овощи, запеченные под с о усами

(молочным и сметанным ).

Варят р ассыпчатые каши на воде, а молоко к ним подают отдельно.

Вязкие и жидкие каши варят на молоке, разбавленном водой, или на

цельном молоке. Готовят из круп манники, крупеники, пудинги, биточки,

запеканки. В рецептуру этих блюд вводят творог, морковь, тыкву и

другие проду к ты.

Молоко и кисломолочные продукты п о дают натуральными с различными

выпеченными изделиями, хлебом и кук у ру з ными хлопьями.

Творог для подачи натуральным или для различных блюд необх о димо

протирать. Из него готовят творожные массы соленые и сладкие, сырники

и запеканки. Сырники готовят из творога и из творога с добавлением

карт о феля или моркови.

Для школьников готовят кулинарные изделия из рыбы, разделанной на

филе с кожей без костей, или из рыбной рубки. Исключение —

мелкая навага (крупную пластуют), салака и камбала. У мелкой наваги

кости после тепловой обработки легко отделяются, а у салаки при

тушении размя г чаются. У камбалы и палтуса мякоть легко отд е ляется

от костей. Припущенную рыбу отпускают с соусом белым или томатным. Г о

товят рыбу, тушенную в масле и в соусе томатном с овощами.

Жарят и подают рыбу, как обычно. Особенно широко используют изд е лия

из рыбной рубки. Гарниром к рыбным блюдам служат отварной картофель и

картофельное пюре. дополнительно подают огурцы, пом и доры, квашеную

капусту, салат из капусты.

Мясные блюда г отовят блюда из нежирной говядины и свинины, кр о

лика, печени кур и реже из баранины по обычной технологии.

Большинство блюд приготовляют из мякоти без костей (кроме блюд из

кролика и кур). Используют все виды тепловой обработки, кр о ме жарки

во фритюре.

В качестве гарнира используют овощные, картофельные, крупяные и м а

каронные блюда

Д ля школьников г отовят ш ирокий ассортимент сла д ких блюд по

обычной технологии.

1.2 Оборудование и организация рабочих мест в школьных столовых

Важнейшей задачей организации школьного питания является укрепление ее

материальнотехнической базы. Доведение количества мест в школьных

столовых до норматива (250 мест на 1000 учащихся) позволяет обеспечить

всех школьников горячими завтраками, а учащихся, посещающих группы

продленного дня, и обедами. [6]

В зависимости от характера производства предприятия общественного

питания подразделяют на доготовочные, работающие на полуфабрикатах,

раздаточные, реализующие готовые горячие завтраки и обеды, и

предприятия с полным циклом производства, которые осуществляет

обработку сырья, выпускают готовую продукцию, а затем сами реализу ю т

ее [ 8 ] .

Сущность организации производства в школьной столовой заключается в

создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического

процесса приготовления пищи.

По схем е взаимосвязи производственных цехов и помещени й столовой

различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с

большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясорыбный), доготовочные (горячий,

холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На

предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах,

организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической

линией называется участок производства, оснащенный необходимым

оборудованием для определенного технологического процесса.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с

небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный асс

ортимент выпускаемой продукции.

Полуфабрикаты в школьные столовые должны доставляться к определенному

времени в опломбированных контейнерах вместе с копией накладной. При

подаче продукции в цехи функциональные емкости с полуфабрикатами

перекладывают с контейнеров на передвижные стеллажи, которые

транспортируются к соответствующим аппаратам: плитам, сковородам,

пищеварочным котлам, жарочным шкафам и др. В этих аппаратах пищу

доводят до готовности и доставляют на раздачу также с использованием

стеллажей, передвижных мармитов, тепловых шкафов и подъемных тележек.

Тепловое оборудование – шкафы жарочные, плиты, сковороды,

аппараты пароварочные, вставки, мармиты стационарные – выпускают

в навесном и напольном исполнениях. Котлы пищеварочные, устройства

электрические варочные – только в напольном исполнении.

Одинаковые размеры тепловых аппаратов (высота 850 мм, ширина –

900 мм) и немеханического оборудования (столов различного назначения,

вставок и др.) дают возможность устанавливать их в виде отдельных

функциональных блоков. Оборудование в блоке (набор аппаратов в блоке

зависит от мощности школьной столовой) либо крепят к специальным

фермам (фермы – металлоконструкции, выполняющие одновременно

роль подставок под оборудование и стоек для местных вентиляционных

отсосов), либо устанавлив ают на индивидуальные подставки [2].

Такое решение обеспечивает наиболее полное использование

функционального назначения каждого аппарата, отвечает эргономическим и

эстетическим требованиям.

При групповой установке оборудования в навесном виде на фермах

освобождается нижняя зона под оборудованием, что создает благоприятные

условия для проведения монтажных и ремонтных работ, а также для

санитарного обслуживания оборудования. Навесной принцип установки

оборудования позволяет также наиболее полно использовать средства

механизации. При этом подсобные механизмы и тележки удобно размещаются

в свободной нижней зоне под оборудованием.

При использовании доготовочного оборудования предпочтение отдается

специализированным тепловым аппаратам (жарочным шкафам, сковородам,

котлам и др.) и в меньшей степени используются плиты. Припускание,

жарку, тушение, запекание, выпекание и разогрев охлажденных продуктов

предполагается осуществлять в жарочных шкафах, а варку первых блюд,

овощей, макарон, круп и кипячение молока – в котлах. При этом

жарочные шкафы стали значительно компактнее, повысилась их производительность, появилась

возможность жарки в них изделий без переворачивания. В то же время в

плитах исключены жарочные шкафы, которые раньше были расположены в

неудобной нижней зоне. К особенностям новых стационарных котлов можно

отнести то, что варка в них, например, гарниров, осуществляется с

помощью специальных подъемных тележек. Для варки заправочных супов,

тушения овощей, варки гарниров в школьных столовых можно использовать

специальные передвижные котлы, в которых приготовленная пища вывозится

на раздачу и из них же реализуется (без перекладывания и переливания).

Эти котлы с подготовленными первыми блюдами можно даже вывозить

непосредственно в зал и из них наливать в супницы (при обслуживании с

предварительным накрытием столов).

При рациональной организации рабочих мест поваров учитывается, что

они работают не на одной единице оборудования, а обслуживают

функционально взаимосвязанные виды оборудования.

Рациональная организация рабочих мест предполагает соблюдения

следующих основных требований:

оснащение рабочих мест прогрессивными видами оборудования в

соответствии с нормами оснащения;

размещение оборудования на рабочих местах с учетом последовательности

технологического процесса, взаимосвязи функциональных зон;

оснащение рабочих мест и размещение функциональных зон таким образом,

чтобы обеспечивать непрерывность, прямоточность выполнения

производственных операций, безопасные условия труда и высокую культуру

производства.

Наиболее целесообразно размещать оборудование параллельными линиями.

В средней части горячего цеха островным способом устанавливают

тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие

места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На одной линии

обрабатывают продукты для первых блюд, на другой – для вторых

блюд, соусов и гарниров. Такое размещение оборудования позволяет также

сократить расходы на вентиляцию, улучшить освещение рабочих мест,

экономно использовать производственные площади.

1.3 Организация обслуживания в школьных столовых

График работы школьной столовой устанавливается администрацией школы

по согласованию с администрацией предприятия общественного питания.

Обычно горячие завтраки учащиеся получают во время второй и третьей

перемен в два или три потока в зависимости от распорядка занятий и

вместимости столовой, а обеды – после занятий для групп с

продленным учебным днем.

В школьных столовых внедряют такие формы обслуживания, как реализацию

скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета,

предварительное накр ытие столов, буфеты саморасчета [ 7 ]. П ри

реализации скомплектованных рационов питания обеденные столы в зале

устанавливают в виде прямоугольников, составленных из 3-5 столов на

12-50 мест. Столы заблаговременно сервируют посудой и приборами. За 5

минут до начала перемены дежурные старшеклассники по абонементам

(талонам) получают скомплектованные обеды и завтраки, доставляют их на

подносах или тележках в зал, ставят блюда на столы для всего класса. После приема

пищи учащиеся младших классов с помощью дежурных и преподавателей, а

старшеклассники самостоятельно собирают и относят использованную

посуду и приборы к окну посудомоечного отделения или ставят ее на

конвейер. Дежурные убирают в зале и готовят его к приходу следующей

группы школьников.

Увеличению охвата школьников горячим питанием способствует установка

в школьных столовых механизированных линий комплектации и раздачи пищи

типа «Эффект» [7] . Реализация скомплектованных завтраков и обедов на

механизированной линии «Эффект» является наиболее удобной формой

обслуживания школьников. При этой форме обслуживаются учащиеся шестых

– одиннадцатых классов. Столы в зале устанавливаются в линию,

перпендикулярно линии раздачи. На столы устанавливают вазочки с

цветами и бумажными салфетками. Секционный накопитель механизированной

линии вмещает 120 подносов, на каждом из которых находятся два

завтрака, всего 240 завтраков, что соответствует количеству мест в

зале.

В комплектации рациона приготовленной пищи участвует вся бригада

работников столовой. Задача бригады – установить блюда на

специальный накопитель за 15 минут до начала перемены. Распределение

обязанностей между членами бригады может быть следующим: первый

комплектовщик устанавливает на транспортер подносы, кладет на них

приборы, хлеб, ставит сладкие блюда, второй – ставит первые

блюда, третий – вторые блюда, четвертый – ставит подносы с

обедами на накопитель. Таким образом, всего комплектацией обеда заняты

четыре человека; для комплектации завтрака достаточно трех человек.

Использованную посуду доставляют к посудомоечной машине с помощью

транспортера.

Кратковременное хранение готовой продукции и вывоз ее для раздачи в

зал можно осуществлять с помощью тепловых передвижных шкафов ШТПЭ-1,

которые имеют габариты 600 Х 400 Х 1026 мм и шесть полок для подносов

и функциональных емкостей. Для школьной столовой требуется пятьсемь

таких шкафов.

Для быстрой раздачи напитков в стаканах, хлеба и столовых приборов

целесообразно использовать лотки, имеющие несколько отделений, в

каждое из которых укладывают соответствующие продукты или приборы.

Продукция может комплектоваться непосредственно в горячем и холодном

цехах сначала в тарелки, а затем на подносы и передвижные стеллажи и

кратковременно храниться в сквозном тепловом шкафу. Напитки, хлеб и

приборы в лотках, а также холодные закуски на подносах устанавливают

на столы до прихода учащихся, а горячие блюда развозят после того, как

школьники займут свои места.

Передвижные стеллажи можно использовать также для сбора подносов с

использованной посудой и доставки их на мойку после ухода школьников.

Установка нескольких передвижных стеллажей в разных местах зала

позволяет рассредоточить поток питающихся, уменьшить ненужное движение

учащихся через весь зал для того, чтобы отнести посуду на транспортер.

Выпускаемые промышленностью виды посуды, подносов, передвижные стеллажи должны быть единого модуля, такого же, как и функциональные

емкости.

Особого внимания заслуживает замена традиционной посуды (тарелок

различных видов) на специальные подносы [1] . Вместо традиционных

тарелок – спецподнос из жестко соединенных между собой

фарфоровых чаш для каждого вида блюд. Чаши заполняются определенным

блюдом, продвигаясь под дозаторами, пища потребляется непосредственно

из чаш, которые не снимают со спецподносов. Затем по конвейеру

спецподносы продвигаются через специальную моечную машину. За рубежом

различные модификации таких подносов получают все большее

распространение на предприятиях общественного питания при заводах и

школах. У нас в стране тоже ставится задача освоить производство и

применение спецподносов в ближайшее время.

Важным элементом рациональной орга низации обслуживания школьников я

вляет с я выбор эффективной формы расчетов за питание.

Решением Челябинской Городской Думы определено финансирование питания

учащихся в общеобразовательных школах. Все учащиеся 1-4 и 5-11 классов

из малообеспеченных семей должны получать питание в школьных столовых

на 7 руб. 50 коп. в день. Все учащиеся коррекционных классов –

10 руб. в день. Дети в школахинтернатах и детских домах – 50 руб

. в день. Компенсационные выплаты на удешевление питания учащихся

города выделяются из местного бюджета.

Стоимость питания остальных школьников оплачивают родители. Расчет за

питание может производиться наличными деньгами, абонементными талонами

или в кредит.

С положительной стороны зарекомендовала себя абонементная система

оплаты за питание. Представитель школы ежемесячно, не позднее, чем за

10 дней до нового месяца, собирает от классных руководителей списки

учащихся, желающих приобрести абонементы, и вместе с деньгами в срок,

не позднее, чем за неделю, сдает их в столовую.

Дежурные по классам обязаны каждое утро сообщать в столовую о

количестве не используемых на текущий день абонементов. Абонементы, не

используемые по уважительным причинам, действительны в следующем

месяце, о чем на абонементе столовой делается соответствующая отметка.

1.4 Санитарные т ребования к организации питания в школьных столовых

При организации питания следует руководствоваться

санитарноэпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности

в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам

хранени я особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

В состав помещений столовой, работающей на полуфабрикатах, входят [8]

: горячий цех, доготовочная, моечные для столовой и кухонной посуды,

кладовые для с у хих продуктов и овощей, холодильные камеры для

полуфабрикатов, бытовые помещения для персонала пищебл о ка,

загрузочнаятарная, моечная для тары, холодильная камера для пищевых

отходов.

При буфетах и столовых общеобразовательных учреждений обязательно

предусматривается обеденный зал пл о щадью из расчета 0,7 кв. м на одно место в зале исходя из

посадки 100 % обучающихся в 3 очереди. При столовых устанавливаются

умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники

размещают в расширенных (до 3,5 – 4 м) проходах, коридорах,

ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным

залом.

Желательно, чтобы оформление интерьеров залов школьных столовых имело

познавательное и воспитательное значение, создавало приятную

атмосферу. Хорошо, когда стены обеденных залов окрашены в светлые

цвета, привлекательно оформлены. Светильники лучше размещать на

высоте, доступной для санитарной обработки.

Столы для приема пищи целесообразны квадратной (на 2 места) или

прямоугольной (на 6, 8 мест) формы со специальными кронштейнами для

подвешивания скамеек на время уборки зала. Поверхность столов должна

иметь гигиеническое покрытие, быть устойчивой против высокой

температуры и дезинфицирующих средств. Столы необходимо ежедневно мыть

горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи –

протирать влажной салфеткой.

При организации питания учащихся используют в основном

фарфорофаянсову ю и сортовую стеклянную посуду.

Не рекомендуется алюминиевая и запрещается пластмассовая посуда.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При

ручном способе мытья посуды использ у ется трехгнездная ванна.

Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в

вертикальном положении ручками вверх.

В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается

использовать [9] :

фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки;

творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог

используют в вид е запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в

виде соусов и в первое блюдо за 5 10 мин. до готовности);

молоко и простоквашу "самоквас" в натуральном виде, а также для

приготовления творога;

зеленый горошек без термической обработки;

макароны с мясным фаршем (пофлотски), блинчики с мясом, студни,

окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

напитки, морсы без термической обработки, квас;

грибы;

макароны с рубленым яйцом, яичницаглазунья;

пирожные и торты кремовые;

жаренные во фритюре пирожки, пончики;

неизвестного состава порошки в качестве рыхлителей теста.

2 Экспериментальная часть

2.1 Х арактеристика предприятия

В данной работе рассматривается организация школьного питания на

примере средней общеобразовательной школы №124 г . Ч елябинска.

В школьном здании на первом этаже в удобном для посещения месте

расположена столовая , рассчитанная по проекту на 250 мест.

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 704 чел овека

( пять лет назад их было более тысячи ) . Сейчас все школьники

занимаются только в одну смену.

Количество питающихся горячими завтраками – примерно 300 чел ,

в основном, это учащиеся младших классов. Кроме горячих завтраков

столовая готовит горячие обеды для 80 школьников группы продленного дня, они обедают с 12.30 до 13.00.

Как видно из приведенных данных, горячим питанием в школе охвачено

менее половины учащихся (порядка 42%), это очень низкий показатель. В

целом по городу охват школьников горячим питанием составляет чуть

более 60%. Есть коллективы, где этот показатель составляет 90 % и

более , например, школы №№ 4, 22, 35, 45, 115, 118 Курчатовского

района.

Наибольшее число питающихся в одну перемену не превышает 120 человек.

Соответственно в обеденном зале в настоящее время функционирует только

130 мест.

В связи с тем, что о беденн ый зал столовой не использ овал ся на

полную загрузку, часть его отгородили капитальной стеной и отдали

арендаторам по д организацию буфета. Таким образом, буфет

располагается рядом со столовой, но имеет отдельный вход со стороны

актового зала и функционирует независимо от школьной столовой.

Старшеклассники предпочитают пользоваться буфетной продукцией .

В буфете установлены 3 столика по 4 места, есть барная стойка.

Ассортимент продукции: сладости (конфеты, шоколадки), выпечка без

крема, фрукты (яблоки, бананы, апельсины), соки, напитки. Готовят

горячий чай и кофе из пакетиков, использу я при этом кипяток из

установки «Люксвода». Посуда в буфете применяется одноразовая.

2.2 Ассортимент блюд школьной столовой

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерные

двухнедельные меню комплексных завтраков и обед ов (приложения Б

– Д ). Каждое меню согласовано с главным врачом Центра

Государственного Санитарноэпидемиологического контроля г. Челябинска и

утверждено директором комбината школьного питания Калининского района

города.

Меню составлены с целью обеспеч ения наиболее полноценно го питани я

школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Приведенные

здесь меню являются ориентиром, который действует весь учебный год.

Допускается определенная замена продуктов, да и цены в условиях

рыночной экономики не являются стабильными.

Ежедневно заведующий школьной столовой, исходя из обеспеченности

продуктовым сырьем и ориентируясь на утвержденное двухнедельное меню ,

составляет меню для школьников на следующий день. Бухгалтеркалькулятор

районного комбината школьного питания рассчитывает стоимость каждого

готового блюда и завтрака в целом . В зависимости от цен на

приобретенные КШП и поставляемые в школьную столовую продукты будет

различаться в разные периоды времени и стоимость одних и тех же блюд

из меню.

Учащиеся и их родители вправе сами выбрать, по какому из предложенных

меню питаться школьникам.

Меню, приведенное в приложении А , разработано из расчета стоимости

бесплатного для школьника ( за счет местного бюджета ) горячего

завтрака стоимостью 7,50 руб. По решению Челябинской Городской Думы

все учащиеся 1-4 классов и 5-11 классов из малообеспеченных семей

должны получать бесплатное питание в школьной столовой на сумму 7 руб.

50 коп. в день. По этому меню питаются 56 школьников , что составляе т

19% от всех питающихся.

Школьники младших классов преимущественно питаются по меню средней стоимостью 12

руб. (приложение В ), при этом их родители доплачивают 4,50 руб. к

выделяемой на бесплатное питание сумме 7,50 руб.

Полностью оплачивают завтраки всего 20-25 человек учащихся 5-х

классов. Они питаются по меню, приведенному в приложении Б, из расчета

средней стоимости завтрака 10 руб.

По обеденному меню (приложение Г ) из расчета средней стоимости 15

руб. на сегодняшний день никто не питается.

Старшеклассники, как уже отмечалось, предпочитают пользоваться

буфетом.

Во всех меню довольно разнообразный ассортимент блюд, и это в

условиях ограничени я определенными финансовыми рамками.

Из мясных блюд д ля школьников готовят: котлеты, тефтели, шницели из

говядины, мясо отварное, жаркое подомашнему, печень тушенную , плов,

отварную курицу , котлеты из кур, фаршированные мясом кабачки, голубцы

ленивые. Во всех мясных блюдах, кроме блюд из кур, используется мякоть

без костей.

Из рыбных блюд в меню котлеты рыбные и рыба, тушеная с овощами. Из

всех видов рыб используется только минтай.

В широком ассортименте овощи. Готовят овощное рагу, маринад овощной,

салаты из свежей капусты, из свежих помидор ов , икр у морковн ую ,

морковь с сахаром, капуст у тушен ую , пюре из бобовых. Подают к

завтраку огурцы свежие и соленые, отварную свеклу. И з картофеля два

блюда – картофель отварной и картофельное пюре. Они идут на

гарнир к рыбным блюдам.

Школьники получают блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: манн

ую , рисов ую , гречнев ую, ячневую и геркулес овую каши, пудинг

манный с повидлом, пюр е из бобовых, макароны с сыром и лапшевик с

творогом.

Из напитков в меню включены чай с сахаром, кофе с молоком, какао на

молоке, кофейный напиток, а также витаминизированные напитки из

шиповника и напиток «Золотой шар». Из сладких блюд готовят кисель,

компоты – из сухофруктов, из яблок, из кураги, из изюма,

Фрукты и ягоды в сыром виде отсутствуют.

Молока в чистом виде и творога ни в одном меню нет. Молоко

используется в кашах, напитках (кофе, какао) . С творогом готовятся

один раз в две недели: ла пш евик (меню на 10 руб.), запеканка и

сочень (меню на 12 руб) . Нет в меню и кефира. Это объясняется их

высокой стоимост ью , а молочные продукты особенно нужны растущему

детскому организму.

Из яиц готовят омлет натуральный. Один раз за две недели школьник

получает одно вареное яйцо. Этого явно недостаточно, так как яйца

содержат большое количество незаменимых аминокислот и витаминов.

Включены в меню такие необходимые продукты как сыр и масло сливочное.

Хлеб присутствует в завтраках ежедневно.

Из выпечки в меню представлены: булочка школьная, булочка домашняя,

сдоба выборгская, корж песочный , печеные пирожки с яблоками.

Используются такие традиционные названия, а питаются, в основном,

младшие школьники. В некоторых школах кондитерские изделия подаются с

оригинальными наименованиями, любопытными для детей: булочки

«Колобок», «Розовая», корж «Загадка», «Солнышко». Ассортимент первых блюд представлен в обеденном меню (приложение Г ):

борщ из свежей капусты, суп гороховый, суплапша домашняя, рассольник

ленинградский, щи из свежей капусты. Но в настоящее время первые блюда

в столовой не готовят, потому что обедами по этому меню в школе никто

не питается.

2. 3 Оборудование и организация работы школьной столовой

По характеру производства с толовая школы №124 относится к типу

работающих по полному циклу переработки продуктов : осуществляет

обработку сырья, выпуск готовой продукции, а затем сама реализует её.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия

общественного питания делятся на универсальные и специализированные.

Столовая школы №124 является универсальным предприятием –

выпускает разнообразные блюда из разных видов сырья.

Продукты поставляет комбинат школьного питания Калининского района г.

Челябинска.

Мясо столовая получа е т в виде туш, рыбу – замороженн ую (в

основном, минтай) , молоко – в пакетах, пастеризованное, овощи

– сырые неочищенные.

Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие

группы помещений:

обеденный зал с раздаточной;

-производственные помещения ;

складские помещения (камер а охлаждения для скоропортящихся

продуктов, кладовые для сухих продуктов , овощей , инвентаря,

загрузочная);

умывальник для посетителей;

административно – бытовые помещения для персонала;

-технические помещения (вентиляционная камера, щитовая).

В состав производственных помещений столовой входят : заготовочные

цехи (мясорыбный, овощной) и доготовочный цех (горячий цех и холодный

цех объединены), моечные для столовой и кухонной посуды .

В доготовочном цехе выделяются отдельные линии для приготовления

супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, и также есть кондитерский

стол для приготовления мучных кул инарных и кондитерских изделий. Д ля

приготовления холодных блюд предусмотрены охлаждаемые столы.

Оборудование школьной столовой составляют электроплиты (6 шт .),

жарочный шкаф, электросковорода. Раньше использовались пищеварочные

котлы , но их убрали вследствие износа , теперь готовят в наплит ных

котлах.

Для приготовления кондитерских изделий используется тестомесильная

машина и пекарные шкафы.

Есть большая холодильная ка мера для хранения сырья и один бытовой

холодильник в цехе для временного хранения продовольственных товаров

(сметана, масло сливочное, компоненты для салатов, полуфабрикаты).

Посуду моют в посудомоечной машин е .

В с ё оборудование с более чем 20-летним сроком эксплуатации.

Из нового приобретения только мясорубка. Отсутствуют такие

необходимые механизмы как картофелечистка и овощерезка , потребность в

них остро ощущается.

Оборудование в горячем цехе размещено рационально, параллельными

линиями. В средней части цеха островным способом установлено тепловое

оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места

для подготовки продуктов к обработке.

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. Столы расставлены следующим

образом: 10 отдельно стоящих столов по 4 места и 5 линий, каждая из

которых составлена из 3-х столов на 6 мест , итого 130 мест.

В коридоре, ведущем в обеденный зал, размещены четыре умывальник а.

Штат работников столовой – 4 человека: заведующий производством

( 1 чел. ) , повар а ( 2 чел. ), кухонный рабочий ( 1 чел. ) .

Оба повара обслуживают все виды оборудования, то есть, не закреплены

каждый из них на какихто определенных блюдах, а взаимозаменяемы. При

небольших объемах производства это целесообразно. Вообще весь штат

столовой работает по бригадному методу на общую цель: качественно и

быстро накормить школьников.

Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к

открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 16.00.

В помощь работникам столовой ежедневно выделяются по 2 человека из

старшеклассников. В их обязанности входит раздача на столы горячих

завтраков, протирание столов, подготовка к приему следующей группы

школьников.

Контроль за качеством готовой продукции возложен на заведующего

производством школьной столовой и медицинского работника школы. Они же

осуществляют контроль и поступающего в школу сырья. Результаты

контроля записываются в специальном журнале. Сотрудниками ЦГСЭН

ежемесячно проводится лабораторный контроль.

В столовой школы №124 действует комиссия по контролю за качеством

приготовляемых блюд. В состав комиссии кроме вышеуказанных членов

входят назначенный из преподавательского состава ответственный за

питание и представитель родительского комитета.

2.4 Организация обслуживания в школьной столовой

Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в

школьной столовой (приложение Д) разработан на основании расписания

занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой.

В связи с небольшим количеством питающихся графиком предусмотрено,

что в течение каждой перемены завтракает по одному потоку школьников,

сменяемости нет.

Главная задача школьной столовой – обслужить определенное

количество учащихся в очень короткие промежутки времени. В связи с

этим дежурные учащиеся под руков одством дежурного преподавателя

осуществляют предварительное накрытие столов. Столы и места в зале

закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает

продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфорофаянсовая и сортовая стеклянная. Салфеток и

вазочек с цветами на столах нет.

Сначала на стол приносится хлеб в тарелке и столовые приборы. Затем

ставятся пустые стаканы, после чего в них наливают чай, кофе, какао из

чайников или компоты из кастрюль половниками.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обы ч ные

пластмассовые подносы. Конечно, интереснее были бы передвижные

стеллажи, их можно применять также для сбора использованной посуды и

доставки е ё на мойку. В данном случае использованная посуда относится

вручную каждым п озавтракавшим к окошку моечной.

В то время, когда столовая работала с большей загрузкой, пытались применять передвижные

стеллажи. Но они не прижились , говорят, только мешались в проходах.

Поскольку число одновременно находящихся в обеденном зале в

сегодняшней ситуации невелико (максимально 120 чел.) , то какихто

особых сложностей, толчеи существующий процесс обслуживания не

вызывает.

Хотелось бы видеть в школьной столовой такой механизированный

конвейер со спецподносами. Но при этом питаться должно как можно

больше школьников, в идеале – все, а не 300 из 700 чел.

Оплата за питание производится родителями учеников предварительно, в

конце текущего месяца на предстоящий. Собирает наличные деньги в

каждом классе ответственный за это представитель родительского

комитета класса. У классного руководителя имеются лимитные книжки, в

которых ежедневно отмечается факт приема горячего завтрака школьником

или отсутствие ученика по уважительной причине.

Каждое утро классный руководитель сообщает в столовую о количестве

отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается

корректировка количества приготовляемых завтраков и схемы накрытия

столов дежурными. Не использованные школьником по уважительной причине

в текущем месяце деньги не пропадают, а засчитываются на следующий

месяц.

2.5 Соблюдение санитарных требований в школьной столовой

В рассматриваемой школьной столовой уделяется достаточное внимание

соблюдениям санитарноэпидемиологических требований , предъявляемых к

организациям школьного питания. Созданы все условия (помещения,

необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых

продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов

(холодильная камера, бытовой холодильник). Есть кладовые для сухих

продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратн ой формы

со стульям и и прямоугольной формы со скамейками, оборудованные

специальными кронштейнами для подвешивания скамеек во время уборки

зала. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое

против высокой температуры и дезинфицирующих средс т в. Столы после

каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего

дня моются горя чей водой с моющими средствами.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона,

интересные картинки из диснеевских мультфильмов.

В коридоре, ведущем в обеденный зал, размещены умывальники – 4

ед. К уровню норматива (1 умывальник на 20 мест в зале) этого

недостаточно при условии полной загрузки зала.

Посуда в столовой фарфорофаянсовая и сортовая стеклянная.

Для мытья столовой посуды и столовых приборов применяется

посудомоечная машина.

В питании школьников рассматриваемой столовой не используются

запрещенные продукты .

Молоко поступает в столовую уже в пастеризованном виде, в пакетах.

Яйца подаются школьникам варены м и и в виде натурального омлета,

яичницуглазунью не готовят.

Творога в натуральном виде в меню нет, из него готовят запеканки,

сочни.

Макароны с мясным фаршем или рубленым яйцом не готовят , в меню

есть только макароны с сыром.

Не применяются кондитерские изделия с кремом и жареные во фритюре

пирожки и пончики. Для питания школьников используются только печеные

булочки и пирожки.

Нет в меню и таких блюд как блинчики с мясом, студни, заливные блюда

(мясные и рыбные), грибы.

Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной

столовой. Единый государственный контроль за организацией питания

учащихся осуществляет Центр государственного

санитарноэпидемиологического надзора ЦГСЭН.

Медицинский работник школы ведет постоянн ый ежедневный контрол ь за

соблюдение м санитарноэпидемиологических требований к работе столовой.

3 Пути совершенствования организации работы предприятия

Не для кого не секрет, что социальноэкономическое положение в

обществе, неблагоприятная экологическая обстановка, низкий уровень

заработной платы не улучшают состояние здоровья населения, тем более

детей. Для всех ясно и понятно, что именно в детском возрасте начинает

формироваться состояние здоровья. И если не обеспечить детей

правильным, физиологически полноценным питанием – то о каком

здоровье взрослого человека может идти речь?

Поражает очень низкий процент охвата горячим питанием в школьной

столовой учащихся школы № 124 Калининского района – всего 300

чел овек из 700. Питаются, в основном, школьники только младших (с

1-го по 4-ый) классов, которым положено бесплатное питание на 7 руб.

50 коп. в день. На такую сумму сложно вкусно и разнообразно накормить

ребенка. Вариант такого меню существует, но по нему питаются всего 56

учащихся из малообеспеченных семей всех возрастных групп. Остальные

льготники предпочитают доплачивать 4 руб. 50 коп. и питаться по меню

из расчета на 12 руб. Из тех, на кого не распространяется льгота,

оплачивают горячие завтраки по меню на сумму 10 руб. всего порядка 20

чел. пятиклассников. Школьники, н ачиная с 6-х классов и старше,

столовую не посещают.

Причины здесь разные :

к тото не в состоянии оплатить по лную стоимость горячего питания е

сть семьи с очень низким достатком, но они не попадают в разряд

малообеспеченных ;

к омуто из школьников не нравятся комплексные меню, где навязывается

определенный набор блюд, которые могут быть не всегда по вкусу ;

может не нравится качество приготовления блюд или их оформление;

некоторым детям вследствие определенных заболеваний необходимо

диетическое питание;

е сть просто сладкоежки, они вместо горячего завтрака или обеда

потратят значительную сумму на шоколадки в б уфет е , не задумываясь о

пользе горячего питания.

Необходимо проанализировать все возможные причины такой низкой

посещаемости школьной столовой и принять меры к тому, чтобы как можно

больше учащихся, в идеале – все, получали в школе горячее

питание.

Для этого сначала нужно провести анкетирование учащихся по вопросу их

отношения к питанию в школе и по результатам его разработать

определенные мероприятия.

Конечно, не все проблемы школа может решить сама.

Необходимо обеспечить финансирование питания в полном объеме

школьников всех категорий. Этот вопрос может быть решен только на

Федеральном уровне . Н еобходимо разработать конкретные нормативы и

законодательно внедрить программу финансирования и инвестиций в сфере

школьного питания . С редств а могут выделяться как из Федеральных

источников, так и из местных бюджетов.

Немаловаж ен вопрос удешевления питания. Д ля этого необходимо

предприятия школьного питания наделить статусом льготного

налогообложения . Принять решение о полном или частичном освобождении

от уплат местных нал огов, таких как налог на землю , налоги на

содержание милиции, налоги на имущество и т.д. Применять льготный

тариф на энергоснабжение и плату за другие коммунальные услуги,

потребляемые для производственных нужд школьного общепита (например:

водоснабжение, канализация, теплоснабжение и т.д.). Необходимо

применять практику выдачи целевых беспроцентных ссуд на закладку

овощей (осенью цены на них ниже) . Все вышеперечисленное

способствовало бы снижению наценки на готовую продукцию и,

соответственно, удешевлению школьного питания.

Значительных средств требует также приобретение недостающего и замена

физически и морально устаревшего технологического, теплового и

холодильного оборудования в школьн ой столов ой . П остоянный ремонт

не приносит э ффективности в его использование : требует значительного

времени, средств, но не обеспечивает необходимого качества

приготовления пищи, не имеет достаточной производительности и

приемлемых условий труда для работников . Модернизацию школьн ой

столовой необходимо осуществлять с учетом современных направлений

дизайна, обеспечения комплекса достаточного сервиса и, тем самым, не

только реализовывать функциональные задачи питания, но и прививать

школьникам вкус к современным направлениям кулинарной моды, к

формированию у них культуры питания.

Но есть задачи, с которыми школьн ая столовая может вполне с

правиться . Где не требуется какихто особых затрат, нужно лишь

проявить больше фантазии, профессионального мастерства , чтобы завлечь

школьников в столовую, чтобы им там было интересно и полезно:

учитывать мнения учащихся при составлении меню ;

наряду с комплексными завтраками и обедами обслуживать школьников по

меню со свободным выбором;

организовать диетическое питание;

ввести талонную систему на суммы 10, 15, 20 рублей и организовать

шведский стол;

организовывать питание по предварительным заказам (столы заказов)

– принимать комплексные заявки от классов ;

проводить тематические праздники, например, «Праздник осени», «День

сладкоежки» и т.д.;

организовать учебу школьников по вопросам правильного питания ;

периодически вносить какието обновления в интерьер столовой (

например, цветы, картинки);

Руководитель школы, преподаватели должны ш ире использовать

пропаганду здорового питания среди учащихся школ ы и их родителей,

кропотливо разъяснять о значении именно горячего питания.

Заключение

В ходе работы над основной темой настоящей курсовой работы выполнены

следующие задачи

изучены теоретические основы рационального питания школьников;

рассмотрена техническая оснащенность школьн ых столов ых и организация

производства;

изучены формы организации обслуживания питающихся в школьных столовых;

рассмотрен перечень санитарноэпидемиологических требований к столовым

общеобразовательных учреждений;

и зучена и проанализирована по всем вопросам организация питания в

столовой школы №124;

п редложены пути усовершенствования организации питания в данной

школьной столовой.

Список литературы

1 Аграновский Е. Д. Организация производства на предприятиях

общественного питания. — М.: Экономика, 1984

2 Аносова М. М., Кучер Л. С., Лифанова Р. Ф. Организация прои з

водства на предприятиях общественного питания: учебник для технологич

е ских отделений торг о вых техникумов. – М.: Экономика, 1985

3 Воробьева А. М. Питание школьника, Л, 1970

4 Книга о вкусной и здоровой пище. Издание 8-е. Под ред. ак а демика

АМН СССР А. А. Покровского. – М.: “Легкая и пищевая

промышле н ность”, 1982

5 Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санит а рии.

— М.: ИГПО; Изд. центр “Академия”, 1999

6 Мокшанина И. М., Коган П. Я. и др. Организация питания школьников.

– М.: Экономика, 1989

7 Обслуживание на предприятиях общественного питания. – под.

ред. Радченко Л. А. – М., 2001

8 Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях

общественного питания», 2000г.

9 СанПиН 2.4.2.1178– 02 "Гигиенические требования к условиям

обучения в общеобразовательных учреждениях

Положение

о городском смотре-конкурсе «На лучшую школьную столовую

по организации питания в общеобразовательных учреждениях г.Казани»

4.4. Наличие плана по руководству и контролю за организацией питания детей и его реализация.

4.5. Соблюдение технологии приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья в блюда.

4.6. Организация работы буфетов: эстетическое оформление витрины (выкладка товара), наличие ценников.

4.7.Соблюдение санитарно-гигиенических требований, отзывы Роспотребнадзора и производственно-бракеражной комиссии Департамента за текущий год.

4.8. Организация и проведение тематических дней, потребительских конференций.

4.9. Внедрение дополнительных форм обслуживания (шведский стол), столы заказов, витаминные столы.

4.10. Отсутствие нарушений правил торговли.

4.11. Укомплектованность предприятий квалифицированными кадрами, система повышения квалификации работников, уровень заработной платы поваров и подсобных рабочих

4.12. Наличие спецодежды согласно требованиям СаН-Пин.

4.13. Ведение нормативной документации: журналов в соответствии с требованиями СаН-Пин, технологических карт.

4.14.Оснащение столовых необходимым оборудованием, мебелью, инвентарем, столовыми приборами, посудой, их соответствие СаН-Пин.

4.15. Наличие положительных отзывов педагогов и родительских комитетов о работе школьных столовых.

4.16. Действующие информационные стенды: здорового питания, потребителя, повара.

4.17. Реализация программы «Разговор о правильном питании».

4.18.Осуществление мероприятий о здоровом питании: проведение конкурсов рисунка, сочинений, тематических классных часов, родительских собраний о пропаганде здорового питания, дня открытых дверей школьной столовой с выставкой-продажей буфетной продукции и дегустацией школьного питания.

Молоко и кисломолочные продукты

1. Молоко пастеризованное или стерилизованное, в т.ч. витаминизированное\*

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Разработка таких рационов зависит от местных традиций питания, экономических возможностей региона, особенностей организации питания и многих других факторов. Вместе с тем, представляется важным возможность использования при разработке меню для конкретных школьных учреждений примерного меню, которое должно рассматриваться как научно обоснованный ориентир. С этой целью ГУ НИИ питания РАМН, совместно с Роспотребнадзором, Московским Фондом Содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, разработал рационы школьных завтраков и обедов. Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

1. необходимость удовлетворения потребности детей в энергии за счет школьных завтраков на 25% и за счет обедов на 30%;

2. максимальное разнообразие продуктов и блюд, одним из подходов к реализации которого является разработка не 10-14 дневного меню, а 24 дневного меню и включение в него всех групп продуктов, в т.ч. мяса, овощей, рыбы и др.

Разработанные меню предназначены для использования в практике работы школьных пищеблоков, школьно-базовых столовых, органов и учреждений Роспотребнадзора.

День 1 (Понедельник)

Наименование блюда

Возраст детей

7-11 лет

11-18 лет

Завтрак 1

Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)

200

250

Сыр порциями

20

30

Масло сливочное

10

10

Напиток кофейный на молоке

200

200

Хлеб пшеничный или зерновой

40

50

Обед

Салат из моркови или из моркови с яблоками

100

100

Суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы

250

300

Птица отварная

100

120

Овощи тушеные

150

200

Кисель

200

200

Хлеб пшеничный или зерновой

20

30

Изделие кондитерское (зефир)

20

20

Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед

150

150

День 2 (Вторник)

Завтрак 1

Оладьи с яблоками

150

150

Кисломолочный продукт

125

125

Чай с лимоном

200

200

Обед

Салат из морской капусты

100

100

Суп из овощей

250

300

Рыба (треска), тушенная в томате с овощами

80

120

Рис отварной

150

200

Отвар из шиповника

200

200

Хлеб пшеничный или зерновой

20

30

Плоды и ягоды свежие на завтрак и обед

150

150

РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА

В целях дальнейшего совершенствования организации питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений Северо-Западного административного округа города Москвы, обеспечения учащихся качественным, сбалансированным и безопасным питанием:

1. Утвердить Концепцию развития и совершенствования организации питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений Северо-Западного административного округа города Москвы на 2010 год (далее - Концепция) (приложение).

2. Считать приоритетными направлениями развития системы питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений округа:

- совершенствование организации, повышение качества и обеспечение безопасности питания учащихся;

- развитие материально-технической базы системы питания учащихся образовательных учрежден

- повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда на предприятиях школьного питания;

- повышение охвата полноценным горячим питанием учащихся средних и старших классов с привлечением родительских средств

- обеспечение на всех этапах постоянного контроля над организацией питания учащихся;

- санитарно-просветительскую работу среди учащихся и родителей по вопросам организации рационального питания.

6. Руководителю Территориального отдела Роспотребнадзора в СЗАО Савченко Т.Х. обеспечить постоянный контроль над соблюдением нормативно-правовых актов Российской Федерации и города Москвы, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, а также к организации питания учащихся в образовательных учреждениях.

Полноценное, сбалансированное, рациональное питание должно обеспечить рост и развитие организма ребенка, его физиологические потребности в основных питательных элементах. Организовать полноценное питание учащихся в условиях образовательного учреждения не представляется возможным без обеспечения высокого уровня модернизации и технического оснащения школьных пищеблоков и предприятий школьного питания.

В целях совершенствования организации питания учащихся, укрепления материально-технической базы школьных пищеблоков и предприятий школьного питания в округе проводится многоплановая работа.

В целях совершенствования процесса приготовления пищи в рамках организации питания учащихся предприятиями школьного питания за 2008-2009 и первую половину 2009-2010 учебного года для основного производства приобретено новое высокопроизводительное технологическое и холодильное оборудование на сумму 4,2 млн. рублей. Данное оборудование позволяет оптимизировать и механизировать ряд технологических процессов.

В целях повышения охвата учащихся системой организованного питания с привлечением родительских средств расширен ассортимент буфетной продукции, горячих блюд, внедрены новые формы обслуживания: чайные столы с использованием фито-чая, витаминные столы, салат-бары, барные стойки, дополнительные линии раздачи (позволяют обслужить большее количество учащихся за время перемены и предложить более широкий ассортимент продукции). Для выполнения указанных мероприятий приобретены барные стойки, охлаждаемые «салат-бары», термокипятильники, микроволновые печи.

Анализ материально-технического, санитарного состояния пищеблоков школ показал, что ряд образовательных учреждений округа имеют пищеблоки, не соответствующие современным нормативам и фактическим условиям организации питания. В школах серии 65-426/1 - «самолётиках» отмечается несоответствие гигиеническим требованиям набора помещений или планировочных решений. В школах серии МЮ (пятиэтажки), имеющих буфеты-раздаточные, отсутствует техническая возможность оборудования пищеблоков необходимым количеством современного оборудования, в обеденных залах ограничено число посадочных мест.

Недостаточными темпами осуществляется дооборудование пищеблоков образовательных учреждений современным технологическим оборудованием, в первую очередь пароконвектоматами и низкотемпературным холодильным оборудованием.

- Организация и проведение централизованных родительских собраний;

- организация и проведение родительской конференции;

- организация и проведение дней открытых дверей на школьных пищеблоках для родительской общественности;

- привлечение средств массовой информации в освещение вопросов организации питания в округе;

- оформление в образовательных учреждениях информационных стендов по вопросам организации питания;

- проведение мониторинга «Удовлетворенность учащихся и родителей качеством питания» в образовательных учреждения округа;

- активизация просветительской работы с учащимися по вопросам организации питания через урочную деятельность;

- в рамках проектной и исследовательской деятельности проведение конкурсов ученических работ по теме рационального питания в целях сохранения здоровья;

- активизация санитарно-просветительской работы в лечебно-профилактических учреждениях по вопросам рационального питания

Разработка дополнительных рационов питания с учетом вкусовых пристрастий учащихся, внедрение в школьных буфетах за счет средств родителей.

Дополнительно к основным рационам питания в образовательных учреждениях проводить дни «Сладкоежки», «Дни рождения школы» (предусматривать праздничное оформление школьных буфетов, реализацию широкого ассортимента выпечных, кондитерских изделий собственного производства и промышленного производства, молочные продукты, соки, чай и фито-чай, фрукты).

Разработать дополнительно новые рационы питания, где предусмотрены вегетарианские, диетические блюда, рационы к праздничным дням, дням национальной кухни

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района;

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;

Повышение культуры питания;

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

9. Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;

5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Хотя по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков. Достичь положительных результатов в области организации питания, стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях. Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет родительских средств, районного и краевого бюджетов. Остается проблема – охват горячим питанием учащихся старшего звена. Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями в старшем звене. Поваром школьной столовой Митьковой И.В. разработано десятидневное меню для учащихся школы, которое согласовано в ТО УФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в Павловском, Ребрихинском и Шелаболихинском районах (приложение № 1). Блюда в меню комплектуются с соблюдение требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся. Целевые индикаторы и показатели Увеличение охвата горячим питанием учащихся до 100% Прослеживается динамика изменения процента охвата горячим питанием соответствующему периоду прошлого года (%

Причинами предельного внимания этой проблеме являются следующие:

. Однако основная задача – предоставить каждому школьнику рациональное питание еще не решена. Горячее питание получают учащиеся начальной школы, а также, занимающиеся в группах продленного дня и дети из малообеспеченных и многодетных семей. Остальные дети питаются нерегулярно, пользуясь, в основном, услугами буфетов или баров.

Проблема качественного и полезного питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, приобретает все большую актуальность.

Обращаясь к опыту организации питания в крупных городах России (Москва) следует отметить, что размещение городских заказов на организацию питания учащихся осуществлялось на конкурсной основе. Право на участие в конкурсе имеют все организации независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности. По итогам конкурса право на обслуживание учащихся получили как государственные унитарные предприятия, так и акционерные общества, и частные предприятия.

Отбор поставщиков продовольственных товаров на предприятия для организации питания учащихся также осуществлялся на конкурсной основе. Разработан порядок обеспечения данных предприятий и организаций социальной сферы, спецпотребителей школьно-базовых предприятий в форме товарного кредита.

Предприятия потребительского рынка, занимающиеся непосредственно организацией школьного питания в г.г. Москва и Санкт-Петербург получают определенную финансовую поддержку через предоставление льгот. В Москве по предприятиям общественного питания освобождена от налогообложения прибыль, полученная предприятиями от оказания услуг по организации питания учащихся в школах, ПТУ, ВУЗах, техникумах. Для данных предприятий установлена минимальная ставка арендной платы. Предприятиям общественного питания, обслуживающим учащихся и студентов предоставлена льгота по тепловой энергии и электрической энергии. Комбинаты социального питания г. Санкт-Петербурга не имеют налоговых льгот и осуществляют платежи в установленном порядке по всем видам налогов, исключение составляет арендная плата за нежилые помещения, ее размер определяется с применением коэффициента социальной значимости (Кс) в размере 0,1.

В Москве бесплатным одноразовым питанием (завтраком) обеспечиваются учащиеся 1 – 4-х классов; бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) – учащиеся из многодетных и социально незащищенных семей; учащиеся 5 – 11-х классов – на сумму компенсационных выплат (3% минимальной месячной оплаты труда). По существующим рационам в Москве стоимость двухразового питания составляет 24 руб. на 1 человека в день. Вместе с тем, для обеспечения сбалансированного расчетного рациона, стоимость двухразового питания должна составлять 32 руб. Программа по совершенствованию организации питания учащихся г. Москвы предусматривает несколько вариантов введения нового норматива (32 руб. на 1 человека в день) в период 2000–2003 г.г.

Реорганизация школьного питания в г. Красноярске, имевшая в своей основе комплексный подход и модернизацию материально-технической базы, наиболее активно проводится с 1999 года–начала разработки программы “Совершенствование организации школьного питания на индустриальной основе”.

Для количественной оценки положения дел в школьном питании кафедрами КГТЭИ в этот период была проведена серия анкетных обследований трех категорий респондентов:

1. Школьники (опрошено 800 человек–представители 61-й школы из 119-ти действующих в городе, начиная с 4 классов).

2. Родители (анкеты получены от 200 человек). Эта категория респондентов не проявила достаточной активности, тем не менее, по фактической выборке можно сказать, что в основном–это родители детей-старшеклассников.

3. Организаторы питания–учителя, ответственные за постановку питания учеников в своих школах. В этой части нам удалось добиться почти стопроцентного представительства: 111 организаторов высказали свое мнение через анкету. Их средний стаж работы на данном участке составил 7 лет, что свидетельствует о наличии у них возможностей детального и всестороннего понимания проблем школьного питания.

Программа опроса содержала сквозные вопросы; при обработке анкет удалось получить общее представление о данной проблеме. Предлагаем основные итоги.

Ребенок должен питаться в школе (полное единодушие и родителей, и организаторов). Однако фактически там питается только третья часть всех опрошенных школьников (они ходят в столовую ежедневно). Причем такие данные преобладают в ответах детей Кировского, Свердловского, Железнодорожного районов.

Две трети школьников не посещают столовых по различным причинам и не приносят из дома “завтрак” при средней длительности учебного дня–6 часов. Нежелание посещать школьные столовые выражали ученики школ Ленинского, Советского и Центрального районов.

Источники финансирования школьного питания: в 47% школ преобладает смешанное участие средств в оплате питания (бюджетные дотации плюс средства родителей), в 36%–только родительские деньги, в остальных 17%–только бюджетные дотации.

Школьные столовые города ориентированы на следующие виды организации питания:

1. Комплексные обеды (приблизительно 60%).

2. Обеды с горячими блюдами (около 30%).

3. Преимущественно холодные (приблизительно 10%).

В ответах школьников дан фактический выбор питания:

1. Обеды с горячими блюдами (53%).

2. Преимущественно холодное питание (40%).

3. Комплексные обеды (70%).

Таким образом, подавляющая часть школ Красноярска использует горячее питание, другое дело–насколько оно качественно и разнообразно.

Обобщение мнений всех респондентов нашло отражение в среднем балле, проставленном школьному питанию в Красноярске. Родители оказались в данном случае самыми критичными–2,8 балла; школьники поставили 3,4 балла (максимальная оценка в Свердловском районе–3,7, а наименьшая–в Ленинском–2,8). Организаторы питания оценили–почти на “хорошо”–3,8. Школьники к тому же проставляли баллы и по различным аспектам организации питания. Ситуация в среднем по выборке здесь такова:

— вкусовые качества блюд–3,5;

— скорость обслуживания–4,3;

— санитарное состояние–3,3;

— степень разнообразия питания–3,2.

Закономерно после таких оценок проанализировать пакет предложений респондентов относительно перспектив развития этой отрасли. Школьники в первую очередь хотели бы разнообразить ассортимент, улучшить качество пищи, ввести бесплатное питание. Родители “нажимали” на решение проблем с финансированием. Организаторы не затруднили себя: строка по предложениям не заполнялась. Скорее всего, они, как и родители, подразумевали актуальность финансирования в широком смысле этого слова. Итак, потребители, то есть школьники, оценивают питание удовлетворительно.

Однако эта оценка сложившегося, фактического, а не того уровня организации школьного питания, который рекомендован. Институтом питания Академии Медицинских наук разработан набор продуктов, обязательный для питания детей, физиологические и гигиенические нормы питания школьников. Согласно этим данным дети должны получать в школе горячий завтрак, а также горячий обед. Завтрак и обед в сумме по энергетической ценности, содержанию основных пищевых веществ должны составлять 55-60% рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. Однако анализ питания детей школ Октябрьского, Ленинского, Советского районов показал значительное несоответствие рекомендуемого и фактического питания как по структуре, сбалансированности, так и по организации. Следовало найти пути решения этой проблемы. Поэтому специалистами кафедры технологии и организации общественного питания КГТЭИ совместно с работниками департамента продовольственных ресурсов и торговли администрации г. Красноярска было разработано цикличное меню для базовых

комбинатов школьного питания с учетом действующих физиологических норм потребления, возрастных и сезонных факторов на основе действующих технологических нормативов с соблюдением требований СанПиНов.

Цикличное меню явилось отправным моментом программы, в основу которой был заложен принцип централизованного снабжения школьных столовых полуфабрикатами различной степени готовности через базовое предприятие. Программа по совершенствованию организации школьного питания утверждена на Городском Совете и принята к исполнению. Прошло более двух лет. Как же обстоит дело с внедрением данной программы в жизнь?

За этот период укреплена материально-техническая база в ряде школьных столовых и комбинатах питания, осуществлено дооснащение их новым технологическим оборудованием, внедряется научно-обоснованное меню для предприятий системы школьного питания, определен круг поставщиков сырья и продуктов, начата сертификация услуг школьных столовых.

По-прежнему остается очень серьезной экономическая проблема: стоимость рациона, разработанного в соответствии с рациональным питанием, составляет около 35 рублей, что является абсолютно неприемлемым для бюджета большинства родителей современного школьника. Сейчас стоимость реального школьного рациона составляет 15–20 рублей, которая оплачивается родителями. Дотация за счет средств бюджетов всех уровней составляет 7 рублей 80 копеек на 1 школьника. За счет этих средств предоставляется бесплатное одноразовое питание отдельным категориям школьников согласно перечню, утвержденному Городским Советом. В Красноярске нет таких мощных бюджетных дотаций на питание учащихся.

Однако, данную проблему можно было бы решить путем внедрения в школьные рационы полноценных, но менее дорогих, продуктов питания, обладающих повышенной биологической ценностью, способных удовлетворить все возрастающие потребности учащихся в лечебно-профилактических, безопасных в санитарном отношении, экологически чистых и, главное, разнообразных и достаточно дешевых продуктах питания.

Кафедра технологии и организации общественного питания КГТЭИ в настоящий момент располагает подобными разработками. Это изделия из мясной и рыбной котлетной массы с добавлением овощных и фруктовых композиционных эмульсий, мучные и кондитерские изделия с добавлением инулина, иннулиносодержащих веществ, биологически активных добавок (порошок из корней и корневищ кровохлебки лекарственной, лопуха большого, тысячелистника обыкновенного, одуванчика лекарственного), цианидиновых красителей, изделия с добавлением облепихового шрота, мучные и кондитерские изделия с использованием плодов жимолости голубой, ягод калины обыкновенной, мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста с добавлением сои, напитки собственного производства с использованием местного растительного сырья.

Введению данной продукции в рацион школьника препятствуют принятый порядок допуска и санитарные ограничения, а также консервативное отношение заинтересованных лиц к любым прогрессивным нововведениям и предложениям.

Необходимо разделить эту проблему: наука – разрабатывает; власть – оформляет допуски; практика – внедряет.

Технология централизованного выпуска полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых рационов школьного питания предусматривает три схемы его организации:

— порционирование блюд в индивидуальную упаковку, охлаждение в низкотемпературной камере до −18°С на базовом предприятии, доставка скомплектованных рационов в термоконтейнерах с последующим разогревом в конвекционных печах перед отпуском учащимся;

— комплектация блюд и салатов в индивидуальную посуду многоразового использования на базовом предприятии, доставка скомплектованных рационов в термопортах, сохраняющих температурный режим, раздача скомплектованных рационов из передвижных термопортов учащимся;

— приготовление готовой продукции в гастроемкостях на базовом предприятии, установка и транспортировка данной продукции в термопортах с последующей установкой гастроемкостей в линию раздачи на доготовочном предприятии с последующей реализацией учащимся посредством предварительно накрытых столов, самостоятельного выбора по типу “шведского стола”, через буфеты с элементами быстрого обслуживания.

Оборудование установленное в школьных столовых г. Красноярска позволяет использовать прогрессивные технологии и формы обслуживания, о чем с удовлетворением говорят заведующие школьными столовыми. Во многих школах установлены барные стойки, которые заменили традиционные школьные буфеты. Бары позволили увеличить количество питающихся школьников.

Одним из резервов повышения эффективности качества питания является включение в рационы завтраков и обедов мелкофасованной продукции выработанной на пищевых и перерабатывающих предприятиях края. Это должно явиться следующей ступенью в реализации программы школьного питания.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, кроме разработок кафедры технологии и организации общественного питания может оказать непосредственную помощь при проведении маркетинговых исследований среди школьников, обслуживаемых базовыми комбинатами питания с целью установления объема спроса и его структуры, для практичного и гибкого использования его результатов при определении объема и состава производственной программы предприятий питания; при проведении сертификации услуг школьных комбинатов питания и доготовочных столовых; при совершенствовании системы управления организации школьного питания с целью четкого разграничения функций и координации деятельности всех заинтересованных сторон; при подготовке и переподготовке кадров для предприятий школьного питания; при проведении постоянной пропаганды принципов рационального и культурного питания среди школьников на основе современных требований медицинской науки.

Современная наука придает чрезвычайно большое значение рациональному питанию, считая его основой здорового образа жизни. Данные о потребности организма в пищевых веществах и взаимосвязи между ними обобщены в работах многих ученых о рациональном питании.

Восполнить эту энергию можно только за счет питания. Чтобы пища принесла максимальную пользу, она должна содержать все вещества, из которых состоит наше тело: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду. Большинство витаминов не вырабатывается в организме, а должно поступать с пищей. Продукты, используемые в питании школьников, различаются по пищевой и биологической ценности. Для растущего организма молоко – основной источник кальция (120 мг в 100 г молока) и фосфора (91 мг в 100 г).

Их усвоение лучшее, чем в других продуктах. Коровье молоко содержит полноценные белки, жир, молочный сахар, минеральные соли, витамины А, В1, В2, РР, D и Е. В питании детей следует использовать молоко кипяченое, стерилизованное или пастеризованное, поступающее во флягах или пакетах. Дети 6 лет должны употреблять в день 550 г молока, а с 7-летнего возраста – 500 г. В некоторых случаях молоко можно заменять кисломолочными продуктами, которые имеют тот же состав, но по ряду свойств отличаются от него и способствуют улучшению аппетита.

Особое значение в питании детей имеет творог, пищевые вещества которого обладают теми же питательными свойствами, что и содержатся в молоке. По мере роста ребенка в рационе возрастает количество мяса. В нем содержится полноценный животный белок, значительное количество жиров. Все виды мяса, особенно печень богаты железом, а также витаминами А, В1, В6, В12. Кроме того, в состав мяса входят экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит и стимулируют секрецию пищеварительных соков. Суточная норма мяса для школьников 7-10 лет – 140 г, 11-13 лет – 175 г, а старше 14 лет – 220 г.

[4] Большое количество полноценных белков содержится в рыбе. Белки рыбы легче перевариваются и усваиваются организмом, чем белки мяса. Также рыба содержит небольшое количество жира, в котором много витамина А и незаменимых жирных кислот. Многие виды рыб содержат йод. Количество рыбы в рационе школьников 40-60 г.

Яйца содержат большое количество незаменимых аминокислот, ценный жир, фосфатиды, кальций, фосфор, железо, витамины A, D, E. Школьники должны получать 1 яйцо в день. В хлебе содержится большое количество углеводов, белков, минеральных веществ и витаминов группы В. Не менее ценными по содержанию этих питательных веществ являются крупы, бобовые и макаронные изделия.. Суточная норма крупы для школьников 30-35. Овощи являются важнейшими источниками витаминов, минеральных веществ, углеводов.

Норма овощей 325-350 г в день. Фрукты и ягоды – источники витаминов С и Р, органических кислот, минеральных солей и микроэлементов. В питании школьников должно быть не менее 250-500 г фруктов и ягод или консервированных продуктов. Ассортимент блюд школьных столовых [5], их рецептура и технология определяются Сборником рецептур блюд для питания школьников. Значительное место в меню школьных столовых должны занимать салаты из сырых овощей.

Заправляют салаты сметаной или маслом растительным. Готовят также салаты витаминные и картофельные, винегреты, икру овощную и баклажанную. Широко применяют холодные закуски из творога (сырковые массы, протертый творог, со сметаной) и сыра. Ассортимент супов школьных столовых мало отличается от обыкновенного, но исключаются очень острые блюда: солянки, харчо, чанахи и др. Борщ, щи из квашеной капусты, рассольник с крупой готовят по обычной технологии, но исключают специи и вместо уксуса при изготовлении борщей используют лимонную кислоту.

Значительное место в меню школьных столовых занимают картофельные супы (с крупами, бобовыми) и овощные. Отпускают их часто с мясными и рыбными фрикадельками. Значительное место отводится молочным супам с лапшой, вермишелью, макаронами, крупами, тыквой, разными овощами, клецками из пшеничной муки или манной крупы, а также овощным супам на молоке и протертым первым блюдам. Овощные блюда готовят по обычной технологии преимущественно в отварном и припущенном виде (картофель и капуста отварные, овощи в молочном соусе, овощное пюре) и тушеные (овощное рагу). Иногда готовят жареные и запеченные блюда: овощные котлеты (картофельные, капустные), различные запеканки и овощи, запеченные под соусами (молочным и сметанным).

Варят рассыпчатые каши на воде, а молоко к ним подают отдельно. Вязкие и жидкие каши варят на молоке, разбавленном водой, или на цельном молоке. Готовят из круп манники, крупеники, пудинги, биточки, запеканки. В рецептуру этих блюд вводят творог, морковь, тыкву и другие продукты. Молоко и кисломолочные продукты подают натуральными с различными выпеченными изделиями, хлебом и кукурузными хлопьями.

Творог для подачи натуральным или для различных блюд необходимо протирать. Из него готовят творожные массы соленые и сладкие, сырники и запеканки. Сырники готовят из творога и из творога с добавлением картофеля или моркови. Для школьников готовят кулинарные изделия из рыбы, разделанной на филе с кожей без костей, или из рыбной рубки. Исключение — мелкая навага (крупную пластуют), салака и камбала.

У мелкой наваги кости после тепловой обработки легко отделяются, а у салаки при тушении размягчаются. У камбалы и палтуса мякоть легко отделяется от костей. Припущенную рыбу отпускают с соусом белым или томатным. Готовят рыбу, тушенную в масле и в соусе томатном с овощами. Жарят и подают рыбу, как обычно.

Особенно широко используют изделия из рыбной рубки. Гарниром к рыбным блюдам служат отварной картофель и картофельное пюре. дополнительно подают огурцы, помидоры, квашеную капусту, салат из капусты. Мясные блюда готовят блюда из нежирной говядины и свинины, кролика, печени кур и реже из баранины по обычной технологии. Большинство блюд приготовляют из мякоти без костей (кроме блюд из кролика и кур).

Используют все виды тепловой обработки, кроме жарки во фритюре. В качестве гарнира используют овощные, картофельные, крупяные и макаронные блюда Для школьников готовят широкий ассортимент сладких блюд по обычной технологии.

1.2 Оборудование и организация рабочих мест в школьных столовых Важнейшей задачей организации школьного питания является укрепление ее материально-технической базы. Доведение количества мест в школьных столовых до норматива (250 мест на 1000 учащихся) позволяет обеспечить всех школьников горячими завтраками, а учащихся, посещающих группы продленного дня, и обедами. [6]

В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяют на доготовочные, работающие на полуфабрикатах, раздаточные, реализующие готовые горячие завтраки и обеды, и предприятия с полным циклом производства, которые осуществляет обработку сырья, выпускают готовую продукцию, а затем сами реализуют ее [8]. Сущность организации производства в школьной столовой заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. По схеме взаимосвязи производственных цехов и помещений столовой различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный).

На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени. В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции. Полуфабрикаты в школьные столовые должны доставляться к определенному времени в опломбированных контейнерах вместе с копией накладной.

При подаче продукции в цехи функциональные емкости с полуфабрикатами перекладывают с контейнеров на передвижные стеллажи, которые транспортируются к соответствующим аппаратам: плитам, сковородам, пищеварочным котлам, жарочным шкафам и др. В этих аппаратах пищу доводят до готовности и доставляют на раздачу также с использованием стеллажей, передвижных мармитов, тепловых шкафов и подъемных тележек. Тепловое оборудование – шкафы жарочные, плиты, сковороды, аппараты пароварочные, вставки, мармиты стационарные – выпускают в навесном и напольном исполнениях. Котлы пищеварочные, устройства электрические варочные – только в напольном исполнении. Одинаковые размеры тепловых аппаратов (высота 850 мм, ширина – 900 мм) и немеханического оборудования (столов различного назначения, вставок и др.

) дают возможность устанавливать их в виде отдельных функциональных блоков. Оборудование в блоке (набор аппаратов в блоке зависит от мощности школьной столовой) либо крепят к специальным фермам (фермы – металлоконструкции, выполняющие одновременно роль подставок под оборудование и стоек для местных вентиляционных отсосов), либо устанавливают на индивидуальные подставки [2]. Такое решение обеспечивает наиболее полное использование функционального назначения каждого аппарата, отвечает эргономическим и эстетическим требованиям. При групповой установке оборудования в навесном виде на фермах освобождается нижняя зона под оборудованием, что создает благоприятные условия для проведения монтажных и ремонтных работ, а также для санитарного обслуживания оборудования. Навесной принцип установки оборудования позволяет также наиболее полно использовать средства механизации.

При этом подсобные механизмы и тележки удобно размещаются в свободной нижней зоне под оборудованием. При использовании доготовочного оборудования предпочтение отдается специализированным тепловым аппаратам (жарочным шкафам, сковородам, котлам и др.) и в меньшей степени используются плиты. Припускание, жарку, тушение, запекание, выпекание и разогрев охлажденных продуктов предполагается осуществлять в жарочных шкафах, а варку первых блюд, овощей, макарон, круп и кипячение молока – в котлах. При этом жарочные шкафы стали значительно компактнее, повысилась их производительность, появилась возможность жарки в них изделий без переворачивания.

В то же время в плитах исключены жарочные шкафы, которые раньше были расположены в неудобной нижней зоне. К особенностям новых стационарных котлов можно отнести то, что варка в них, например, гарниров, осуществляется с помощью специальных подъемных тележек. Для варки заправочных супов, тушения овощей, варки гарниров в школьных столовых можно использовать специальные передвижные котлы, в которых приготовленная пища вывозится на раздачу и из них же реализуется (без перекладывания и переливания). Эти котлы с подготовленными первыми блюдами можно даже вывозить непосредственно в зал и из них наливать в супницы (при обслуживании с предварительным накрытием столов). При рациональной организации рабочих мест поваров учитывается, что они работают не на одной единице оборудования, а обслуживают функционально взаимосвязанные виды оборудования.

Рациональная организация рабочих мест предполагает соблюдения следующих основных требований: - оснащение рабочих мест прогрессивными видами оборудования в соответствии с нормами оснащения; - размещение оборудования на рабочих местах с учетом последовательности технологического процесса, взаимосвязи функциональных зон; - оснащение рабочих мест и размещение функциональных зон таким образом, чтобы обеспечивать непрерывность, прямоточность выполнения производственных операций, безопасные условия труда и высокую культуру производства. Наиболее целесообразно размещать оборудование параллельными линиями. В средней части горячего цеха островным способом устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На одной линии обрабатывают продукты для первых блюд, на другой – для вторых блюд, соусов и гарниров. Такое размещение оборудования позволяет также сократить расходы на вентиляцию, улучшить освещение рабочих мест, экономно использовать производственные площади.

1.3 Организация обслуживания в школьных столовых График работы школьной столовой устанавливается администрацией школы по согласованию с администрацией предприятия общественного питания. Обычно горячие завтраки учащиеся получают во время второй и третьей перемен в два или три потока в зависимости от распорядка занятий и вместимости столовой, а обеды – после занятий для групп с продленным учебным днем. В школьных столовых внедряют такие формы обслуживания, как реализацию скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета [7]. При реализации скомплектованных рационов питания обеденные столы в зале устанавливают в виде прямоугольников, составленных из 3-5 столов на 12-50 мест. Столы заблаговременно сервируют посудой и приборами.

За 5 минут до начала перемены дежурные старшеклассники по абонементам (талонам) получают скомплектованные обеды и завтраки, доставляют их на подносах или тележках в зал, ставят блюда на столы для всего класса. После приема пищи учащиеся младших классов с помощью дежурных и преподавателей, а старшеклассники самостоятельно собирают и относят использованную посуду и приборы к окну посудомоечного отделения или ставят ее на конвейер. Дежурные убирают в зале и готовят его к приходу следующей группы школьников.

Увеличению охвата школьников горячим питанием способствует установка в школьных столовых механизированных линий комплектации и раздачи пищи типа «Эффект» [7]. Реализация скомплектованных завтраков и обедов на механизированной линии «Эффект» является наиболее удобной формой обслуживания школьников. При этой форме обслуживаются учащиеся шестых – одиннадцатых классов. Столы в зале устанавливаются в линию, перпендикулярно линии раздачи. На столы устанавливают вазочки с цветами и бумажными салфетками.

Секционный накопитель механизированной линии вмещает 120 подносов, на каждом из которых находятся два завтрака, всего 240 завтраков, что соответствует количеству мест в зале. В комплектации рациона приготовленной пищи участвует вся бригада работников столовой. Задача бригады – установить блюда на специальный накопитель за 15 минут до начала перемены. Распределение обязанностей между членами бригады может быть следующим: первый комплектовщик устанавливает на транспортер подносы, кладет на них приборы, хлеб, ставит сладкие блюда, второй – ставит первые блюда, третий – вторые блюда, четвертый – ставит подносы с обедами на накопитель. Таким образом, всего комплектацией обеда заняты четыре человека; для комплектации завтрака достаточно трех человек.

Использованную посуду доставляют к посудомоечной машине с помощью транспортера. Кратковременное хранение готовой продукции и вывоз ее для раздачи в зал можно осуществлять с помощью тепловых передвижных шкафов ШТПЭ-1, которые имеют габариты 600 Х 400 Х 1026 мм и шесть полок для подносов и функциональных емкостей. Для школьной столовой требуется пять-семь таких шкафов. Для быстрой раздачи напитков в стаканах, хлеба и столовых приборов целесообразно использовать лотки, имеющие несколько отделений, в каждое из которых укладывают соответствующие продукты или приборы. Продукция может комплектоваться непосредственно в горячем и холодном цехах сначала в тарелки, а затем на подносы и передвижные стеллажи и кратковременно храниться в сквозном тепловом шкафу.

Напитки, хлеб и приборы в лотках, а также холодные закуски на подносах устанавливают на столы до прихода учащихся, а горячие блюда развозят после того, как школьники займут свои места. Передвижные стеллажи можно использовать также для сбора подносов с использованной посудой и доставки их на мойку после ухода школьников. Установка нескольких передвижных стеллажей в разных местах зала позволяет рассредоточить поток питающихся, уменьшить ненужное движение учащихся через весь зал для того, чтобы отнести посуду на транспортер. Выпускаемые промышленностью виды посуды, подносов, передвижные стеллажи должны быть единого модуля, такого же, как и функциональные емкости. Особого внимания заслуживает замена традиционной посуды (тарелок различных видов) на специальные подносы [1].

Вместо традиционных тарелок – спецподнос из жестко соединенных между собой фарфоровых чаш для каждого вида блюд. Чаши заполняются определенным блюдом, продвигаясь под дозаторами, пища потребляется непосредственно из чаш, которые не снимают со спецподносов. Затем по конвейеру спецподносы продвигаются через специальную моечную машину. За рубежом различные модификации таких подносов получают все большее распространение на предприятиях общественного питания при заводах и школах. У нас в стране тоже ставится задача освоить производство и применение спецподносов в ближайшее время.

Важным элементом рациональной организации обслуживания школьников является выбор эффективной формы расчетов за питание. Решением Челябинской Городской Думы определено финансирование питания учащихся в общеобразовательных школах. Все учащиеся 1-4 и 5-11 классов из малообеспеченных семей должны получать питание в школьных столовых на 7 руб. 50 коп. в день.

Все учащиеся коррекционных классов – 10 руб. в день. Дети в школах-интернатах и детских домах – 50 руб. в день. Компенсационные выплаты на удешевление питания учащихся города выделяются из местного бюджета.

Стоимость питания остальных школьников оплачивают родители. Расчет за питание может производиться наличными деньгами, абонементными талонами или в кредит. С положительной стороны зарекомендовала себя абонементная система оплаты за питание. Представитель школы ежемесячно, не позднее, чем за 10 дней до нового месяца, собирает от классных руководителей списки учащихся, желающих приобрести абонементы, и вместе с деньгами в срок, не позднее, чем за неделю, сдает их в столовую. Дежурные по классам обязаны каждое утро сообщать в столовую о количестве не используемых на текущий день абонементов.

Абонементы, не используемые по уважительным причинам, действительны в следующем месяце, о чем на абонементе столовой делается соответствующая отметка.

1.4 Санитарные требования к организации питания в школьных столовых При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. В состав помещений столовой, работающей на полуфабрикатах, входят [8]: горячий цех, доготовочная, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, холодильные камеры для полуфабрикатов, бытовые помещения для персонала пищеблока, загрузочная-тарная, моечная для тары, холодильная камера для пищевых отходов. При буфетах и столовых общеобразовательных учреждений обязательно предусматривается обеденный зал площадью из расчета 0,7 кв. м на одно место в зале исходя из посадки 100 % обучающихся в 3 очереди.

При столовых устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещают в расширенных (до 3,5 – 4 м) проходах, коридорах, ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным залом. Желательно, чтобы оформление интерьеров залов школьных столовых имело познавательное и воспитательное значение, создавало приятную атмосферу. Хорошо, когда стены обеденных залов окрашены в светлые цвета, привлекательно оформлены. Светильники лучше размещать на высоте, доступной для санитарной обработки.

Столы для приема пищи целесообразны квадратной (на 2 места) или прямоугольной (на 6, 8 мест) формы со специальными кронштейнами для подвешивания скамеек на время уборки зала. Поверхность столов должна иметь гигиеническое покрытие, быть устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы необходимо ежедневно мыть горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи – протирать влажной салфеткой. При организации питания учащихся используют в основном фарфорофаянсовую и сортовую стеклянную посуду.

Не рекомендуется алюминиевая и запрещается пластмассовая посуда. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать [9]: - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки; - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5 - 10 мин.

до готовности); - молоко и простоквашу "самоквас" в натуральном виде, а также для приготовления творога; - зеленый горошек без термической обработки; - макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные); - напитки, морсы без термической обработки, квас; - грибы; - макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья; - пирожные и торты кремовые; - жаренные во фритюре пирожки, пончики; - неизвестного состава порошки в качестве рыхлителей теста.

2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика предприятия

2.2 Ассортимент блюд школьной столовой Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерные двухнедельные меню комплексных завтраков и обедов (приложения Б – Д).

Каждое меню согласовано с главным врачом Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля г. Челябинска и утверждено директором комбината школьного питания Калининского района города. Меню составлены с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Приведенные здесь меню являются ориентиром, который действует весь учебный год. Допускается определенная замена продуктов, да и цены в условиях рыночной экономики не являются стабильными.

Ежедневно заведующий школьной столовой, исходя из обеспеченности продуктовым сырьем и ориентируясь на утвержденное двухнедельное меню, составляет меню для школьников на следующий день. Бухгалтер-калькулятор районного комбината школьного питания рассчитывает стоимость каждого готового блюда и завтрака в целом. В зависимости от цен на приобретенные КШП и поставляемые в школьную столовую продукты будет различаться в разные периоды времени и стоимость одних и тех же блюд из меню. Учащиеся и их родители вправе сами выбрать, по какому из предложенных меню питаться школьникам. Меню, приведенное в приложении А, разработано из расчета стоимости бесплатного для школьника (за счет местного бюджета) горячего завтрака стоимостью 7,50 руб.

По решению Челябинской Городской Думы все учащиеся 1-4 классов и 5-11 классов из малообеспеченных семей должны получать бесплатное питание в школьной столовой на сумму 7 руб. 50 коп. в день. По этому меню питаются 56 школьников, что составляет 19% от всех питающихся. Школьники младших классов преимущественно питаются по меню средней стоимостью 12 руб. (приложение В), при этом их родители доплачивают 4,50 руб. к выделяемой на бесплатное питание сумме 7,50 руб. Полностью оплачивают завтраки всего 20-25 человек учащихся 5-х классов. Они питаются по меню, приведенному в приложении Б, из расчета средней стоимости завтрака 10 руб. По обеденному меню (приложение Г) из расчета средней стоимости 15 руб.

на сегодняшний день никто не питается. Старшеклассники, как уже отмечалось, предпочитают пользоваться буфетом. Во всех меню довольно разнообразный ассортимент блюд, и это в условиях ограничения определенными финансовыми рамками. Из мясных блюд для школьников готовят: котлеты, тефтели, шницели из говядины, мясо отварное, жаркое по-домашнему, печень тушенную, плов, отварную курицу, котлеты из кур, фаршированные мясом кабачки, голубцы ленивые. Во всех мясных блюдах, кроме блюд из кур, используется мякоть без костей.

Из рыбных блюд в меню котлеты рыбные и рыба, тушеная с овощами. Из всех видов рыб используется только минтай. В широком ассортименте овощи. Готовят овощное рагу, маринад овощной, салаты из свежей капусты, из свежих помидоров, икру морковную, морковь с сахаром, капусту тушеную, пюре из бобовых. Подают к завтраку огурцы свежие и соленые, отварную свеклу.

Из картофеля два блюда – картофель отварной и картофельное пюре. Они идут на гарнир к рыбным блюдам. Школьники получают блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: манную, рисовую, гречневую, ячневую и геркулесовую каши, пудинг манный с повидлом, пюре из бобовых, макароны с сыром и лапшевик с творогом. Из напитков в меню включены чай с сахаром, кофе с молоком, какао на молоке, кофейный напиток, а также витаминизированные напитки из шиповника и напиток «Золотой шар». Из сладких блюд готовят кисель, компоты – из сухофруктов, из яблок, из кураги, из изюма, Фрукты и ягоды в сыром виде отсутствуют. Молока в чистом виде и творога ни в одном меню нет. Молоко используется в кашах, напитках (кофе, какао). С творогом готовятся один раз в две недели: лапшевик (меню на 10 руб.), запеканка и сочень (меню на 12 руб).

Нет в меню и кефира. Это объясняется их высокой стоимостью, а молочные продукты особенно нужны растущему детскому организму. Из яиц готовят омлет натуральный. Один раз за две недели школьник получает одно вареное яйцо. Этого явно недостаточно, так как яйца содержат большое количество незаменимых аминокислот и витаминов.

Включены в меню такие необходимые продукты как сыр и масло сливочное. Хлеб присутствует в завтраках ежедневно. Из выпечки в меню представлены: булочка школьная, булочка домашняя, сдоба выборгская, корж песочный, печеные пирожки с яблоками. Используются такие традиционные названия, а питаются, в основном, младшие школьники. В некоторых школах кондитерские изделия подаются с оригинальными наименованиями, любопытными для детей: булочки «Колобок», «Розовая», корж «Загадка», «Солнышко».

Ассортимент первых блюд представлен в обеденном меню (приложение Г): борщ из свежей капусты, суп гороховый, суп-лапша домашняя, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты. Но в настоящее время первые блюда в столовой не готовят, потому что обедами по этому меню в школе никто не питается.

2.3 Оборудование и организация работы школьной столовой По характеру производства столовая школы №124 относится к типу работающих по полному циклу переработки продуктов: осуществляет обработку сырья, выпуск готовой продукции, а затем сама реализует её. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Столовая школы №124 является универсальным предприятием – выпускает разнообразные блюда из разных видов сырья.

Продукты поставляет комбинат школьного питания Калининского района г. Челябинска. Мясо столовая получает в виде туш, рыбу – замороженную (в основном, минтай), молоко – в пакетах, пастеризованное, овощи – сырые неочищенные. Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы помещений: - обеденный зал с раздаточной; - производственные помещения; - складские помещения (камера охлаждения для скоропортящихся продуктов, кладовые для сухих продуктов, овощей, инвентаря, загрузочная); - умывальник для посетителей; - административно – бытовые помещения для персонала; - технические помещения (вентиляционная камера, щитовая). В состав производственных помещений столовой входят: заготовочные цехи (мясо-рыбный, овощной) и доготовочный цех (горячий цех и холодный цех объединены), моечные для столовой и кухонной посуды.

В доготовочном цехе выделяются отдельные линии для приготовления супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, и также есть кондитерский стол для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Для приготовления холодных блюд предусмотрены охлаждаемые столы. Оборудование школьной столовой составляют электроплиты (6 шт.), жарочный шкаф, электросковорода. Раньше использовались пищеварочные котлы, но их убрали вследствие износа, теперь готовят в наплитных котлах.

Для приготовления кондитерских изделий используется тестомесильная машина и пекарные шкафы. Есть большая холодильная камера для хранения сырья и один бытовой холодильник в цехе для временного хранения продовольственных товаров (сметана, масло сливочное, компоненты для салатов, полуфабрикаты). Посуду моют в посудомоечной машине. Всё оборудование с более чем 20-летним сроком эксплуатации. Из нового приобретения только мясорубка.

Отсутствуют такие необходимые механизмы как картофелечистка и овощерезка, потребность в них остро ощущается. Оборудование в горячем цехе размещено рационально, параллельными линиями. В средней части цеха островным способом установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к обработке. В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. Столы расставлены следующим образом: 10 отдельно стоящих столов по 4 места и 5 линий, каждая из которых составлена из 3-х столов на 6 мест, итого 130 мест.

В коридоре, ведущем в обеденный зал, размещены четыре умывальника. Штат работников столовой – 4 человека: заведующий производством (1 чел.), повара (2 чел.), кухонный рабочий (1 чел.).

Оба повара обслуживают все виды оборудования, то есть, не закреплены каждый из них на каких-то определенных блюдах, а взаимозаменяемы. При небольших объемах производства это целесообразно. Вообще весь штат столовой работает по бригадному методу на общую цель: качественно и быстро накормить школьников. Рабочий день в столовой с учетом времени приготовления блюд к открытию зала начинается в 7.00 и заканчивается в 16.00. В помощь работникам столовой ежедневно выделяются по 2 человека из старшеклассников. В их обязанности входит раздача на столы горячих завтраков, протирание столов, подготовка к приему следующей группы школьников.

Контроль за качеством готовой продукции возложен на заведующего производством школьной столовой и медицинского работника школы. Они же осуществляют контроль и поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Сотрудниками ЦГСЭН ежемесячно проводится лабораторный контроль. В столовой школы №124 действует комиссия по контролю за качеством приготовляемых блюд.

В состав комиссии кроме вышеуказанных членов входят назначенный из преподавательского состава ответственный за питание и представитель родительского комитета. 2.4 Организация обслуживания в школьной столовой Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой (приложение Д) разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой.

В связи с небольшим количеством питающихся графиком предусмотрено, что в течение каждой перемены завтракает по одному потоку школьников, сменяемости нет. Главная задача школьной столовой – обслужить определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. В связи с этим дежурные учащиеся под руководством дежурного преподавателя осуществляют предварительное накрытие столов. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой. Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная.

Салфеток и вазочек с цветами на столах нет. Сначала на стол приносится хлеб в тарелке и столовые приборы. Затем ставятся пустые стаканы, после чего в них наливают чай, кофе, какао из чайников или компоты из кастрюль половниками. Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные пластмассовые подносы. Конечно, интереснее были бы передвижные стеллажи, их можно применять также для сбора использованной посуды и доставки её на мойку.

В данном случае использованная посуда относится вручную каждым позавтракавшим к окошку моечной. В то время, когда столовая работала с большей загрузкой, пытались применять передвижные стеллажи. Но они не прижились, говорят, только мешались в проходах. Поскольку число одновременно находящихся в обеденном зале в сегодняшней ситуации невелико (максимально 120 чел.), то каких-то особых сложностей, толчеи существующий процесс обслуживания не вызывает.

Хотелось бы видеть в школьной столовой такой механизированный конвейер со спецподносами. Но при этом питаться должно как можно больше школьников, в идеале – все, а не 300 из 700 чел. Оплата за питание производится родителями учеников предварительно, в конце текущего месяца на предстоящий. Собирает наличные деньги в каждом классе ответственный за это представитель родительского комитета класса. У классного руководителя имеются лимитные книжки, в которых ежедневно отмечается факт приема горячего завтрака школьником или отсутствие ученика по уважительной причине.

Каждое утро классный руководитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается корректировка количества приготовляемых завтраков и схемы накрытия столов дежурными. Не использованные школьником по уважительной причине в текущем месяце деньги не пропадают, а засчитываются на следующий месяц. 2.5 Соблюдение санитарных требований в школьной столовой В рассматриваемой школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдениям санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания. Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (холодильная камера, бытовой холодильник). Есть кладовые для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями и прямоугольной формы со скамейками, оборудованные специальными кронштейнами для подвешивания скамеек во время уборки зала. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами. В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, интересные картинки из диснеевских мультфильмов. В коридоре, ведущем в обеденный зал, размещены умывальники – 4 ед.

К уровню норматива (1 умывальник на 20 мест в зале) этого недостаточно при условии полной загрузки зала. Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная. Для мытья столовой посуды и столовых приборов применяется посудомоечная машина. В питании школьников рассматриваемой столовой не используются запрещенные продукты. Молоко поступает в столовую уже в пастеризованном виде, в пакетах.

Яйца подаются школьникам вареными и в виде натурального омлета, яичницу-глазунью не готовят. Творога в натуральном виде в меню нет, из него готовят запеканки, сочни. Макароны с мясным фаршем или рубленым яйцом не готовят, в меню есть только макароны с сыром. Не применяются кондитерские изделия с кремом и жареные во фритюре пирожки и пончики. Для питания школьников используются только печеные булочки и пирожки.

Нет в меню и таких блюд как блинчики с мясом, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), грибы. Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной столовой. Единый государственный контроль за организацией питания учащихся осуществляет Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора - ЦГСЭН. Медицинский работник школы ведет постоянный ежедневный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к работе столовой. 3 Пути совершенствования организации работы предприятия Не для кого не секрет, что социально-экономическое положение в обществе, неблагоприятная экологическая обстановка, низкий уровень заработной платы - не улучшают состояние здоровья населения, тем более детей.

Для всех ясно и понятно, что именно в детском возрасте начинает формироваться состояние здоровья. И если не обеспечить детей правильным, физиологически полноценным питанием – то о каком здоровье взрослого человека может идти речь? Поражает очень низкий процент охвата горячим питанием в школьной столовой учащихся школы № 124 Калининского района – всего 300 человек из 700. Питаются, в основном, школьники только младших (с 1-го по 4-ый) классов, которым положено бесплатное питание на 7 руб. 50 коп. в день.

На такую сумму сложно вкусно и разнообразно накормить ребенка. Вариант такого меню существует, но по нему питаются всего 56 учащихся из малообеспеченных семей всех возрастных групп. Остальные льготники предпочитают доплачивать 4 руб. 50 коп. и питаться по меню из расчета на 12 руб.

Из тех, на кого не распространяется льгота, оплачивают горячие завтраки по меню на сумму 10 руб. всего порядка 20 чел. пятиклассников. Школьники, начиная с 6-х классов и старше, столовую не посещают. Причины здесь разные: - кто-то не в состоянии оплатить полную стоимость горячего питания - есть семьи с очень низким достатком, но они не попадают в разряд малообеспеченных; - кому-то из школьников не нравятся комплексные меню, где навязывается определенный набор блюд, которые могут быть не всегда по вкусу; - может не нравится качество приготовления блюд или их оформление; - некоторым детям вследствие определенных заболеваний необходимо диетическое питание; - есть просто сладкоежки, они вместо горячего завтрака или обеда потратят значительную сумму на шоколадки в буфете, не задумываясь о пользе горячего питания.

Необходимо проанализировать все возможные причины такой низкой посещаемости школьной столовой и принять меры к тому, чтобы как можно больше учащихся, в идеале – все, получали в школе горячее питание.

Для этого сначала нужно провести анкетирование учащихся по вопросу их отношения к питанию в школе и по результатам его разработать определенные мероприятия. Конечно, не все проблемы школа может решить сама. Необходимо обеспечить финансирование питания в полном объеме школьников всех категорий. Этот вопрос может быть решен только на Федеральном уровне. Необходимо разработать конкретные нормативы и законодательно внедрить программу финансирования и инвестиций в сфере школьного питания.

Средства могут выделяться как из Федеральных источников, так и из местных бюджетов. Немаловажен вопрос удешевления питания. Для этого необходимо предприятия школьного питания наделить статусом льготного налогообложения. Принять решение о полном или частичном освобождении от уплат местных налогов, таких как налог на землю, налоги на содержание милиции, налоги на имущество и т.д.

Применять льготный тариф на энергоснабжение и плату за другие коммунальные услуги, потребляемые для производственных нужд школьного общепита (например: водоснабжение, канализация, теплоснабжение и т.д.). Необходимо применять практику выдачи целевых беспроцентных ссуд на закладку овощей (осенью цены на них ниже). Все вышеперечисленное способствовало бы снижению наценки на готовую продукцию и, соответственно, удешевлению школьного питания.

Значительных средств требует также приобретение недостающего и замена физически и морально устаревшего технологического, теплового и холодильного оборудования в школьной столовой. Постоянный ремонт не приносит эффективности в его использование: требует значительного времени, средств, но не обеспечивает необходимого качества приготовления пищи, не имеет достаточной производительности и приемлемых условий труда для работников. Модернизацию школьной столовой необходимо осуществлять с учетом современных направлений дизайна, обеспечения комплекса достаточного сервиса и, тем самым, не только реализовывать функциональные задачи питания, но и прививать школьникам вкус к современным направлениям кулинарной моды, к формированию у них культуры питания. Но есть задачи, с которыми школьная столовая может вполне справиться. Где не требуется каких-то особых затрат, нужно лишь проявить больше фантазии, профессионального мастерства, чтобы завлечь школьников в столовую, чтобы им там было интересно и полезно: - учитывать мнения учащихся при составлении меню; - наряду с комплексными завтраками и обедами обслуживать школьников по меню со свободным выбором; - организовать диетическое питание; - ввести талонную систему на суммы 10, 15, 20 рублей и организовать шведский стол; - организовывать питание по предварительным заказам (столы заказов) – принимать комплексные заявки от классов; - проводить тематические праздники, например, «Праздник осени», «День сладкоежки» и т.

д.; - организовать учебу школьников по вопросам правильного питания; - периодически вносить какие-то обновления в интерьер столовой (например, цветы, картинки); Руководитель школы, преподаватели должны шире использовать пропаганду здорового питания среди учащихся школы и их родителей, кропотливо разъяснять о значении именно горячего питания. Заключение В ходе работы над основной темой настоящей курсовой работы выполнены следующие задачи: - изучены теоретические основы рационального питания школьников; - рассмотрена техническая оснащенность школьных столовых и организация производства; - изучены формы организации обслуживания питающихся в школьных столовых; - рассмотрен перечень санитарно-эпидемиологических требований к столовым общеобразовательных учреждений; - изучена и проанализирована по всем вопросам организация питания в столовой школы №124; - предложены пути усовершенствования организации питания в данной школьной столовой. Список литературы 1 Аграновский Е. Д.

Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1984 2 Аносова М. М., Кучер Л.

С., Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для технологических отделений торговых техникумов. – М.

: Экономика, 1985 3 Воробьева А. М. Питание школьника, Л, 1970 4 Книга о вкусной и здоровой пище. Издание 8-е. Под ред.

академика АМН СССР А. А. Покровского. – М.: “Легкая и пищевая промышленность”, 1982 5 Матюхина З.

П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. — М.: ИГПО; Изд. центр “Академия”, 1999 6 Мокшанина И.

М., Коган П. Я. и др. Организация питания школьников. – М.: Экономика, 1989 7 Обслуживание на предприятиях общественного питания.

– под. ред. Радченко Л. А. – М., 2001 8 Радченко Л.

А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2000г. 9 СанПиН 2.4.2.1178–02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях

ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Правительство Москвы, Московский Департамент образования и другие городские службы и ведомства проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей столицы.

В июле 2000 года Правительство Москвы утвердило городскую программу «Совершенствование организации питания учащихся города на основе внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания на период с 2000 - 2003 года», в которой определены основные направления развития и совершенствования школьного питания города. Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ я города Москвы, приказами и распоряжениями Московского Департамента образования и окружного управления образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между районным управлением образования, образовательным учреждением и предприятием питания. В окружном управлении образования создан общественный совет по питанию, который помогает осуществлять помощь образовательным учреждениям по вопросу организации питания, изучает, обобщает и распространяет положительный опыт работы образовательных учреждений и предприятий питания, участвует в работе окружных конкурсных комиссий, содействует более качественной работе предприятий питания, обслуживающих школы. Организация рационального питания детей и подростков в городе Москве продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы московского образования

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

ЗАДАЧИ:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.

2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.

3. Внедрить комплексные воспитательно-образовательные программы «Образование и здоровье», «Культура и эстетика питания» и план работы с родителями с целью привития у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.

4. Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся..

СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В ШКОЛЕ № 756 НА 2010-2011 УЧЕБНЫЙ ГОД.

Общеобразовательная школа № 756 Северо-Восточного окружного управления образования Департамента образования расположена по адресу: ул. Грекова, д.11-а.

Школа существует с 1979 года. Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также совет родительской общественности. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав комиссии входят: зам директора по соц. защите Токарева О.Д., учитель технологии Виноградова И.А., учитель нач. классов Гнездилова Т.П., мед. работник Горячева Е.А., пр. род. комитета Еремеева И.Н. ( за каждым закреплены его функциональные обязанности). Заключен 3-х сторонний договор (СВАО, ШКОЛА, «Объединенный комбинат школьного питания Северо-Восточного округа») с приложением 10-дневного меню. Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией. На оперативном совещании заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора, зам. директора по соц. защите, род. комитета.

В настоящий период в школе № 756 обучается 672 учащихся. Из бюджета СВОУО ДО финансируется организация бесплатного питания:

1. уч-ся 1-4 классов - 282 чел.

2. уч-ся из соц. незащ. семей - 42 чел.

а) начальные классы -25 чел.

б) старшие классы -17 чел.

все уч-ся из соц.-незащищенных семей получают 2-х разовое б/п питание

3. уч-ся из многодетных семей 42 человека из них:

а) начальные классы -18 чел.

б) старшие классы -24 чел.

В школе работает столовая - доготовочная, имеется буфет, используется традиционный метод питания. Режим работы столовой с 9-00 час до 16.00

В соответствии с программой совершенствования организации питания в школе созданы условия для ее успешной реализации.

Ежегодно ГОУ СОШ № 918 заключает договор с ШБС «Люблино»

об организации питания в соответствии с нормативами , нормами и правилами.

В нашей школе используется традиционная форма организации питания учащихся: сотрудничество школы и предприятия, организующего питание учащихся.

При организации питания администрация школы № 918 руководствуется:

Законом РФ «Об образовании»

Комплексной программой мер социальной защиты жителей Москвы, ежегодно утверждаемой постановлением Правительства Москвы.

Закон « О бюджете города Москва»,ежегодно утверждаемый постановлением Правительства Москвы.

Законом города Москвы «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Основными задачами школы по организации питания учащихся являются:

Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся.

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей.

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения.

Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.

В образовательной учреждение имеются копии примерного меню, ассортимент буфетной продукции реализуемой за наличный расчет, графики доставки продукции и вывоза отходов, договор с предприятием питания. В школе ведутся следующие рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания.

В начале учебного года руководитель ОУ издает приказ об организации питания обучающихся на основе приказа Московского комитета образования и окружного управления образования, которым утверждается списочный состав обучающихся, имеющим право на получение бесплатного и льготного питания.

Обучающиеся ОУ, не получающие одноразового или двухразового бесплатного питания, обучающиеся на дому, имеют право на получение компенсационных выплат. В нашей школе один ученик обучающийся на дому.

В середине учебного года среди учащихся проводится анкетирование в виде устного опроса. Результаты опроса представлены ниже.

Опросы в школе

Цель опроса: выяснить как часто пользуются учащиеся школьным буфетом и какому продукту отдают предпочтение.

Опрос проходил в сентябре 2010г в устной форме. В нем участвовали 46 человек: учащиеся с 1-го по 11 класс и даже учителя которым предлагалось ответить на следующие вопросы: « Как часто пользуешься буфетом? Что именно покупаешь? Нравится тебе выпечка- да или нет? По итогам опроса выяснилось следующее:

Как часто пользуешься буфетом?

Всегда (каждый день) 63%

Часто 28%

Иногда, редко 7%

Редко2%

Что именно покупаешь?

Салаты 20%

Пицца 47%

Пирожки 28%

Сосиска в тесте 33%

Многие ответы содержат несколько названий

3. Так выяснилось, что спросом пользуется «мороженное».

На третий вопрос ответ был однозначным «да» - 100%.

Вывод: Буфетная продукция, приготовленная поварами школы пользуется спросом и имеет высокое качество, о чем говорят результаты опроса.

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией обучающихся.

В нашей школе комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся существует несколько лет. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год. Председатель комиссии – директор образовательного учреждения.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом , согласованным с администрацией образовательного учреждения.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

Комиссия осуществляет контроль за выполнения условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся ОУ.

Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания.

Определяет контингент обучающихся , имеющих право на льготное и бесплатное питание .

Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на льготное и бесплатное питание и направляет их на утверждение директору ОУ.

Осуществляет контроль.

Следит за рациональным использованием финансовых средств,выделенных на питание обучающихся.

. за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.

За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню.

За качеством готовой продукции.

За санитарным состоянием пищеблока.

За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования.

За организацией приема пищи обучающихся.

За соблюдением графика работы столовой и буфета.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю ОУ и администрации ШБС.

Вносит администрации ОУ и ШБС предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

Составляет план работы по контролю за организацией и качеством питания школы. В нашей школе на пищеблоке стенд со следующей информацией: Сертификаты соответствия Примерное меню ( за бюджетные средства) Примерное меню (за родительские деньги) Ассортимент буфетной продукции График работы школьной столовой и ШБС «Люблино»

Организация питания в 2010-2011 учебном году

в МОУ СОШ №1 города Ногинска Московской области

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района;

Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;

Повышение культуры питания;

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).

6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.

1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания

3. Осуществление диетического питания учащихся.

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2007 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов Управления Образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;

5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

Качество мытья посуды;

Условия и сроки хранения продуктов;

Исправность холодильного и технологического оборудования;

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

Что контролируется и проверяется;

Периодичность проверок;

Кем проверяется, выполняется;

Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п

Объект производственного контроля

Место контроля, нормативные документы

Периодичность

Ответственный

Учетно-отчетная форма

1

Устройство и планировка пищеблока

Соответствие плану размещения технологического оборудования

1 раз в год

Зам. дир. по АХЧ

Акт готовности к новому учебному году

2

Оформление столовой, буфета

Обеденный зал

1 раз в четверть

Председатель комиссии

Книга протоколов заседаний комиссии

3

Соблюдение санитарного состояния пищеблока

Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал

Ежедневно

Медсестра

Акты проверки

4

Условия хранения поставленной продукции

Холодильное оборудование, подсобные помещения

Ежедневно

2 раза в неделю

Медсестра

Температурная карта холодильного оборудования

5

Качество поставленных сырых продуктов

Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения

Ежедневно

Медсестра

Бракеражный журнал

6

Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции

Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.

2 раза в год

Шеф-повар, Медсестра,

Протокол проверки

7.

Контроль суточной пробы

Специальные контейнеры, температура хранения,

Ежедневно

Медсестра

Бракеражный журнал

8

Качество готовой продукции

Внешний вид, цвет, запах, вкус

Ежедневно

Медсестра

Бракеражный журнал