

Информация о СГМУП «Комбинат школьного питания»

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (далее СГМУП «КШП») создано в 1992 г как социально-значимое предприятие городского общественного питания.

Основной вид деятельности - организация питания учащихся общеобразовательных школ города Сургута.

Более 25 лет предприятие обеспечивает учащихся общеобразовательных школ города горячим питанием.

На сегодняшний день СГМУП «Комбинат школьного питания» является одним из самых крупных предприятий школьного питания в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре по объёму реализуемой продукции и обеспечивает горячим полноценным питанием около 50 тысяч учащихся города Сургута.

В состав «Комбината школьного питания» входит фабрика-кухня, содержащая крупные цеха по производству мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, и цех производства кондитерских изделий, которыми снабжает 48 школьных столовых.

На фабрике расположена санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный оперативный контроль качества поступающего сырья, выпускаемых на фабрике-кухне полуфабрикатов, блюд и изделий, осуществляет контроль санитарного состояния цехов фабрики и школьных столовых.

Наличие такой фабрики-кухни позволяет:

- обеспечивать централизованный поэтапный контроль производства продукции для школьных столовых, начиная от приемки продуктов по качеству, с последующим технологическим и санитарным контролем всех этапов производства продукции, что обеспечивается наличием санитарно-технологической лаборатории, единого склада, цехового деления, современного оборудования.
- снизить риск массовых отравлений
- обеспечить всех учащихся города, питающихся в столовых, где отсутствует цеховое деление, полноценным, горячим, разнообразным, сбалансированным питанием;

Дополнительно установленное новое современное оборудование, позволяет увеличить выпуск мясных полуфабрикатов и кондитерских изделий для более полного удовлетворения потребностей школьных столовых.

Основной стратегической задачей предприятия является обеспечение качественным, полноценным питанием обучающихся в общеобразовательных организациях при сохранении его доступности. В СГМУП «КШП» разработаны примерные 2-х недельные меню, согласованные с Роспотребнадзором.

Разработанные меню соответствуют 25%, 50%, 60% нормы суточного рациона по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов с их оптимальным соотношением (1:1:4), в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для предприятий школьного питания. Примерное двухнедельное меню для обучающихся включает закуски (салаты), горячие блюда из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напитки, свежие фрукты, булочные и кондитерские изделия.

Для обеспечения учащихся витаминами и микронутриентами в меню школьников включаются такие дополнительные продукты как филе индейки охлажденное, цветная капуста, овощные смеси, замороженные фрукты для напитков - смородина, вишня, клубника, брусника, клюква, черника, разнообразные фрукты, соки, каши темных сортов круп (витамины группы В, клетчатка), блюда из творога и молочные продукты (содержащие кальций). Для уменьшения дефицита йода включаются блюда с добавлением морской капусты, блюда из морской рыбы, йодированные хлеб и соль.

Доставка всей продукции из фабрики-кухни в школьные пищеблоki осуществляется специализированным автотранспортом.

СГМУП «КШП» выпускает продукцию, предусмотренную действующей нормативной документацией: сборниками рецептов, техническими условиями и т.д. Так же выпуск определенной продукции обусловлен утвержденным ТОУ «Роспотребнадзор» ассортиментному перечню и нескольким вариантам меню, в зависимости от возрастной и социальной категории учащихся.

Дополнительно гигиеническая и бактериологическая безопасность используемого сырья и выпускаемой продукции обеспечивается мероприятиями по контролю, предусмотренными программой производственного контроля, разработанной для СГМУП «Комбинат школьного питания» и согласованной с органами «Роспотребнадзора». Согласно данной программе заключены договоры на лабораторно-инструментальные исследования с аккредитованными лабораториями на проведение инструментального контроля на бактериологическую безопасность поступающего сырья, выпускаемых полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, соблюдение санитарных требований во всех подразделениях СГМУП «Комбинат школьного питания».

Оплата за питание учащихся производится путем безналичного расчета по специально разработанной системе. В программе ведется ежедневный учет питания.

Для дальнейшего развития по совершенствованию организации в СГМУП "КШП" проводится работа со специалистами предприятий школьного питания – проведение конференций, семинаров, школ Кулинарного мастерства; работа с педагогическими коллективами, работа с родителями по пропаганде школьного питания, проводятся встречи и консультации с родительскими коллективами школ. С целью ознакомления с процессом изготовления полуфабрикатов организованы экскурсии на фабрику–кухню для представителей учебных заведений и родительских комитетов. Проводится разнообразная работа с учащимися: потребительские конференции, анкетирование, выставки-дегустации кулинарной продукции, соревнования между классами за охват питанием.