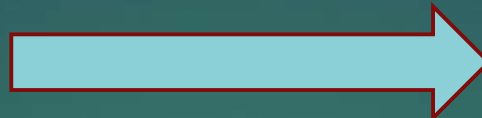


АУДИТ/АНАЛИЗ/ИССЛЕДОВАНИЯ:

РАЗРАБОТАНЫ:



аудит состояния пищеблоков
ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ



рекомендации по формированию системы развития материально-технической базы пищеблоков школьных столовых области

анализ применяемых меню
двухнедельного питания обучающихся



аналитическая справка по результатам анализа рационов школьного питания

анализ действующего законодательства областного и муниципального уровня в сфере организации питания



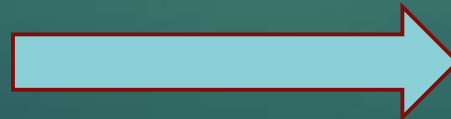
типовые порядки оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных и государственных школ

дана **оценка эффективности деятельности исполнителей** государственных и муниципальных **контрактов**



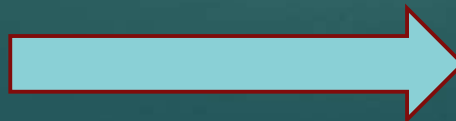
предложения по улучшению деятельности организаторов школьного питания и поставщиков пищевых продуктов

изучен **профессиональный уровень специалистов** школьного питания



программа повышения квалификации технологов общественного питания, работников (до 72 часов), разработаны образовательные программы

анализ рационов питания и **состояния системы** школьного питания



методические рекомендации по осуществлению производственного контроля (ХАССП)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ИСПОЛНИТЕЛЕЙ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ КОНТРАКТОВ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование оценочного показателя	Оператор питания					
	ООО «Фабрика социального питания»	ИП Коваль	ИП Шумская О.Н.	ООО «БизнесЦентр»	Алексеевское районное потребительское общество	ИП Бузюнова
Оценка «съедаемости» предложенных блюд						
Какие блюда из меню едят лучше всего?	Рагу куриное, плов, макароны, гороховый суп	курица, блинчики	блюда из картофеля, борщ, вермишель, котлеты, запеканки	Салаты из свежих овощей, мясные блюда	курица тушенная, макароны, мясные блюда	Жаркое по домашнему, плов, куриные отбивные, блинчики
Какие блюда остаются не съеденными чаще всего?	Рыбные блюда, каши молочные	каши молочные, гречка (гарнир)	Супы, каша манная	Рыбные супы, молочные каши	Рыбные котлеты, печень	Рыба жаренная, каша пшенная
Какие блюда хотелось бы убрать из меню?	Перловая каша, кабачковая икра в банках	таких блюд нет	убрали блюда из печени и говядины	убрали блюда из печени	рыба крупно кусковая	каша пшенная
Оценка родительского контроля						
Как часто проводится родительский контроль	1 раз в месяц	1 раз в четверть	1 раз в месяц	1 раз в четверть	по требованию	1 раз в день родители в бракеражной комиссии
Были ли жалобы от родителей	да	нет	нет	нет	нет	Нет
Предложения родителей по изменению меню	Убрать суп спельменям, холодные блюда, блины	Предложения отсутствуют	Предложения отсутствуют	Добавить в меню побольше фруктов и овощей	Добавить в меню побольше фруктов и овощей	Добавить в меню побольше фруктов

Наименование оценочного показателя	Оператор питания					
	ООО «Фабрика социального питания»	ИП Коваль	ИП Шумская О.Н.	ООО «БизнесЦентр»	Алексеевское районное потребительское общество	ИП Бузюнова
Оценка потребительской приемлемости предложенных услуг						
Довольны ли оператором питания?	да	да	да	да	да	да
Выполняет ли оператор свои обязательства в полном размере?	да	да	да	да	да	да
Какие есть замечания к оператору питания?	нет	нет	нет	нет	Нужен еще один повар	Нужен еще один повар
Квалифицированные ли работники?	да	да	да	да	да	да
Необходимость в организации курсов по повышению квалификации работников	да	да	да	да	нет	нет
Оценка фактического соблюдения условий контракта						
По стоимости	да	да	да	да	да	да
По норме потребления (соответствуют)	да	да	да	да	да	да
Соблюдение типового меню	да	да	да	да	да	Замена блюд по приказу
Выполнение требований к качеству	да	да	да	да	да	да

Региональное типовое двухнедельное меню завтраков

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Завтрак 1 день						
71	Фрукт порционно: Банан	100	1,50	0,50	21,00	89,3
	Палочки мясные "Детские" запеченные (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	13,5	10,9	5,3	171,6
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99
389	Сок фруктовый**	200	1	0,2	32,2	127
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8
	Итого за завтрак	580	22,3	18,9	100,4	636
Завтрак 2 день						
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,10	5,11	23,9
0,11	Джем фруктовый с кусочками фруктов	20	0,1	0	14,3	57,7
223	Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	170	14,92	14,38	31,51	315,1
376	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	61
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4
	Итого за завтрак	490	18,5	15,1	80,0	528,4
Завтрак 3 день						
338	Фрукт порционно / Груша 1шт	100	0,4	0,3	10,3	45,5
268	Крокеты «Детские» запечённые (в соответствии с ГОСТ Р 55366-2012)	90	12,11	9,77	4,81	155,6
ГОСТ						
203	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,45	168,6
377	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62,5
0,08	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,8
Завтрак 4 день						
71	Холодная закуска: Овощи порционно / Помидор	40	0,43	0,08	1,76	9,5
15	Сыр твердых сортов порционно	20	3,45	4,5		81,45
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	16,29	18,99	5,04	255,0
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0
430	Чай витаминизированный с сахаром (Шиповник)	200	0,2	0,05	15,01	58
	Батон пшеничный йодированный	40	2,67	0,53	13,73	70,4
	Итого за завтрак	600	23,4	24,6	45,3	515,8

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
Обед 1 день						
52	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,70	4,70	4,30	70,30
88	Щи из свежей капусты с фрикаделькой из птицы "Детская"	200//10	1,97	5,18	8,97	90,38
232	Рыба, запеченная под соусом	90	19,99	10,49	2,69	185,1
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	165,54
345	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	83,3
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9
	Итого за обед	760	32,2	28,1	82,4	711,1
Обед 2 день						
56	Салат из свежей капусты с зеленью "Молодость"	100	1,5	5,2	9,3	87,5
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне	250	2,6	6,1	17,0	133,7
266	Бифштекс рубленый "Детский" (рецептура в соответствии с ГОСТ Р 55366)	100	18,5	25,9	4,8	326,0
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,95	8,47	26,65	198,65
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0,01	24,42	98,56
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9
	Итого за обед	900	31,0	46,3	106	960,8
Обед 3 день						
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	100	0,50	3,33	2,67	42,67
84	Борщ с фасолью и картофелем	250	2,21	3,31	15,93	102,36
261	Печень тушеная в соусе	100	14,4	14,7	6,4	215,5
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,62	5,42	31,74	202,3
345	Чай с лимоном	200//4	0,26	0,06	15,22	62
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	13,68	69,6
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	46,9
	Итого за обед	894	28,2	27,5	95,4	741,8

Принятие стандарта обеспечит:

- **единый региональный подход** к организации питания школьников;
- **качество и сбалансированность рационов** здорового питания школьников, **максимальное их разнообразие**, учитывая социально-экономические и аграрные особенности региона;
- **санитарно-эпидемиологическую безопасность** питания, заключающуюся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- **системный подход к индивидуальным рационам** питания обучающихся, в том числе детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, заболевания ЖКТ);
- **модернизацию инфраструктуры** школьного питания;
- создаст условия для **100-процентного охвата** обучающихся общеобразовательных организаций **здоровым горячим школьным питанием.**