

Работа МКП
«Городской комбинат
школьного питания»
в современных условиях,
перспективы развития



Муниципальное казенное предприятие
ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

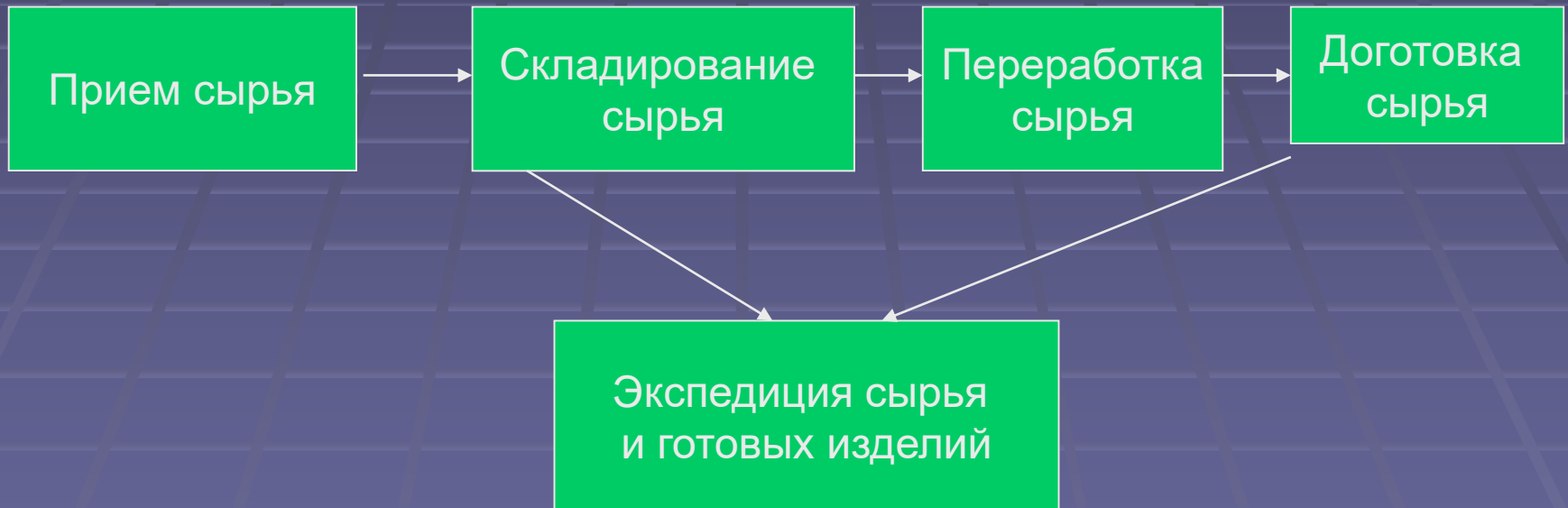
Количество и классификация ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

№ п/п	Классификация школьных столовых	Количество школьных столовых	
		По проекту	На 09.01.2019 г.
1	Буфеты-раздаточные	11	19
2	Столовые доготовочных	14	44
3	Столовые заготовочные	-	1
4	Столовые в школах интернатах	3	1
5	Столовая в ГДДЮТ(догоготовочная)	-	1
6	Предшколы	-	12
7	Общее количество обслуживаемых учащихся	29000	более 56000

Номенклатура выпускаемого сырья

№ п/п	Наименование сырья, изделий	Кол-во сырья, изделий, вырабатываемых за смену	
1	Мясные бескостные полуфабрикаты	890	1000 кг
2	Рыбные полуфабрикаты	350	40
3	Птица	230	-
4	Картофель, овощи	1800	1500 кг. – очищенные овощи 300кг-нарезанного
5	Кулинарный цех (готовые изделия)	3723	5000 блюд завтраков 2000 блюд обедов 5000 шт. кулинарной продукции 1200 шт.-замороженные п/ф (позы, пельмени)
6	Кондитерский цех (хлебобулочные и кондитерские изделия)	4400	8200 шт

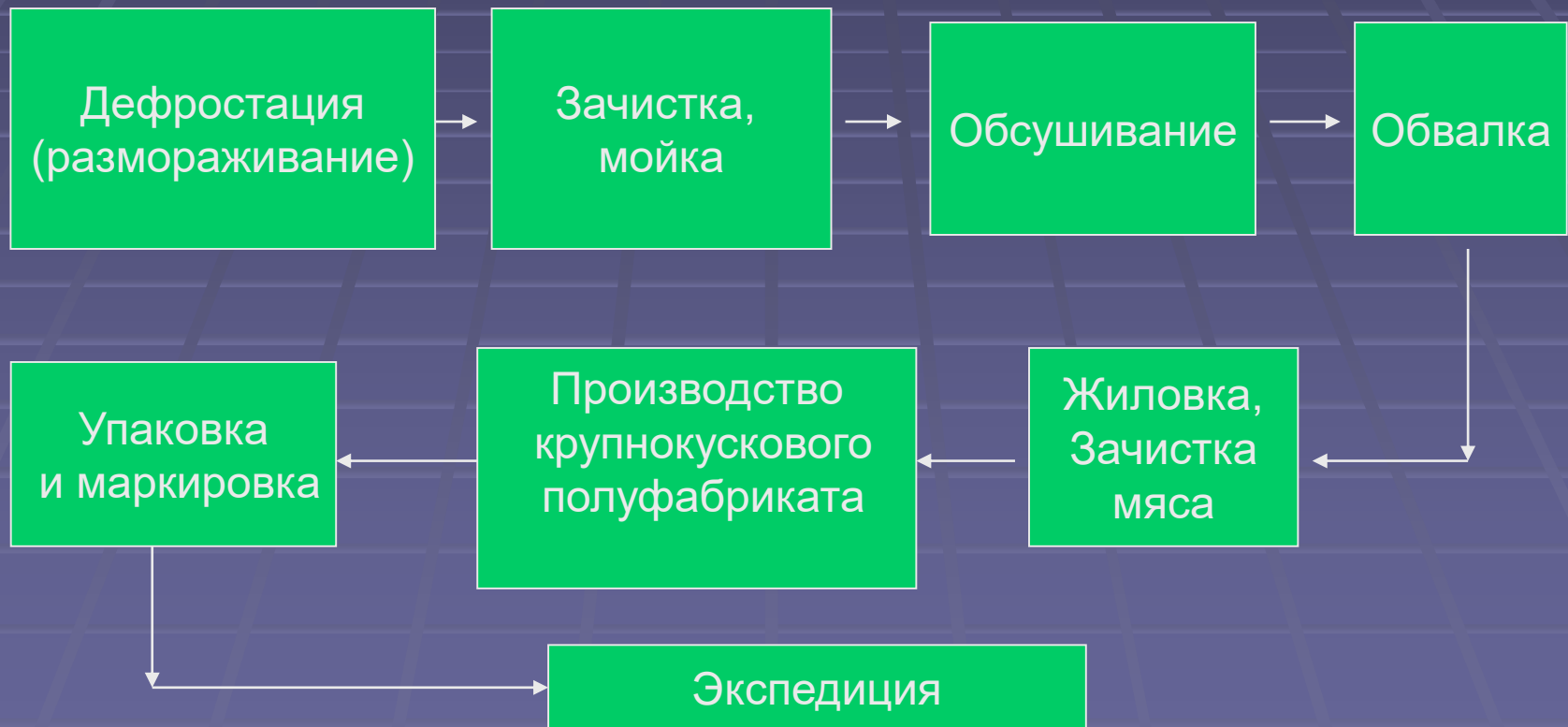
Технологический поток работы комбината



На первом этаже расположены:

- 1.Цех выработки мясных полуфабрикатов
- 3.Цех выработки овощных полуфабрикатов
- 4.Экспедиция с охлаждаемыми камерами
- 5.Складские помещения с охлаждаемыми камерами и кладовыми.
- 6.Моечная оборотной тары
- 7.Помещение сушки и хранения оборотной тары
- 8.Ремонтно-механическая мастерская
- 9 .Технические и вспомогательные помещения
- 10.Малярная мастерская
- 11.Автопарковка для автомашин (9 грузовых и 2 легковые)
- 12. Машинное отделение

Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов



Подвешивание мяса на роликовый элеватор



Мойка и зачистка



Цех выработки овощных полуфабрикатов





Производство мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов осуществляется в соответствии с Нормативно-технической документацией:

- СТО (Стандарт организации)12758073-001-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные»
- СТО (Стандарт организации)12758073-002-2018 «Полуфабрикаты рыбные охлажденные и замороженные»
- СТО (Стандарт организации)12758073-003-2018 «Полуфабрикаты овощные охлажденные и замороженные»
- ТУ 10.31.14-001-12758073-2018 «Картофель сырой очищенный в вакуумной упаковке».

Машинное отделение



Моечная оборотной тары



На втором этаже расположены:

- 1. Кулинарный цех
- 2. Кондитерский цех
- 3. Складские помещения
- 4. Прачечная для стирки столового белья, спецодежды.
- 5. Отдел контроля качества
- 6. Столярная мастерская
- 7. Бытовые и технические помещения.
- 8. АТС местной связи.
- При каждом производственном цехе предусмотрены моечные инвентаря, охлаждаемые камеры.

Ассортимент поставляемой продукции по типам столовых

№ п/п	Классификация столовых	Ассортимент поставляемой продукции
1	Буфет раздаточная	Готовая продукция: завтраки, обеды, полдники, мучные, кулинарные и кондитерские изделия собственного производства. На местах готовят напитки.
2	Столовая-догоготовочная	Мясной и рыбный крупнокусковой полуфабрикат, куриное филе промышленного производства, мытый картофель, кондитерские изделия собственного производства. Сырье для приготовления блюд на местах.
3	Столовая заготовочная	Мясной крупнокусковой полуфабрикат, кондитерские изделия собственного производства. Сырье для приготовления блюд на местах

Кулинарный цех



Участок взвешивания гарниров



Участок разделки теста



Приготовление первых блюд



Приготовление вторых блюд

Участки расстойки, отпекания и фасовки хлебобулочных изделий



Кондитерский цех

Участок просеивания муки



Участок замеса
дрожжевого теста



Раскатка слоеного теста



Горячий цех



Участок отделки кондитерских изделий



Отдел контроля качества

Отдел контроля качества осуществляет:

- контроль качества продукции на всех этапах производства
- контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации
- контроль качества выпускаемой продукции
- Обеспечивает контроль за испытаниями готовых изделий и оформлением документов, удостоверяющих качество продукции
- обеспечивает проведение мероприятий по повышению качества продукции, а также по повышению требований к качеству используемого сырья, материалов, полуфабрикатов, моющих и дезинфицирующих средств, и т.д.
- разработку новых образцов продукции, разработка технической документации на эту продукцию
- Проведение технологических и потребительских конференций, дней открытых дверей, мастер-классов

На МКП «Городской комбинат школьного питания» создана рабочая группа в целях внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.

Проверка каждой партии вновь поступающего сырья на МКП "Городской Комбинат Школьного Питания" проводится в Отделе контроля качества.

С целью предотвращения контрафактной и фальсифицированной продукции и причинения вреда жизни и здоровью граждан ежемесячно производится отправка продукции животного происхождения в Федеральную службу по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзору).

Также в рамках программы производственного контроля ежеквартально сырье отправляется в ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия" и "Бурятскую республиканскую научно-производственную ветеринарную лабораторию".

Отбор и хранение суточных проб



Проведение физико-химических анализов



Проведение ветеринарно-санитарных экспертиз



День открытых дверей





Мастер-классы для детей

Детский лагерь Огонек

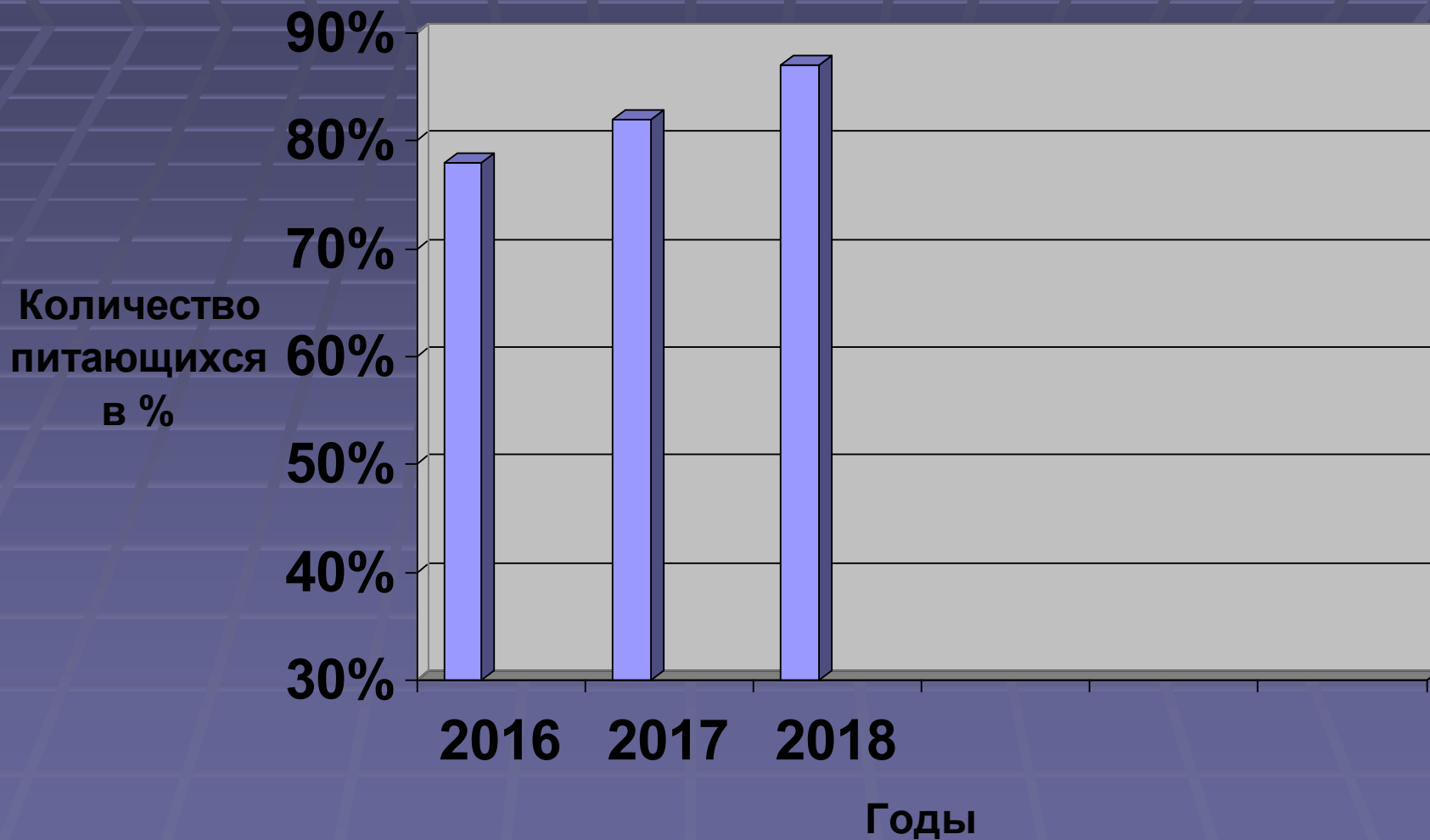




Столовая МКП «ГКШП»



Охват питания в сравнении за 2016-2018 гг



Республиканская шефа ГО и ЧС



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

ПОДВИЖНОЙ
ПУНКТ
ПИТАНИЯ



Спасибо за внимание!

