

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
«ПОДРОСТОК»**

г. Оренбург

ОБРАЗОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ

В **2008** году по итогам конкурса по отбору субъектов РФ для реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации школьного питания Оренбургская область вошла в число **14** регионов – победителей среди **37** участников. ООО «КШП «Подросток» принял участие в программе как оператор школьного питания.

**Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»
образовано 14 августа 2008 года**

В **2008** году были произведены реконструкции и ремонтные работы здания и коммуникаций, а также приобретено и введено в эксплуатацию современное технологическое оборудование производства Германии, Австрии, Дании, Швеции, Италии, Франции.

В **2009** году на комбинате введены в действия цеха с полным технологическим циклом производства полуфабрикатов охлажденных овощных (картофель, морковь, лук, свекла, капуста) от чистки до вакуумации и мясных полуфабрикатов высокой степени готовности (кусковые и рубленые (фарш), упакованных под вакуумом, замороженных в низкотемпературной установке с функцией «глубокой заморозки», позволяющей сохранить вкус, структуру и питательную ценность продукта на период хранения (не более 90 суток при температуре не выше -18°C).

В **2009** году открыт филиал с цехом по производству овощных полуфабрикатов в городе Бузулуке Оренбургской области.

В **2011** году начал свою работу филиал в городе Бугуруслане Оренбургской области.

В **2013** году осуществлено переоборудование цеха по производству хлеба и хлебобулочных изделий с установкой современного технологического оборудования в г. Оренбурге.

В **2015** году введен в эксплуатацию цех по производству хлебобулочных изделий в Бузулукском филиале.

В **2016** году в Оренбурге модернизированы цеха по производству овощных и мясных полуфабрикатов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Комбинатом осуществляется:

- ✓ Тщательный отбор поставщиков продуктов питания преимущественно местного производства;
- ✓ приемка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- ✓ предварительная подготовка сырья и продуктов;
- ✓ механическая обработка сырья;
- ✓ производство полуфабрикатов высокой степени готовности;
- ✓ фасовка и упаковка полуфабрикатов;
- ✓ хранение изготовленной продукции;
- ✓ комплектация изготовленной продукции и продовольственного сырья по заказам;
- ✓ транспортирование и доставка изготовленной продукции, продовольственного сырья по заказам;

Структура ООО «КШП «Подросток»:

1. Основное производство: приготовление блюд для обеспечения питания учащихся школ с буфето-раздаточными пищеблоками. Ежедневно готовит около 12 000 рационов (завтраков и обедов). Доставка продукции на пищеблоки школ осуществляется заказным транспортом в специальных термоконтейнерах.

2. Мясной цех: приготовление мясных полуфабрикатов высокой степени готовности (крупный кусок, «кубик», фарш), упакованных под вакуумом, замороженных в низкотемпературной установке с функцией «глубокой заморозки», позволяющей сохранить вкус, структуру и питательную ценность продукта на период хранения (30 суток при температуре не выше -18°C). Объем выпускаемой продукции в месяц 72 тонны.

3. Цех по производству овощных полуфабрикатов: продукция цеха - очищенные овощи (картофель, морковь, лук, свекла, капуста), упакованные под вакуумом. Объем выпускаемой продукции до 6 тонн в сутки (1500 тонн в год.)

4. Цех по производству хлебобулочных изделий производит около 50 наименований мучных и кондитерских изделий (около 400 кг в день или 90 тонн в год).

КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Доставка сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности в **догоотовочные** пищеблоки детских садов

Доставка сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности в **догоотовочные*** школьные пищеблоки

Доставка готовых блюд в **буфеты-раздаточные**** школьные пищеблоки

Выполнение производственных задач, стоящих перед комбинатом, осуществляется командой высокопрофессиональных специалистов – заведующими производством, технологами общественного питания, медицинскими работниками, инженерами, поварами и др. На предприятии работает свыше 1000 человек.



* в доготовочных столовых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация

** в буфетах-раздаточных столовых, осуществляется реализация готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

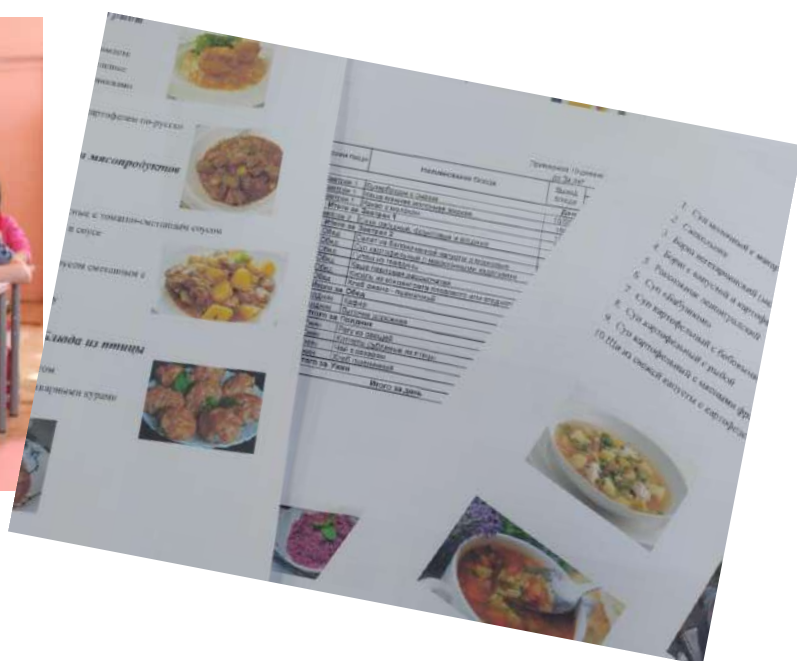
Специалистами осуществляется контроль, поступающих на комбинат пищевых продуктов, по качеству и соответствию гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам.

Производство блюд осуществляется на высокотехнологичном современном оборудовании по технологическим и технико-технологическим картам.

Специалисты разрабатывают сезонное, с учетом возраста детей, примерное меню, в котором учитывается пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах, которые необходимы ребенку для формирования роста всего организма.

Специалисты производства рассчитывают набор необходимых продуктов на одну порцию, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, разрабатывают новые рецепты, оформляя соответствующие нормативные документы,

предлагают новый ассортимент блюд с целью повышения спроса, разрабатывают нормативные документы для предприятия (технологические условия, технико-технологические карты, программы, основанные на принципах ХАССП, журналы и т.д.).



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

В соответствии с Политикой ООО «КШП «Подросток» для обеспечения безопасности производственных процессов, а также снижения рисков в процессе производства и реализации продукции, разработана и применяется **Программа ХАССП.**

Согласно техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 на всех предприятиях, которые занимаются производством пищевой продукции, должна быть внедрена **система качества ХАССП.**

ХАССП ([англ.](#) *Hazard Analysis and Critical Control Points* (*НАССР*) — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Суть ее заключается в анализе опасностей и определении контрольных критических точек (ККТ), которые следует постоянно держать на особом контроле.

Программа ХАССП— это система, объединяющая:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);
- подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии;
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;
- анализ рисков и выявление ККТ процессов.

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень документов, используемых при осуществлении деятельности:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.2001 № 134-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880);
- Технический регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. N 881);
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515;
- Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. N 2463;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;

- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ГОСТ Р 54607.1- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54607.3- 2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
- ГОСТ Р 55323- 2012 Услуги общественного питания Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации гигиена детей и подростков рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
- СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза;
- СанПиН 3.2.1.333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 Организация и проведение дератизационных мероприятий