

*СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ПРИМЕРЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО УНИТАРНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «КОМБИНАТ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ №1» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД КРАСНОДАР*

Н.И. АЛЬШЕВА, К.С. КУРГУЗОВА

*Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1»
муниципального образования город Краснодар,
350000, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе 14/е;
электронная почта kombinat.kshp1@mail.ru*

Обеспечение здоровья нации составляет одну из важных задач государственной политики развитых стран. В этом аспекте здоровье детей, как хранителя генофонда и бедующего нации заслуживает первоочередного внимания. Вопрос организации школьного питания остается актуальным и требует постоянного анализа. В работе отражены проблемы школьного питания, проведен анализ питания в школах города Краснодара, отражен механизм работы муниципальной ведомственной целевой программы «Школьное питание», приведен пример организации питания в школах, обслуживаемых Муниципальным унитарным предприятием «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования города Краснодара. Все мероприятия проводимые предприятием, позволяют улучшить качество приготовляемой пищи и популяризовать школьное питание - здоровое питание.

Ключевые слова: школьное питание, технологическое оборудование, современные формы обслуживания, система менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обеспечение здоровья нации составляет одну из важных задач государственной политики развитых стран. В этом аспекте здоровье детей, как хранителя генофонда и бедующего нации заслуживает первоочередного внимания [1].

В последние годы в нашей стране, согласно данным Российской Академии Медицинских Наук было установлено, что ухудшение состояния здоровья и снижение функциональных возможностей современных детей по сравнению с их сверстниками 70-х годов XX века связано с вполне конкретными и четко выявленными причинами.

-высокие умственные и психофизические нагрузки, которые испытывает современный школьник.

-изменение времени приема пищи по сравнению с детским садом или домашними условиями. Возможность приема пищи только вовремя «большой»

перемены в школьной столовой приводит к отказу части детей принимать пищу, так как еще не успело развиться чувство голода;

-не соблюдение принципов рационального питания, одностороннее питание, однообразный ассортимент продуктов, частое предпочтение школьной столовой других видов питания (буфеты, киоски, использование различных фаст-фудов, чипсов, хот-догов, шоколадных батончиков);

-низкая культура питания, отсутствие сервировки, умение пользоваться столовыми приборами.

Вопрос организации школьного питания остается актуальным и требует постоянного анализа.

Для решения проблем питания в городе Краснодара была утверждена Муниципальная ведомственная целевая программа «Школьное питание», которая действует с 2004 года и по настоящее время.

Одной из основных целей Программы является обеспечение школьников полноценным сбалансированным питанием с целью нормализации их пищевого статуса, уменьшения количества заболеваний школьников, повышения их умственной и физической работоспособности.

Анализ состояния организации школьного питания, проведенный в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Краснодара, показал, что за годы действия программы усовершенствовалась материально-техническая база школьных столовых и буфетов, улучшилось качество питания, увеличился охват учащихся питанием.

1. В школьных столовых и буфетах заменено устаревшее оборудование на новое энергосберегающее современное торгово-технологическое и холодильное оборудование; произведены ремонты водопровода, канализации, электропроводки.

2. Решен вопрос обеспечения школьных пищеблоков мебелью для обеденных залов, инвентарем и новой современной посудой для приготовления пищи и питания детей, приобретены термоконтейнеры для транспортировки готовой продукции в школьные буфеты;

3. Выделены дополнительные площади для расширения обеденных залов, буфетов, установлены барные стойки для дополнительного питания учащихся.

4. Большое внимание уделяется формированию культуры питания и навыкам самообслуживания:

- во многих школах внедрена новая форма обслуживания - стол свободного выбора, которая позволила расширить ассортимент блюд, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность и дала возможность детям самостоятельно выбирать блюда.

- регулярно проводятся анкетирование среди учащихся по качеству и ассортименту поставляемой в школы продукции и семинары-уроки «Разговор о здоровом питании»,

- перед родительскими собраниями в школах организуются выставки комплексов горячих завтраков и обедов, используемых в ежедневном рационе школьников;

- проводится разъяснительная работа среди родителей о необходимости горячего питания, обсуждения и дискуссии о проблемах школьного питания

- на сайтах предприятий, организующих питание учащихся, ежедневно размещаются школьные меню, сведения о работе предприятий, информация о новых санитарных правилах и требованиях по организации школьного питания.

Одним из операторов осуществляющих питание в городе Краснодаре является Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар (далее по тексту комбинат). Это предприятие является одним из крупнейших предприятий края и города, организующее питание детей школьного возраста. Предприятие было создано с целью обслуживания школьников горячим питанием и проведения государственной социальной политики администрации города в отношении малообеспеченного населения.

Предприятие оснащено современным торгово-технологическим оборудованием, которое позволяет обеспечить качество выпускаемых блюд; применить на практике современных рекомендаций в организации

диетического и лечебно-профилактического питания, сократить потери сырья при термообработке; максимально исключить возможности ошибок и брака из-за человеческого фактора; уменьшить численность поварской бригады и фонда оплаты труда.

Организация питания в школах, обслуживаемых комбинатом, становится более совершенной. Основной формой обслуживания школьников много лет являлось предварительное накрытие столов. Эта форма не позволяла соблюдать температуру подачи блюд и напитков, что снижало качество блюд.

Поэтому предприятием была разработана программа по усовершенствованию организации питания и применению современных форм обслуживания в школьных столовых.

За основу был взят опыт европейских стран, где уже на протяжении многих лет обслуживание в школьных пищеблоках осуществляется по принципу так называемого «Шведского стола». Это форма обслуживания позволяет расширить ассортимент блюд, детям самостоятельно выбирать блюда, сохранять температурный режим при раздаче пищи и повышает пропускную способность. Но в наших условиях полностью скопировать опыт Европы не возможно. Комбинат разработал свою систему организации питания в школах «Стол свободного выбора». Данная система позволила расширить ассортимент продукции, увеличить охват горячим питанием.

Чрезвычайно актуальным вопросом является - это решение вопроса формирования культуры питания ребенка, чтобы он с детства был пропитан пониманием, что здоровье - это основа интересной, продуктивной жизни, а основа здоровья - это правильное питание. И, конечно, необходимо формировать у детей правильные ориентиры на выбор продуктов и на организацию процесса питания в целом.

Для решения этой проблемы на предприятии был разработан целый блок программ, направленных на агитацию здорового питания среди детей школьного возраста.

В школах города Краснодара проходят мероприятия под название «Разговор о здоровом питании». В данном проекте учувствуют школьники города и студенты Кубанского Государственного технологического университета кафедры технологии и организации питания.

На предприятии действует координационный совет «Содействие», который создан в 2010 году с целью координирования и контроля работы Комбината и его структурных подразделений.

Основными задачами совета являются:

- координация и помощь в работе структурным подразделениям
- корректировка работы
- повышение качества работы
- внедрение новых технологий и процессов производства
- изучение и применение передового опыта
- повышение квалификации сотрудников
- повышение культуры обслуживания.

На каждом заседании Совета рассматривается несколько школьных пищеблоков, работа которых оценивается по двум основным показателям:

- эффективность работы (соблюдение санитарных норм и требований, наличие нормативно-технической документации, выполнение программы производственного контроля, состояние условий и охраны труда, итоги внутренних проверок и проверок контролирующих организаций);

-экономические показатели (процент охвата питанием учащихся, выполнение плана товарооборота, анализ данных показателей помесечно).

Недавно наша страна стала членом Всемирной торговой организации (ВТО). Согласно нового Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 01.07.2013г. на предприятиях пищевой промышленности государств членов Таможенного союза для реализации пищевой продукции как на внешнем, так и на внутреннем рынках становится обязательным внедрение системы – ХАССП. Комбинат школьного питания не стал исключением и в 2015 на предприятии разработана, внедрена и

сертифицирована система менеджмента безопасности пищевой продукции основанная на принципах ХАССП.

Все мероприятия проводимые предприятием позволяют улучшить качество приготовляемой пищи и популяризовать школьное питание – здоровое питание.

На основании проведенного анализа можно сказать, что школьное питание в городе Краснодаре находится на высоком уровне, но работы в данном направлении очень много. Особое значение это приобретает в свете того, что в последние годы дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном процессе обучения, тогда, как низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей адекватным питанием.

ЛИТЕРАТУРА

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник/ В.М. Поздняковский.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.-455 с.

REFERENCES

1. Poznyakovskiy V.M. Gigienicheskie osnovy pitaniya, kachestvo i bezopasnost pishchevykh produktov: Uchebnik/ V.M. Pozdnyakovskiy.- 5-e izd., ispr. I dop.- Novosibirsk: Sib. univ. izd-vo, 2007.-455 s.

CURRENT STATE SCHOOL MEALS FOR EXAMPLE MUNICIPAL UNITARY ENTERPRISES "KOMBINAT SHKOLNOGO PITANIA №1» KRASNODAR CITY MUNICIPALITY

N.I. ALSHEVA, K.S. KURGUZOVA

*Municipal Unitary Enterprise " Kombinat shkolnogo pitania №1» Krasnodar City municipality,
14/e, Rostovskoe Road st., Krasnodar, Russian Federation, 350000,
e-mail: kombinat.kshp1@mail.ru*

Ensuring health of the nation is one of the most important tasks of the state policies of developed countries. In this aspect health of children as keeper of a gene pool and living in poverty the nations deserves prime attention. Question school feeding remains urgent and

requires continuous review. The paper reflects the problems of school feeding, food analysis in the city of Krasnodar schools reflected the mechanism of municipal departmental target program "School feeding", is an example of catering in schools served by the municipal unitary enterprise "Combine school feeding №1» of the municipality city of Krasnodar. All activities are carried out now, can improve the quality of the food and popularize school meals - a healthy diet.

Key words: school meals, technological equipment, modern forms of service security management system of food production.