

Презентация дегустации школьных меню в Лабинском районе на 2022-2023 учебный год

ООО «Формула вкуса» является профессиональным оператором питания, имеет огромный опыт работы в сфере общественного питания, в том числе детского питания в школьных и дошкольных муниципальных учреждениях, работаем более чем в 120 объектах Краснодарского края и за его пределами (Ейский, Лабинский, Каневской и Тихорецкий районы).

Организация горячего питания для учащихся общеобразовательных учреждений осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г., вступившим в действие с 01.01.2021г.

Для выполнения полноценного рациона питания разработано основное (организованное) меню с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, на которое получаем экспертное заключение.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд.

Используются продукты преимущественно кубанских производителей.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Проходит экспертизу основное (организованное) меню для детей с ОВЗ и инвалидов.

Также разработано специализированное меню для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

В целях оптимизации производственного процесса, соблюдения поточности, также контроля качества продукции и сокращения отходной части, на предприятии существует централизованная система производства мясного, рыбного и куриного фарша – открыты специализированные цеха, в которых из сырья, производятся фарши, вакуумируются в пакеты по 2 кг и подвергаются шоковой заморозке.

В централизованном овощном цехе овощи (картофель, лук, морковь свекла) очищаются и вакуумируются в пакеты по 5 кг и доставляются на пищеблоку школьных столовых.

На предприятии разработан и внедрен ХАССП – система менеджмента безопасности пищевой продукции.

В рамках обеспечения безопасности готовой продукции организован входной контроль, продукты принимаются членами бракеражной комиссии, в которую входят представители пищеблока и школы, проверяют качество сырой продукции, наличие документов, подтверждающих безопасность и качество

продуктов с занесением соответствующей записи в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Готовые блюда подвергаются бракеражу непосредственно из котла членами бракеражной комиссии и только после этого готовые блюда попадают на стол к детям.

Так же в рамках производственного контроля, согласно графику, осуществляется отбор проб готовых блюд на каллораж, бактериологическое обсеменение и термическую обработку, берутся смывы с рабочих поверхностей, эти мероприятия проводятся для регулярного мониторинга безопасности готовой продукции.

В целях повышения качества питания школьников, проводится День открытых дверей данное мероприятие является одной из форм работы с родителями учащихся и дает возможность познакомиться с условиями и правилами организации питания, а также оценить качество предоставляемых услуг.

