

The background of the cover is a composite image. At the top is a white chef's hat. Below it is a stack of books with a decorative cover. A red chili pepper is visible at the bottom left, and green herbs are at the bottom right.

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

г. Оренбург

2020 г

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 **овощных полуфабрикатов** от чистки (картофель, морковь, лук, свекла, капуста) до вакуумации и **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 (не более 90 суток при температуре не выше -18°C).

В **2009** году с цехом по производству овощных полуфабрикатов открыт Бузулукский филиал.

В **2011** году начал свою работу Бугурусланский филиал.

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 овощных и мясных полуфабрикатов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

На комбинате осуществляется:

- ✓ приемка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- ✓ предварительная подготовка сырья и продуктов;
- ✓ механическая обработка сырья;
- ✓ тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов;
- ✓ производство полуфабрикатов высокой степени готовности кулинарных, булочных и кондитерских изделий, блюд;
- ✓ фасовка и упаковка полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий, блюд;
- ✓ хранение изготовленной продукции;
- ✓ комплектация изготовленной продукции по заказам;
- ✓ транспортирование и доставка изготовленной продукции по заказам;
- ✓ транспортирование возвратной тары;
- ✓ мойка и санитарная обработка тары и средств перемещения.

В производственных цехах комбината питания в 2019 году в среднем ежедневно изготавливалось горячих блюд в соответствии с заявками 10 000 рационов;

ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ, В ТОННАХ *					
Цех по изготовлению мясных полуфабрикатов		Цех по производству хлебобулочных изделий		Цех по производству овощных полуфабрикатов	
Сутки	Год	Сутки	Год	Сутки	Год
3	500	1,3	250	9	2200

* - средние показатели за 2019 год

КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Доставка сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности в **26 доготовочных*** ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Доставка сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности в **107 доготовочных** СТОЛОВЫХ детских садов

Доставка готовых блюд в **19 буфетов-раздаточных**** ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Доставка в буфеты-раздаточные школьные столовые готовой продукции, помещенной в гастрономические ёмкости, осуществляется в термобоксах и термосах, сохраняющих температуру блюд до +90°C в течение нескольких часов, специальным транспортом, отвечающего санитарным требованиям, в количестве 31 единицы. Этим же транспортом, в соответствии с графиком, осуществляется доставка продовольственной продукции в доготовочные столовые.

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

**ВСЕГО НА ПРЕДПРИЯТИИ
РАБОТАЕТ
1063 ЧЕЛОВЕКА**

* 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

ПИТАНИЕ В ШКОЛАХ

39400

ШКОЛЬНИКОВ

Оренбурга, Бузулука и Бугуруслана, обеспечены в 2019 году горячими завтраками и обедами, приготовленными поварами ООО «КШП «Подросток»

Город	образовательных организаций	Количество					
		Пищевых блоков*		Питающихся**	Завтраков**	Обедов**	Полдников**
		Буфетно-раздаточные	Догоготовочные				
Оренбург	41	19	26	26 800	26 800	3500	800
Бузулук	14	4	10	7 900	7 900	1000	400
Бугуруслан	7	6	6	4 700	4 700	1100	100
Итого	62	29	42	39 400	39 400	5600	1300

* - образовательные организации, имеющие два корпуса с отдельными пищевыми блоками: МОАУ «Гимназия № 2», «Лицей № 5», «Лицей № 6», «СОШ № 79» города Оренбурга, МОАУ «Гимназия № 1», МБОУ «СОШ № 2», «СОШ № 3», «ООШ № 5», «СОШ им. М.И.Калинина» г. Бугуруслана

** - среднее количество за 2019 год;



ПИТАНИЕ В ДЕТСКИХ САДАХ

16600

ВОСПИТАННИКОВ

обеспечены в 2019
четырёхразовым питанием
в детских садах Оренбурга
и Бузулука,
обслуживаемых
ООО «КШП «Подросток»

Город	Количество		
	Дошкольных образовательных учреждений	Пищеблоков*	Питающихся **
Оренбург	101	107	13 400
Бузулук	24	30	3 200
Итого	125	137	16 600

* - дошкольные образовательные организации, имеющие два корпуса с отдельными пищеблоками: МДОАУ №№ 17, 20, 37, 56, 77, 88 г. Оренбурга, МДОАУ № 1, МДОБУ №№ 21, 25, 28 г. Бузулука, три корпуса: МДОБУ № 12 г. Бузулука

** - среднее количество за 2019 год;



ОБОРУДОВАНИЕ

более
30

оборудования приобретено за счет средств комбината на сумму более 60 миллионов рублей.

наименований

200 единиц

Производство комбината организовано в соответствии с инновационными технологиями с применением современного технологического оборудования для механической обработки сырья и полуфабрикатов, для тепловой обработки продуктов, для охлаждения, замораживания, фасовки, упаковки и маркировки готовой продукции:

закуплено и установлено в цеха комбината питания 63 единицы оборудования (пароконвектоматы, плиты электрические, котлы пищеварочные, мясорубки, фаршемешалки, машины для нарезки овощей, вакууматоры, посудомоечные машины, сковороды электрически, линии для очистки картофеля, лукочистка, тестоделительная машина, машина для просеивания муки, миксеры, расстоечные шкафы, электрические печи, откатные дежи, машина тестомесильная, печь ротационная электрическая, камеры холодильные, тестораскаточная машина) **на сумму 54 461 647,00 руб;**

закуплено и установлено в образовательные организации 142 единицы оборудования (пароконвектоматы, мясорубки, холодильные шкафы, морозильные камеры, весы, холодильники, котлы пищеварочные, фильтры умягчители, машины овощерезательные) **на сумму 7 521 424,20 руб.**

ХАССП

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 (HACCP)* — 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 закреплённых 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 15.08.97 № 1036;
- Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55;
- 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 кейтеренгу;
- 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 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных 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