

Организация обслуживания ВСР.
Тема: «Современные технологии
организации школьного питания»

Работу выполнил ученик группы
261-с Мисоченко Денис

Содержание.

- Слайд 1-2: Титульный лист и Содержание.
- Слайд 3: Документация.
- Слайд 4-5: Инвентарь и оборудование.
- Слайд 6: Дополнительная информация

Нормативно-правовое регулирование

- Разработаны и приняты локальные акты по вопросам школьного питания.
Создана база данных по обеспечению льготным питанием обучающихся. Обеспечение 100% охвата детей школьным питанием
Улучшение рациона школьного питания, расширение ассортимента блюд школьных завтраков
Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с требованиями СанНиП

Управление
технического
оснащения

Оснащено новым
технологическим
оборудованием.



Современный
инвентарь.

Приобретение посуды и
инвентаря, а также
повышения
квалификация рабочих.



Раздача по типу «Шведского стола»

- В образовательных учреждениях апробируется метод организации питания по типу «шведского стола».
- Для этого устанавливается линия раздачи по типу «шведского стола» с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек. Доставка пищи с основного производства комбината и раздача ее в буфете школы осуществляются в многофункциональной таре — гастроем-костях. Эта форма обслуживания позволила: расширить ассортимент блюд, детям самостоятельно выбирать блюда, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность. Использование данного метода прививает учащимся навык к самообслуживанию и культуре поведения в предприятиях общественного питания.
- В целом подобная форма обслуживания позволяет увеличить охват учащихся питанием более чем в 3 раза.
- Организация питания школьников по типу «шведского стола», развивая высокую культуру приема пищи и исключая нарушения санитар-но-гигиенических норм в процессе транспортировки и хранения сырья и полуфабрикатов, не обеспечивает соблюдения гигиенических норм при организации приема пищи школьниками. Технология предполагает участие школьника в порционировании готовой пищи в индивидуальную посуду из общих гастроемкостей, что не рекомендуется. Обеспечение санитарно-гигиенических норм при данной организации питания учащихся требует особого внимания.