

**СГМУП « Комбинат школьного питания»
г. Сургут**



В структуру предприятия входят:

- Фабрика кухня по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий, построенная в 1996 году по канадскому проекту;
- Школьные столовые.

В 2005 году предприятию присвоен
«Знак качества услуг общественного
питания высшей категории»



Основной вид деятельности - организация питания учащихся общеобразовательных школ г. Сургута.

Функции учредителя и собственника имущества предприятия от имени муниципального образования город окружного значения город Сургут выполняет Комитет по управлению имуществом Администрации города Сургута

Сан Пин 2.4.5. 2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся»

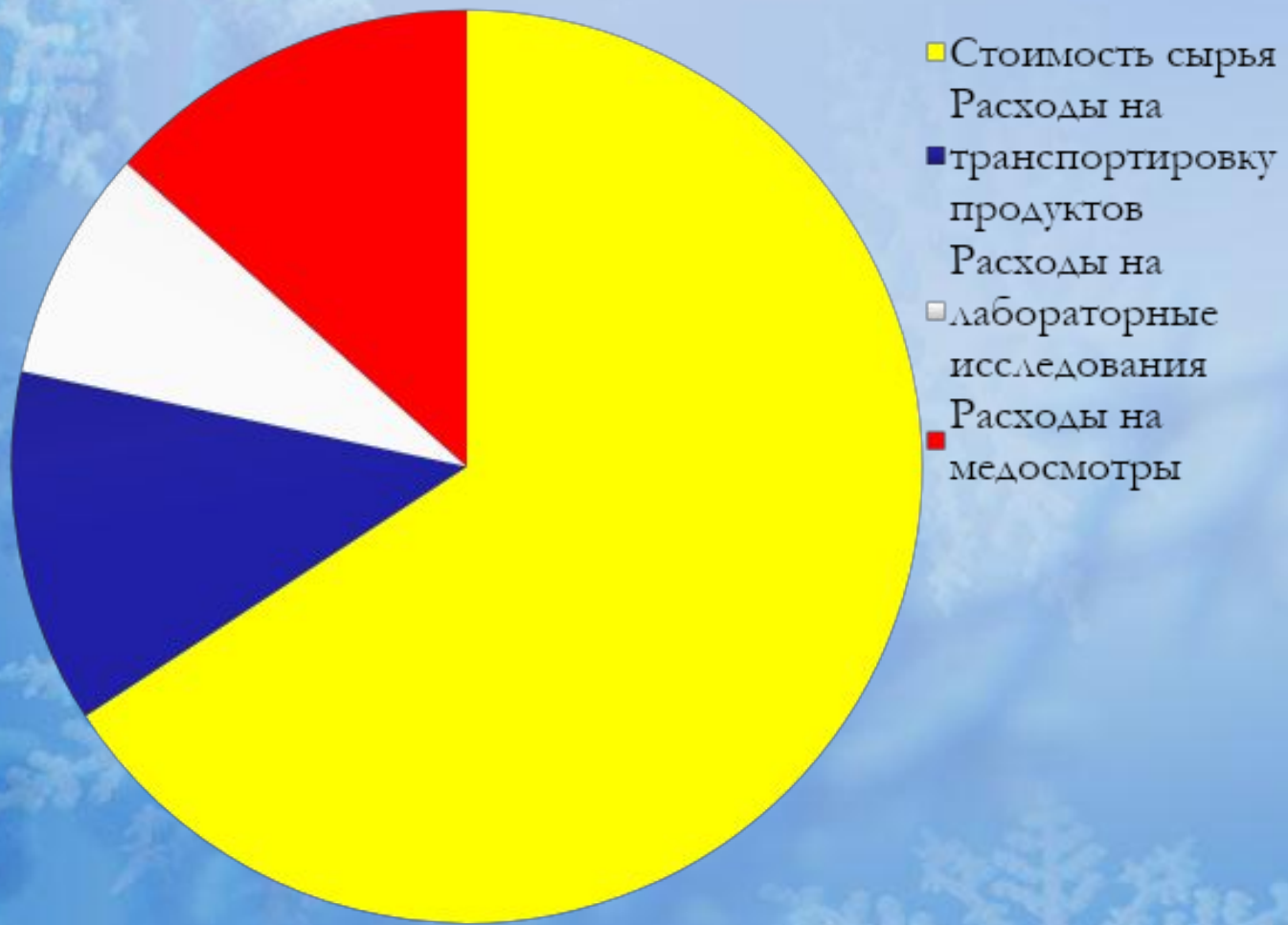
Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг)	0,7	0,9
Витамин Е (мг)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Стоимость питания



Разработано 25 блюд.

- Индейка ,тушеная в соусе с овощами.
- Рагу из индейки.
- Индейка, тушеная в сметанном соусе.
- Плов из индейки.
- Индейка, тушеная с черносливом.
- Индейка ,тушеная с курагой.
- Индейка, запеченная под сыром с помидорами.
- Индейка по-французки.
- Филе индейки с кабачками.
- Запеканка из индейки.
- Тушеная индейка.
- Каша из полбы на молоке.
- Полба с овощами.
- Полба с говядиной.
- Каша тыквенная с пшеном
- Капуста цветная свежемороженая, запеченная под соусом.
- Рагу овощное(с цветной капустой)
- Запеканка тыквенная с творогом.
- Печенье «Листики».
- Печенье «Ромбики коричневые с сахаром».
- Печенье «Северное»
- Печенье «Фигурное».
- Печенье «Кокосовое».
- Печенье «Молочное».
- Печенье «Цветочки для сладён

Оборудование фабрики-кухни



Оборудование кондитерского цеха

Машина по производству печенья







Новое оборудование мясного цеха

Котлетоформовочная машина



Машина для панировки мясных полуфабрикатов



Готовится продукция в пароконвектоматах



На фабрике имеется отдельное помещение для мытья яиц, оснащенное специализированной машиной



Овощи для школьных столовых очищаются и вакуумируются в овощном цехе фабрики-кухни



Посудомоечная машина для мытья кухонной посуды



На предприятии имеется собственная Санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, санитарного состояния предприятия





Каша перловая
с кабачками

Каша гречневая
с овощами

Каша
с каб

Пудинг из творога
с яблоками

Печенье лимонное
с творогом

Соус абрикос

Повышение стоимости питания с 10 января 2019 года

Для учащихся младших классов:
в день 8 рублей в месяц 192 рубля

Для учащихся старших классов:
в день 10 рублей в месяц 240 рублей

Для учащихся ГПД:
в день 11 рублей в месяц 220 рублей

Родительская плата за завтрак
учащихся младших классов
составит **1 656 рублей** в месяц

Родительская плата за завтрак
учащихся старших классов
составит **2 184 рубля** в месяц

Дневная стоимость завтраков для учащихся младших классов с учетом дотационных выплат **113 рублей**

Дневная стоимость завтраков для учащихся старших классов с учетом дотационных выплат **135 рублей**



**Диплом Российской общественной палаты по
присуждению общественных наград в сфере
индустрии питания**



Спасибо за внимание!!!

