



Школьное питание.

Производственные возможности ООО «Саратовская макаронная фабрика»

Январь, 2017

«Сладостями, печеньями и конфетами нельзя вырастить из детей здоровых людей. Подобно телесной пище, духовная тоже должна быть простой и питательной!» - Р. Шуман

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения, который, начиная уже с 3-4-летнего возраста, предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ.

Суточная потребность в калориях детей и подростков

Для детей 6 лет	1970 ккал
Для детей 7-10 лет	2300 ккал
Мальчики 11-13 лет	2700 ккал
Девочки 11-13 лет	2450 ккал
Юноши 14-17 лет	2900 ккал
Девушки 14-17 лет	2600 ккал

- Школьнику требуется ежедневно около 70-90 г белков
- Суточная потребность в жирах составляет 1,5-2,4 г на 1 кг массы тела
- Сочетание в суточном рационе должно предусматривать 80% животных и 20% растительных жиров.
- В рационе школьника углеводов должно быть в 4 раза больше, чем белков.



Возможности ООО «Саратовская макаронная фабрика»

ООО «Саратовская макаронная фабрика» - одно из старейших и крупных предприятий области по производству продуктов питания предлагает к реализации программу комплексного школьного обслуживания образовательных учреждений г. Саратова. Предприятие в последние годы провело техническое оснащение производства и значительно увеличило ассортимент выпускаемой продукции за счет внедрения современной техники, в том числе итальянского производства. В настоящий момент кроме макаронных изделий производится широкий спектр продовольствия, включающий в себя и мясную продукцию.

Глубокая интеграция производства, которое начинается на полях с пшеницей, овощами и другими культурами, и заканчивается готовой продукцией и полуфабрикатами, позволяет производить дешевые, экологически чистые продукты питания. На каждом технологическом этапе ведется мониторинг качества продукции, которое подтверждается государственной сертификацией.

Современные технологии и высокопрофессиональный коллектив обеспечивают оптимизацию процессов: снижение материальной себестоимости сырья, оптимизации технологических операций и качества продукции.



Производственные мощности ООО «СМФ»

- Производство салатов.
- Производство макаронных изделий.
- Производство мясных и овощных полуфабрикатов.
- Производство пельменей, вареников.
- Производство сосисок, сарделек, докторской колбасы.
- Производство мучной и крупяной продукции.
- Производство с/х продукции (овощи, зерно, крупяные культуры).
- Мясной цех.

Производство салатов и овощных полуфабрикатов

- Scoro - салаты со свежим и сочным вкусом. Зеленые салаты отлично сочетаются с овощами, мясом, рыбой, фруктами.
- Удобство использования салатов Scoro заключается в том, что салат полностью готов к употреблению. Вымыт в фильтрованной воде, нарезан и высушен. Производственная мощность – до 3 тн в сутки.
- Производство овощных полуфабрикатов включает в себя обработанные и очищенные овощи, упакованные в вакуумные полиэтиленовые пакеты.



Производство макаронных изделий

- На сегодняшний день фабрика оснащена современным итальянским и швейцарским оборудованием, что позволяет сочетать традиции и новейшие технологии в области производства макаронных изделий.
- Жесткий контроль качества используемого сырья, глубокое вакуумирование в процессе замеса, мягкое высушивание в автоматических сушилках делает макаронную продукцию гладкой, стекловидной, приятного нежно-золотистого цвета.
- Производственная мощность – до 30 000 тн в год.



- Фабрика производит в широком ассортименте фасованные и весовые макаронные изделия Группы А и Группы В, высшего сорта, по ГОСТ 31743-2012
- На данный момент в портфеле предприятия находится несколько торговых марок:
- «Твердый знак» – макаронные изделия группы А высшего сорта, из муки твердых сортов пшеницы.
- «Mia Mak» – макаронные изделия группы В высшего сорта, из пшеничной хлебопекарной муки.



Производство полуфабрикатов

Включает в себя полноценную переработку и хранение мяса птицы, говядины, свинины с дальнейшим производством полуфабрикатов.

- Имеются разнотемпературные холодильные камеры с единовременным хранением 40 тн сырья.
- В наличие оборудование для разделки и переработки мяса птицы, говядины, свинины.
- Оборудование итальянских и немецких фирм для производствапельменей, вареников. Производственная мощность – 200-210 тн в год.
- Комплексное оборудование для производства полуфабрикатов.

На сегодняшний день цех производит следующие виды продукции

- полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят бройлеров) натуральные охлажденные или замороженные
- части тушек- грудка, окорочок бедро, голень, крылышко целое;
- кусковые бескостные- филе, окорочок бескостный, цыпленок бескостный;
- полуфабрикаты из мяса кур (кур, цыплят, цыплят бройлеров) натуральные замороженные фаршированные-рулет куриный «По-восточному», рулет куриный фаршированный рисом; медальоны из куриной грудки в кляре;
- полуфабрикаты из мяса кур рубленые формованные замороженные- тефтели, ежики, фрикадельки куриные, фрикадельки куриные с сыром;
- полуфабрикаты из мяса кур рубленые формованные панированные замороженные: котлеты;
- полуфабрикаты из мяса кур в тесте замороженные: пельмени, чебуреки, чебуреки с ветчиной и сыром; макароны фаршированные сыром;
- полуфабрикаты из мяса кур в оболочке замороженные: перец фаршированный.



Производство сосисок, сарделек, докторской колбасы

- традиционный продукт с давно знакомым вкусом;
- сосиски изготавливаются по ГОСТ и обладают плотной мясной консистенцией;
- Применение натурального молока придает сосискам приятный нежный аромат и вкус;
- Стандарт производства – ГОСТ Р 52196-2011;
- Оболочка и упаковка – (Амицел 24 калибра, с маркировкой, в упаковке МГС);
- Срок годности 24 суток при относительной влажности воздуха 75-78% и t от 0 °С до + 6 °С, после нарушения целостности потребительской упаковки не более 3 суток.



Производство с/х продукции

- Сельскохозяйственная группа обрабатывает 97 351 га земли в Аткарском, Энгельсском, Краснокутском и Новобурасском районах Саратовской области, в том числе 270 га поливных земель производства овощей и технических культур.
- Производство сельхозпродукции включает в себя: зерновые, зернобобовые и технические культуры: рожь, пшеница, ячмень, тритикале, просо, гречиха, сорго, рыжик, сафлор, соя, подсолнечник, а так же овощи: капуста, свекла, морковь, картофель, лук.



Производство мучной и крупяной продукции

- На базе Безымянского элеватора (мощность до 35 000 тн зерна единовременного хранения) перерабатывается 24 000 тн зерна в год в муку высшего, 1 и 2 сортов.
- Ведется строительство второй очереди мельницы, которая увеличит мощности в 2.5 раза.
- Переработка крупяных культур производится, по мере необходимости, в перловую, ячневую, гречневую, пшеничную и гороховую крупы.



Основная идея

- Широкая номенклатура и ассортимент выпускаемой продовольственной продукции, сырьевая база и высокотехнологичное оборудование позволяют обеспечить всем перечнем полуфабрикатов и готовых блюд образовательные учреждения Саратова и Саратовской области.
- Производственная мощность – до 100 тыс. порций в день;
- Ассортимент – более 120 блюд собственного производства;
- Использование сырья собственного производства и сырья, произведенного в Саратовской области.



Описание бизнес процесса



Поставка:

- Овощей и фруктов;
- Бакалейной продукции
- Мяса и рыбы
- Молочной продукции

Комбинат Питания

- Изготовление Первых блюд, салатов, каш, гарниров
- Изготовление полуфабрикатов 2ых блюд
- Закуп десертов и ингредиентов для напитков

Школьная столовая -
ДОГотовочная

- Тепловая обработка полуфабрикатов
- Подогрев готовых блюд
- Распределение порций
- Сервировка столов

Учащиеся

Преимущества

- На всех подразделениях внедрена система ХАССП, которая обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации.
- Дополнительно отдельные участки сертифицированы по ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
- Снижение затрат на обеспечение питанием за счет оптимизации процессов
- Жесткий контроль качества поставляемого сырья;
- Соблюдение санитарных норм на всех этапах производства и распределения полуфабрикатов;
- Минимизация контакта рук человека с продуктом за счет автоматизации процессов;
- Микробиологический контроль силами аккредитованной лаборатории;
- Прослеживаемость процессов и обеспечение пищевой безопасности на всех технологических этапах;
- **Единое справедливое ценообразование**