



**Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия
Свердловской области**

**Основные требования
к качественному и безопасному питанию
детей и подростков
в период летней оздоровительной кампании.
Итоги 2016 года.**

**Главный специалист отдела организации и развития
общественного питания**

**Ирина Александровна Прыткова (343)312 00 07 (доб. 341);
i.prytkova@egov66.ru**

Региональная нормативная база

- ❑- Закон Свердловской области от 15 июня 2011 №38-ОЗ «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Свердловской области»
- ❑- постановление Правительства Свердловской области от 21.12.2012 №1484-ПП «О Концепции развития отдыха и оздоровления детей в Свердловской области до 2020 года»
- ❑- постановление Правительства Свердловской области от 09.04.2015 № 245-ПП «О мерах по организации и обеспечению отдыха и оздоровления детей в Свердловской области в 2015 – 2017 годах»

**Министерством агропромышленного комплекса
и продовольствия Свердловской области проводится
организационно-методическая работа в период
подготовки и проведения
летней оздоровительной кампании**

- - Сборник технических нормативов для питания детей в организации отдыха и оздоровления.**
- - Рекомендации об организации питания детей и подростков в летний оздоровительный период.**

Информация РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Проведено **256 обследований** в отношении **86 юридических лиц и индивидуальных предпринимателей**, оказывающих услугу питания. Нарушения выявлены в **75%**. Составлено **311 протоколов** об административном правонарушении.

Вынесено:

266 постановлений о назначении административного наказания на сумму **1829,6 тысяч рублей.**

Информация РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Проведены **40 обследований**:

26 юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих продукты питания.

Нарушения выявлены в **93% обследований**.

Вынесено:

39 постановлений о назначении административного наказания на сумму **503,5 тысяч рублей**.

Обследование объектов питания

- В 2016 году обследовано 11 объектов питания оздоровительных лагерей, расположенных в 11 муниципальных образованиях области:

Асбестовский ГО
ГО Верхняя Пышма
ГО Краснотурьинск
Невьянский ГО
Новолялинский ГО

Новоуральский ГО
Полевской ГО
ГО Рефтинский
Сысертский ГО
Тугулымский ГО

Информация МинАПК и ПСО

- не проводятся конкурсы по поставке продуктов питания, завышаются цены закупа;
- отсутствуют ярлыки производителей: на сетках с овощами и лотках с фруктами; не осуществляется контроль за качеством поступающего сырья; отсутствуют приказы о возложении ответственных за приемку сырья;
- при составлении меню не учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов;

Информация МинАПЖ и ПСО

- в бланке меню отсутствует энергетическая и пищевая ценность блюд и изделий, основных компонентов блюд, которые приготовлены по технико-технологическим картам; выход готовой продукции;
- нарушается технология приготовления блюд и изделий, не соблюдаются нормы закладки сырья в соответствии с действующей нормативно-технической и технологической документацией; отсутствует контроль за выходом готовой продукции общественного питания;
- используются запрещенные продукты в детском питании: копченая колбаса, замороженное мясо птицы, какао с содержанием синтетических веществ и ароматизаторов;

Информация МинАПК и ПСО

- не соблюдаются санитарные требования к мытью и хранению столовой посуды;
- специалисты пищеблоков работают не в санитарной одежде, без колпаков или косынок, в ювелирных украшениях или часах, а также в обуви, на разрешенной правилами техники безопасности;
- технологическая документация не оформляется в соответствии с действующими требованиями;
- несоблюдение санитарных норм и правил при организации питьевого режима: грязные подносы для питьевой воды, бутилированная вода установлена не на стеллажах, а на полу.

Система внутреннего контроля



Внутренний допуск к работе сотрудников ЕМУП ШБС «Золушка» (зачет по знаниям СанПиН и технологии приготовления)

ЕМУП ШБ «Золушка»

Экзаменационный билет № 15

Наименование организации:

Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно-базовая столовая «Золушка»

Наименование подразделения: _____

1. Правила мытья столовой посуды.
2. Условия и сроки хранения мяса, рыбы, кури.
3. Какой уборочный инвентарь должен быть на пищеблоке.
4. Условия хранения свежих овощей.
5. Технология приготовления салата «Степной».

Количество правильных ответов: _____

Количество неправильных ответов: _____

Подпись проверяемого: _____

Подпись проверяющего: _____

Примечание: допускаются 2 ошибки при 5 вопросах.

СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УРОВНЕ КВАЛИФИКАЦИИ

Выдано Лебедева Галина Максимовна
Фамилия, имя, отчество

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №55
полное наименование

образовательного учреждения
город Екатеринбург, улица Городская, 2 6
и его местонахождение

Решением аттестационной комиссии
от « 25 » апреля 2016 года

присвоена квалификация

повар 3 разряда

Председатель
аттестационной комиссии Д.В. Маргарен
Ф.И.О.

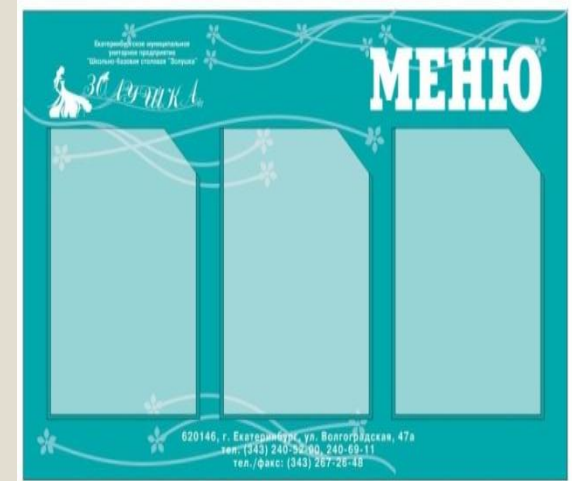
Председатель
аттестационной комиссии Т.В. Кочергина
Ф.И.О.

Дата выдачи « 25 » апреля 2016 года

ЕКАТЕРИНБУРГСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «ШКОЛЬНО-БАЗОВАЯ
СТОЛОВАЯ «ЗОЛУШКА»

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «УРАЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Многолетний фирменный стиль предприятия ЕМУП ШБС «Золушка» повышает доверие, способствует росту репутации и известности в сфере общественного питания



Проведение мероприятий по профессиональной ориентации среди детей по специальности «Повар, кондитер»

- Мастер класс «Песочное печенье»
- Мастер класс «Карвинг из овощей»
- Мастер класс «Оформление пряников»



Приоритетные направления работы по организации питания в период отдыха и оздоровления детей на 2017 год:

- ❖ - методическая и консультационная работа по вопросам технологии приготовления блюд и изделий в оздоровительных лагерях;**
- ❖ - при закупе и поставке продуктов питания, продовольственного сырья, при составлении договора, учитывать сезонность снижения цен для соблюдения объемов суточных норм питания и снижения уровня цен на блюда и изделия;**
- ❖ - расширять ассортимент блюд и изделий, включаемых в меню, с использованием современного продовольственного сырья, новых технологий приготовления продукции общественного питания и внедрения качественного энергоемкого оборудования;**
- ❖ - укомплектовывать пищеблоки оздоровительных лагерей профессиональными кадрами, привлекая обучающихся и студентов профильных учебных заведений для прохождения практики.**