

Проект организации  
**«Комбината  
Школьного Питания»**  
в Саратове

---

ООО «Саратовская Макаaronная фабрика»  
Июнь 2016

# Основная идея

---

Организация комбината школьного питания на территории г. Саратова, обеспечивающего всем перечнем полуфабрикатов и готовых блюд образовательные учреждения Саратова и Саратовской области.

Производственная мощность – до 100 тыс. порций в день;

Кол-во персонала – до 200 человек (???)

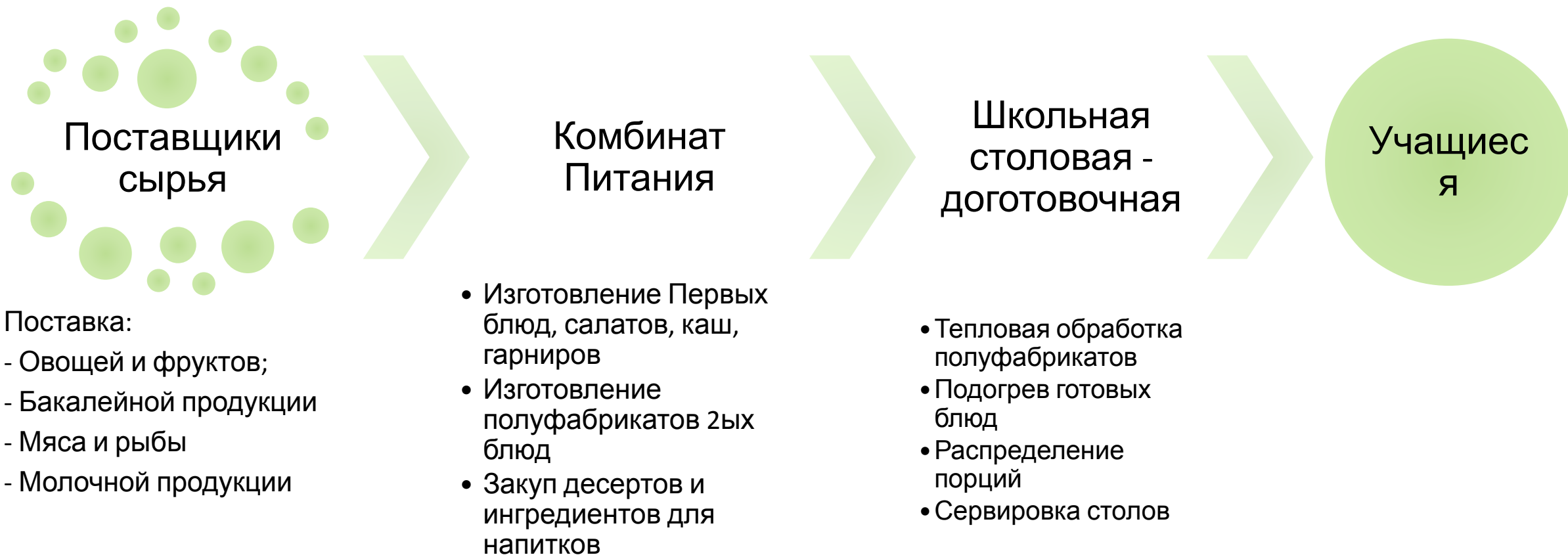
Ассортимент – более 120 блюд собственного производства,

Использование сырья собственного производства и сырья, произведенного в Саратовской области.



# Описание бизнес процесса

---



# Ассортимент. Первые блюда и каши

**Более 15 видов супов и борщей и 8 видов каш:**

- Все блюда изготавливаются из натуральных ингредиентов
- В школьные пищеблоки поставляются уже готовые блюда, требующие только разогрева



# Ассортимент. Гарниры и вторые блюда

**Более 58 видов вторых блюд из мяса и рыбы.**

- Гарниры уже полностью готовы и требуют только разогрева
- Вторые блюда поставляются в виде полуфабрикатов и нуждаются в тепловой обработке. За счет этого сохраняется весь вкус и польза



# Ассортимент. Салаты и свежие ОВОЩИ

## Более 39 видов салатов:

- Овощи только местных производителей, что гарантирует полезность и свежесть;
- Салат поставляется уже готовым, что гарантирует пищевую безопасность;
- 



# Ассортимент. Десерты и напитки

Десерты закупаются от поставщиков, прошедших аудит нашей компанией:

- Ингредиенты для приготовления напитков;
- Ассортимент кондитерских изделий;
- Свежие фрукты;
- Молоко, йогурты изготовленные по ГОСТ.

Хранение и транспортировка осуществляется со строгим соблюдением температурных режимов



# Преимущества комбината питания

---

*Экономия бюджетных средств на обеспечение питанием школьных учреждений за счет:*

- Сокращения обслуживающего персонала столовых;
- Сокращение инвестиционных издержек в 5 раз при строительстве новых школьных пищеблоков и в 3 раза при реконструкции старых
- Снижение затрат на обеспечение питанием за счет оптимизации процессов (Снижение материальной себестоимости сырья, сведение списаний к нулю, оптимизации себестоимости)
- 100% защита от злоупотреблений за счет систем компьютеризованного учета движения продукции, использования порционного учета групповой упаковки;



# Преимущества комбината питания

---

***Жесткая и прозрачная система контроля безопасности производства продукции школьного питания согласно требованиям НАССР:***

- 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;

***Внедрение единой сбалансированной системы питания в соответствии с СанПиН и рекомендациями министерства здравоохранения***

# Преимущества для школьников и родителей

---

***Гарантия безопасности продукции*** за счет:

- строгих стандартов на производстве;
- централизованной базы местных поставщиков сырья
- Своевременной доставки

***Сохраняются вкусовые качества еды за счет доготовки на месте раздачи.***

- Это основное и принципиальное преимущество перед комбинатами питания, использующими технологию пастеризации. Например, предприятие «Конкорд», работающее на территории Московской области, имеет негативный опыт, связанный с недовольством родительских комитетов вкусовыми характеристиками еды.

***В отличие от пастеризованного продукта, продукты, доготавливаемые на месте раздачи сохраняют вкус и все полезные свойства***

***Единое справедливое ценообразование:***

На сегодняшний день цена за рацион в разных школах отличается более чем в 2 раза:

- Завтрак – от 25 до 60 руб.;
- Обед – от 40 до 90 руб.;
- Полдник – от 10 до 40 руб.

# Стадия готовности проекта

---

На сегодняшний день у ООО «Саратовская Макаaronная Фабрика» для осуществления проекта уже имеется:

- Производственное помещение - ... кв.м.
- Холодильные и морозильные камеры - ... кв.м.
- Собственная сырьевая база:
  - Макаaronные изделия и мука в/с собственного производства
  - Сельскохозяйственные предприятия, выращивающие зерно и овощи ???;
  - Цех по производству салатов и полуфабрикатов из овощей ???
- Штат профессиональных технологов;
- Производственная микробиологическая лаборатория ???



ФОТО ПОМЕЩЕНИЯ