

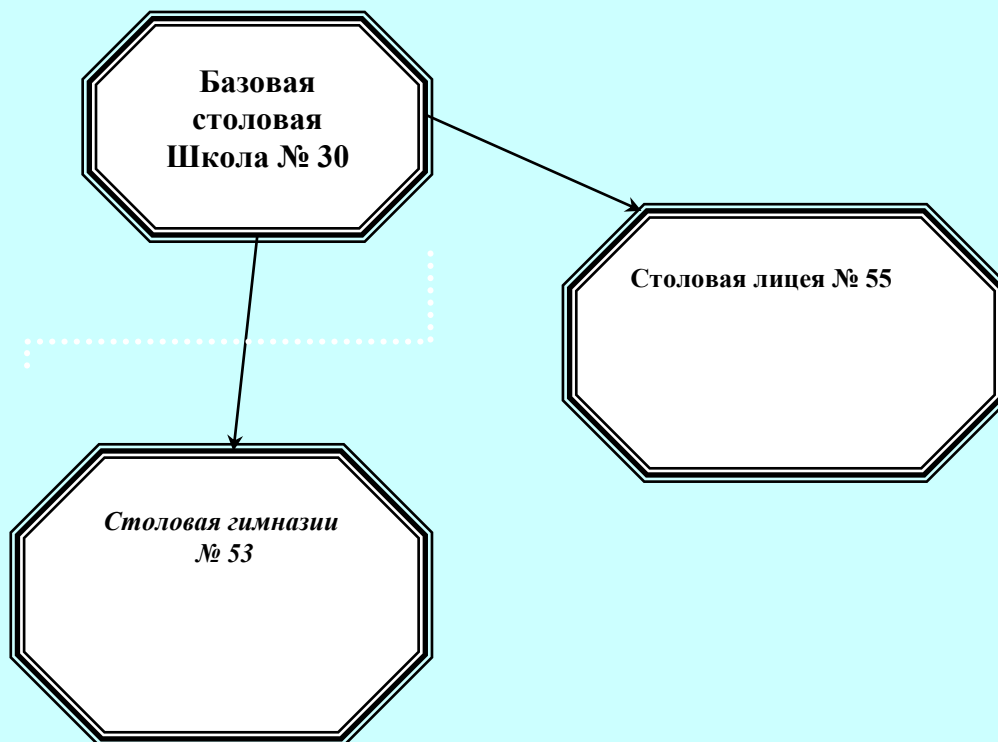
Приложение 1  
к муниципальной целевой Программе  
«Совершенствование организации питания учащихся  
муниципальных общеобразовательных учреждений  
города Пензы на основе внедрения новых  
технологий приготовления пищи  
на период 2008 – 2010 годы»

**«Пилотный» проект: централизованная система организации школьного питания**

Вариант: район Западной поляны г. Пензы (МОУ № 30,53,55)

1. Основные процессы организации питания в школьной базовой столовой (ШБС):

- Поставка сырья, буфетной продукции;
  - Обработка сырья, приготовление готовой продукции;
  - Интенсивное охлаждение приготовленной пищи;
2. Транспортировка охлажденной продукции в школьные столовые (№ 53,55);
3. Регенерация готовой продукции в школьных столовых;



*Преимущества централизованной системы организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях:*

- составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;
- централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности продуктов, закупка продуктов непосредственно у предприятия-изготовителя;
- ежедневное обеспечение образовательных учреждений пищевыми продуктами, исходя из потребности на один день, сокращение продолжительности хранения продуктов;
- организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального, в необходимых объемах;
- участие в организации питания квалифицированных специалистов: технологов, врачей-диетологов, специалистов по производственному контролю;
- возможность в договоре на организацию питания регламентировать все требования к рациону питания, его качеству и безопасности;
- уменьшение накладных расходов на всех этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения высокотехнологичного оборудования и использования специальных систем производственного учета и контроля.