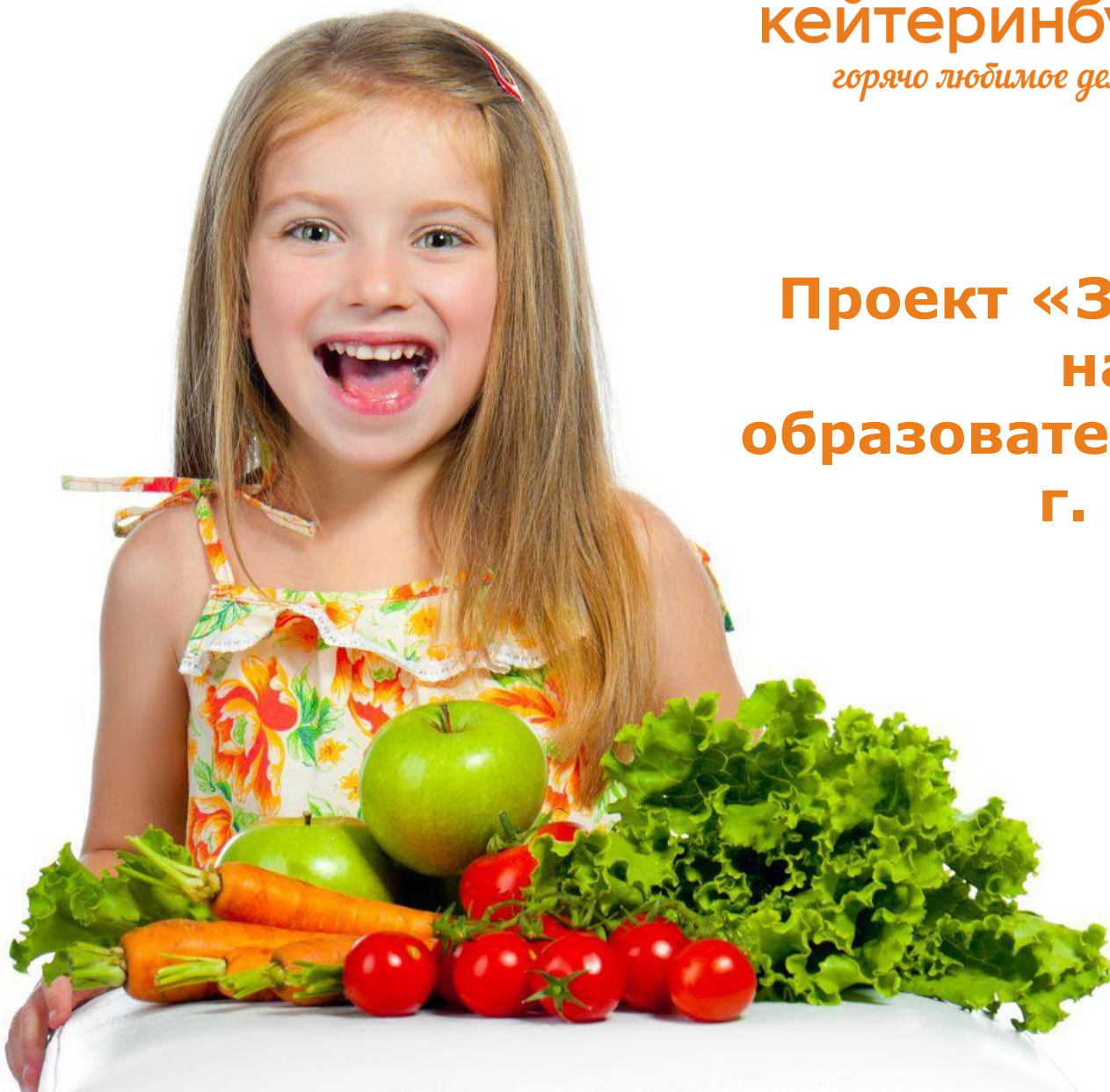




кейтеринбург
горячо любимое дело

**Проект «Здоровое питание»
на примере
образовательных организаций
г. Полевской**





О Кейтеринбург

Единый многофункциональный оператор питания

ТОП-5

Российских аутсорсеров общественного питания

15 лет

на рынке общественного питания

6 млрд. руб.

годовой оборот компании

4 000 человек

численность сотрудников

200 000 человек

кормим ежедневно

525 объектов Кейтеринбург в управлении в различных секторах общественного питания



образовательные организации



медицинские организации,
санатории, профилактории



промышленные предприятия



корпоративные кафе в бизнес-центрах

Объекты социального сектора

| Территория присутствия | Объекты |
|--|--------------------------------------|
| Свердловская область | |
| г. Екатеринбург | 10 школ |
| г. Нижний Тагил | 80 детских садов, 29 школ, 1 колледж |
| г. Кранотурьинск | 36 детских садов, 9 школ |
| г. Полевской | 31 детский сад, 16 школ |
| г. Первоуральск | 27 школ |
| г. Асбест | 11 школ |
| г. Красноуфимск | 10 школ, 20 детских садов, 1 колледж |
| г. Березовский | 6 детских садов, 2 школы |
| г. Верхняя Салда | 6 школ |
| г. Качканар | 21 детский сад |
| г. Каменск-Уральский | 1 школа |
| г. Алапаевск | 1 Санаторий |
| г. Нижние Серги | 1 Санаторий |
| г. Новоуральск | 1 Санаторий |
| г. Серноводск | 1 Санаторий |
| За пределами Свердловской области | |
| г. Трехгорный, Челябинская обл. | 4 школы |
| г. Снежинск, Челябинская обл. | 1 школа |
| г. Урай, ХМАО | 3 школы |
| г. Томск, Томская обл. | 1 школа |
| г. Волжский, Волгоградская обл. | 1 детский оздоровительный лагерь |
| г. Павлодар, Республика Казахстан | 1 ВУЗ, 1 колледж, 1 больница |

Проект Здоровое питание

Проект Здоровое питание

Цели программы:

- Воспитание правильного отношения к питанию, как основополагающей части сохранения и укрепления здоровья детей;
- Формирование представления о необходимости заботы о правильном питании.

Задачи:

- Способствовать развитию навыков правильного питания как в учебное время, так и в не учебное.
- Формирование условий для становления ценностей здорового образа жизни - бережного отношения к своему организму.
- Создать представление о продуктах наиболее полезных и необходимых человеку каждый день, о важности регулярного и разнообразного питания; о значении витаминов для организма человека.



Проект Здоровое питание

Для проекта «Здоровое питание» разработаны Технико-технологические карты

ООО "КОП" технологическая карта

Источники рецептур: Методические рекомендации по питанию детей в образовательных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1012
Сдоба пшеничная с курамой
Нормирование изделия (блина)

| Рецептура | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | | | | |
|----------------------|----------|-------|--------------------------------|------|------|--|--|
| | брутто | нетто | 50 | 30 | 30 | | |
| Мука пшеничная | 45,00 | 45,00 | 37,5 | 22,5 | 22,5 | | |
| Сахар | 4,40 | 4,40 | 3,7 | 2,2 | 2,2 | | |
| Масло растительное | 1,20 | 1,20 | 1,1 | 0,7 | 0,7 | | |
| Соль поваренная | 0,70 | 0,70 | 0,6 | 0,4 | 0,4 | | |
| Дрожжи сухие | 1,00 | 1,00 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | | |
| Курама | 6,10 | 6,10 | 6,1 | 6,1 | 6,1 | | |
| Молоко | 19,00 | 19,00 | 15,8 | 9,5 | 9,5 | | |
| Тесто | 70,00 | 58,3 | 58,3 | 35,0 | 35,0 | | |
| Масло растительное | 1,80 | 1,80 | 1,5 | 0,9 | 0,9 | | |
| Яйца куриные | 1,60 | 1,60 | 1,3 | 0,8 | 0,8 | | |
| Выход готового блина | | 60 | 50,0 | 30,0 | 30,0 | | |

Технологический процесс
Дрожжевые тесто готовят безопарным способом. В теплом масле добавляют различные дрожжи, сахар, соль, смесь яиц, масло растительное, муку и кураму и замешивают тесто, оставляют для брожения на 2-2,5 ч. Дрожжевое тесто делит на куски, формирует их в жгут, разрезают на заготовки и раскатывают в продолговатую лепешку. Лепешку смазывают маслом растительным, сворачивают в виде рулета, выравнивают растительным, перебивают пополам, при этом концы накладывают один на другой и сворачивают. После этого жгут разрезают по длине концы на две части для верхней и нижней и на три части для двойной лепешки, оставляя не разрезанными сверленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разрезанные лепешки укладывают на лист, смазанный маслом растительным, оставляют для расстойки на 20-35 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают смесью яиц. Выпекают изделия при температуре 200-220°C до образования румяной корочки 10-12 мин. Изделия можно изготавливать в форме лепешки или булочки. Срок годности изделия 6 ч.

Органолептические показатели качества
Внешний вид – изделие соответствует форме (овальной или двойной лепешки, лепешки или округлой булочки в др. с равномерной корочкой).
Цвет – корочка светло-коричневый – золотистый, на разрезе – светло-кремовый, желтый.
Консистенция – порочек – мягкая, слетка хрустящая, густой части – однородная, помягшая.
Запах – свойственный изделию из дрожжевого теста, без постороннего.

Вкус – характерный изделию из дрожжевого теста, без постороннего.

Информация о пищевой ценности

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe, мг | В ₁ , мг | В ₂ , мг | С, мг | Калорийность, ккал/100г |
|----------|---------|-------------|--------|--------|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|
| 5,8 | 4,4 | 34,4 | 33,2 | 0,6 | 0,1 | 0,0 | 0,1 | 265/89 |

Зав. производством _____ И.И. Ставров И.И. Калькулятор (технолог)

ООО "КОП" технологическая карта

Источники рецептур: Методические рекомендации по питанию детей в образовательных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №234
Каша пшеничная с отрубями и зерновыми пшеницы
Нормирование готового блюда

| Рецептура | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | | | | |
|--------------------------|----------|-------|--------------------------------|-------|-------|--|--|
| | брутто | нетто | 150 | 120 | 100 | | |
| Гречиха 1 категория | 88,00 | 88,00 | 66,0 | 52,8 | 44,0 | | |
| Вода | 12,00 | 12,00 | 3,0 | 2,4 | 2,0 | | |
| Масло сливочно-сливочное | 4,00 | 4,00 | 3,0 | 2,4 | 2,0 | | |
| Крупа пшеничная | 45,00 | 45,00 | 33,8 | 27,0 | 22,5 | | |
| Сахар | 4,00 | 4,00 | 3,0 | 2,4 | 2,0 | | |
| Соль | 0,80 | 0,80 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | | |
| Молоко | 80,00 | 80,00 | 60,0 | 48,0 | 40,0 | | |
| Отруби | 2,00 | 2,00 | 1,5 | 1,2 | 1,0 | | |
| Мука зерновая пшеницы | 1,00 | 1,00 | 0,8 | 0,6 | 0,5 | | |
| Выход готового блюда | | 200 | 150,0 | 120,0 | 100,0 | | |

Технологический процесс
Крупу перебирают, промывают водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и готовят в пароварке при температуре 140°C 30 мин, затем добавляют соль, сахар, отруби, муку в пароварке при температуре 200°C, и ставят в пароварке при температуре пароварки пшеницы (горячее кипящее молоко), и ставят в пароварке при температуре 100 градусов на 30 мин. При отпуске кашу доводят растительным, доведенном до кипения, сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 0,5 ч.

6. Показатели качества и безопасности
6.1. Органолептические показатели качества
Органолептические показатели качества
Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, без комков и зажатых элементов.
Цвет – светлый – коричневый.
Консистенция – крупы – мягкая, каша – густая, на тарелке слетка расплывается.
Запах – свойственный пшеничной каше, без постороннего.
Вкус – характерный пшеничной каше, в меру сладкий, с выраженным вкусом молока, сливочного масла, без подгорелости.

Информация о пищевой ценности

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe, мг | В ₁ , мг | В ₂ , мг | С, мг | Калорийность, ккал/100г |
|----------|---------|-------------|--------|--------|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|
| 8,0 | 7,2 | 37,6 | 700,4 | 0,9 | 0,1 | 0,3 | 0,4 | 255/1066 |

Изделие (блюда) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: молоко пастеризованное 3,2%.

Зав. производством _____ И.И. Ставров И.И. Калькулятор (технолог)

ООО "КОП" технологическая карта

Источники рецептур: Методические рекомендации по питанию детей в образовательных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №258
Баточки (котлеты) из смеси пшеницы с отрубями
Нормирование готового блюда

| Рецептура | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | | | | |
|----------------------|----------|-------|--------------------------------|------|------|----|--|
| | брутто | нетто | 30 | 60 | 90 | 30 | |
| Говядина 1 категория | 89,00 | 80,00 | 64,0 | 48,0 | 40,0 | | |
| Хлеб | 12,00 | 12,00 | 9,6 | 7,2 | 6,0 | | |
| Лук репчатый | 12,00 | 10,00 | 8,0 | 6,0 | 5,0 | | |
| Масло растительное | 2,00 | 2,00 | 1,6 | 1,2 | 1,0 | | |
| Мука | 7,00 | 7,00 | 5,6 | 4,2 | 3,5 | | |
| Отруби | 3,00 | 3,00 | 2,4 | 1,8 | 1,5 | | |
| Соль поваренная | 0,50 | 0,50 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | | |
| Выход готового блюда | | 100 | 80,0 | 60,0 | 50,0 | | |

Технологический процесс
Котлетное мясо говядины, замоченное в отрубей соединительной ткани, нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в воде или молоке хлеб, пшеничные отруби, соль, репчатый лук повторно измельчают через мясорубку и перемешивают. Котлетную массу порционируют в форму (батоны округлой формы или котлеты – овально-продолговатой по 1 шт. на порцию, выкладывают на функциональную емкость, смазанную маслом и запекают в конвектомате при температуре 200-220°C до образования золотистой корочки 20-25 мин. Температуру подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

6. Показатели качества и безопасности
6.1. Органолептические показатели качества
Органолептические показатели качества
Внешний вид – поверхность без трещин, форма изделий соприкаса.

Цвет – поверхность – золотистый, на разрезе – темно-серый.

Консистенция – мягкая, сочная, однородная.

Запах – однородная, рыхлая, сочная.

Вкус – характерный для запеченных изделий из котлетной массы.

Информация о пищевой ценности

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe, мг | В ₁ , мг | В ₂ , мг | С, мг | Калорийность, ккал/100г |
|----------|---------|-------------|--------|--------|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|
| 16,3 | 11,4 | 10,9 | 18,6 | 2,8 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 216/904 |

Изделие (блюда) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: мука пшеничная высшего сорта, хлеб пшеничный полужесткий из муки 1 сорта.

Зав. производством _____ И.И. Ставров И.И. Калькулятор (технолог)

ООО "КОП" технологическая карта

Источники рецептур: Методические рекомендации по питанию детей в образовательных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №157
Баточки (котлеты) из смеси пшеницы с отрубями
Нормирование готового блюда

| Рецептура | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | | | | |
|-----------------------------|----------|-------|--------------------------------|------|------|--|--|
| | брутто | нетто | 60 | 60 | 50 | | |
| Лук репчатый | 9,50 | 8,00 | 6,4 | 4,8 | 4,0 | | |
| Мука зерновая пшеницы | 2,00 | 2,00 | 1,6 | 1,2 | 1,0 | | |
| Молоко пастеризованное 3,2% | 10,00 | 10,00 | 8,0 | 6,0 | 5,0 | | |
| Масло растительное | 5,00 | 5,00 | 4,0 | 3,0 | 2,5 | | |
| Яйца куриные | 10,00 | 10,00 | 8,0 | 6,0 | 5,0 | | |
| Отруби | 2,00 | 2,00 | 1,6 | 1,2 | 1,0 | | |
| Горбуша | 100,00 | 67,00 | 57,6 | 49,2 | 33,5 | | |
| Морковь | 25,00 | 20,00 | 16,0 | 12,0 | 10,0 | | |
| Хлеб пшеничный | 4,00 | 4,00 | 3,2 | 2,4 | 2,0 | | |
| Соль поваренная | 0,50 | 0,50 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | | |
| Выход готового блюда | | 100 | 80,0 | 60,0 | 50,0 | | |

Технологический процесс
Рыбу обрабатывают, размалывают на фарш без кожи и костей. Фарш нарезают на куски и измельчают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке белый хлеб, отварную морковь, репчатый лук, отруби и повторно измельчают через мясорубку. В полученную массу добавляют смесь яиц, муку зерновую пшеницы, соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют в форму (батоны округлой формы или котлеты – овально-продолговатой по 1 шт. на порцию и закладывают в пароварку (или в пароварочный шкаф). При отсутствии пароварочного оборудования изделия укладывают в котлеты, добавляют рыбный бульон или воду и запекают до готовности 20-25 мин при средней температуре, либо в конвектомате (режим пар-конвекция) при температуре 130°C 30 мин. Температуру подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

6. Показатели качества и безопасности
6.1. Органолептические показатели качества
Органолептические показатели качества
Внешний вид – форма изделий соприкаса, поверхность без трещин.

Цвет – светлый-серый с оранжевым.

Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.

Запах – свойственный изделию из рыбной котлетной массы, без постороннего.

Вкус – характерный изделию из рыбной котлетной массы с морковью и луком.

Информация о пищевой ценности

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe, мг | В ₁ , мг | В ₂ , мг | С, мг | Калорийность, ккал/100г |
|----------|---------|-------------|--------|--------|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|
| 15,9 | 9,8 | 4,9 | 38,9 | 1,3 | 0,1 | 0,2 | 1,0 | 117/713 |

Изделие (блюда) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: морковь, хлеб пшеничный фаршовой из муки 1 сорта, молоко пастеризованное 3,2%, яйца куриные, репчатый лук. Список аллергенов: горчица, петрушка и сельдерей.

Зав. производством _____ И.И. Ставров И.И. Калькулятор (технолог)

ООО "КОП" технологическая карта

Источники рецептур: Методические рекомендации по питанию детей в образовательных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5212
Хлебный продукт с отрубями
Нормирование изделия (блина)

| Рецептура | Масса, г | | Расход сырья нетто, г на выход | | | | |
|----------------------------|----------|--------|--------------------------------|--------|--------|--|--|
| | брутто | нетто | 1000 | 1000 | 1000 | | |
| Мука | 680,00 | 680,00 | 680,0 | 680,0 | 680,0 | | |
| Вода | 470,00 | 470,00 | 470,0 | 470,0 | 470,0 | | |
| Отруби | 55,00 | 55,00 | 55,0 | 55,0 | 55,0 | | |
| Дрожжи сухие хлебопекарные | 11,00 | 11,00 | 11,0 | 11,0 | 11,0 | | |
| Соль | 15,00 | 15,00 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | | |
| Сахар | 15,00 | 15,00 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | | |
| Масло растительное | 10,00 | 10,00 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | | |
| Выход готового блина | | 1000 | 1000,0 | 1000,0 | 1000,0 | | |

Технологический процесс
В теплой воде растворяют соль, сахар, дрожжи, добавляют постепенно пшеничную муку и отруби, тщательно вымешивают 5-10 мин, затем поверхность смазывают растительным маслом и отщипывают на расстойку при температуре 35°C на 40-50 мин, после производства обмучивают из расстойки шифа, раскатывают на тестовые заготовки и производят расстойку при температуре 35°C без подветра 40 мин. Выпекают в пароварке при температуре 160°C 40 мин. Срок годности изделия 6 ч.

6. Показатели качества и безопасности
6.1. Органолептические показатели качества
Органолептические показатели качества
Внешний вид – хлебобулочное изделие правильной формы, без трещин и комков.

Цвет – корочка – золотистый, мякоть – бело-желтый.

Консистенция – корочка – сухая, хрустящая, мякоть – мягкая, без посторонних вкраплений, в меру пористая.

Запах – характерный для хлебобулочного изделия, без постороннего.

Вкус – свойственный выпечному хлебобулочному изделию.

Информация о пищевой ценности

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Са, мг | Fe, мг | В ₁ , мг | В ₂ , мг | С, мг | Калорийность, ккал/100г |
|----------|---------|-------------|--------|--------|---------------------|---------------------|-------|-------------------------|
| 41,8 | 19,0 | 452,1 | 231,9 | 14,5 | 1,2 | 0,4 | 0,0 | 2430/10173 |

Изделие (блюда) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: мука пшеничная высшего сорта.

Зав. производством _____ И.И. Ставров И.И. Калькулятор (технолог)

Проект Здоровое питание

Ингредиенты, используемые в меню «Здоровое питание»



Куркума



Отруби пшеничные



Мука зародышей пшеницы

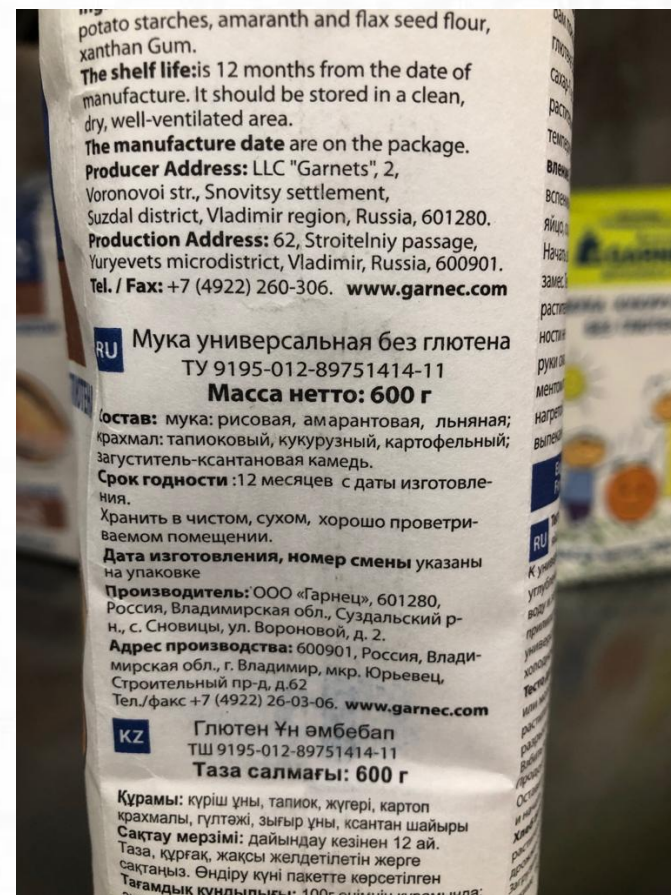
Планируется к использованию



Фукус – водоросль морская

Проект Здоровое питание

Для приготовления блюд используются только самые полезные продукты.



Проект Здоровое питание

Мы бережно относимся к особенностям здоровья детей и школьников.
При непереносимости глютена для детей разработано и утверждено безглютеновое меню.

Заведующий д/р [подпись]
13 марта 2019 г.
кейтеринбург
Директор [подпись]
10 марта 2019 г.

Среда

| Ясли | | Наименование блюда | Сад | |
|--------------------------------|----------|--|----------|--------|
| Цена | Выход, г | | Выход, г | Цена |
| Завтрак | | | | |
| 9,94 | 150 | Каша молочная ассорти (рис, греча) с м/с | 200 | 12,77 |
| 6,21 | 150 | Какао с молоком | 180 | 8,36 |
| 4,12 | 5 | Сыр (порциями) | 6 | 5,00 |
| | | Масло сливочное | 5 | 3,22 |
| 2,17 | 30 | Сдоба обыкновенная | 30 | 2,17 |
| 10:00 | | | | |
| | | Нектар фруктовый | 150 | 12,23 |
| 10,19 | 50 | Сок фруктовый 0,2 | | |
| Обед | | | | |
| 8,79 | 150 | Суп из овощей со сметаной | 200 | 11,28 |
| 23,46 | 60 | Биточки (котлеты) из мяса кур | 80 | 31,73 |
| 4,57 | 100 | Макаронные изделия отварные | 120 | 5,26 |
| 1,09 | 30 | Соус томатный | 30 | 1,17 |
| 4,20 | 150 | Компот из черной смородины | 180 | 5,32 |
| 1,63 | 25 | Хлеб пшеничный | 35 | 2,28 |
| 1,55 | 25 | Хлеб ржаной | 35 | 2,17 |
| Уплотненный полдник | | | | |
| 6,83 | 70 | Кефир с сахаром | 120 | 11,70 |
| 16,26 | 90 | Запеканка картофельная с овощами | 120 | 22,97 |
| 1,79 | 20 | Соус молочный | 30 | 2,64 |
| 5,87 | 150 | Чай с молоком | 180 | 8,07 |
| 1,43 | 22 | Хлеб пшеничный | 22 | 1,43 |
| 6,90 | 50 | Ватрушка с повидлом | 60 | 8,22 |
| Рекомендуемый ужин дома | | | | |
| | 150 | Фрукт свежий | 150 | |
| | 100 | Сырники из творога | 120 | |
| | 150 | Йогурт | 180 | |
| 117,00 | | ИТОГО: | | 158,00 |

Технолог:
Зав. производством:

Заведующий д/р [подпись]
19 г.
кейтеринбург
Директор [подпись]
10 марта 2019 г.

Четверг

| Наименование блюда | | Сад | |
|--------------------------------|---|----------|--------|
| | | Выход, г | Цена |
| Завтрак | | | |
| | Каша гречневая на молоке с маслом сл. | 200 | 10,67 |
| | Какао с молоком | 180 | 6,64 |
| | Сыр (порциями) | 6 | 4,98 |
| | Масло сливочное | 5 | 3,22 |
| | Хлебцы | 18 | 29,78 |
| 10:00 | | | |
| | Напиток из плодов шиповника | 100 | 2,81 |
| Обед | | | |
| | Рассольник "Ленинградский" со сметаной | 200 | 12,59 |
| | Колбаски "Витаминные" | 80 | 37,06 |
| | Капуста тушеная б/глют | 130 | 16,00 |
| | Компот из сухофруктов с аскор. кислотой | 180 | 3,59 |
| | Хлебцы | 20 | 33,09 |
| Уплотненный полдник | | | |
| | Био йогурт | 100 | 9,41 |
| | Икра морковная | 30 | 5,45 |
| | Суфле "Рыбка" | 100 | 34,77 |
| | Чай с сахаром | 180 | 1,47 |
| | Хлебцы | 16 | 26,47 |
| Рекомендуемый ужин дома | | | |
| | Фрукт свежий | 150 | |
| | Шарлотка с яблоком | 120 | |
| | Молоко | 200 | |
| | ИТОГО: | | 238,00 |

ом:

Продукты питания и безглютеновая диета

Ребёнок с пищевой аллергией на глютен может спокойно кушать свежие овощи, фрукты, мясо, приготовленные БЕЗ муки, рыбу, картофель, рис, а также молочные продукты БЕЗ добавок.

Продукты питания при безглютеновой диете

| РАЗРЕШЕНО | ЗАПРЕЩЕНО |
|--|---|
| Фрукты и овощи | |
| Все фрукты и овощи, а также сушёные фрукты/овощи. НЕОБРАБОТАННЫЕ мукой, крахмалом или другими средствами против слипания; в том числе картофель, кукуруза, бобовые (горох, чечевича, фасоль) | Фрукты и овощи с ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ, или обработанные (например, посыпанные приправами и замороженные овощи, консервированные баклажаны, обжаренные в муке) |
| Хлеб и зерновые продукты | |
| Только те зерновые продукты, которые произведены на сертифицированных предприятиях и маркированы знаком перечёркнутого колёса , безглютеновый хлеб и кондитерские изделия, безглютеновые сладости, макароны, сухие завтраки, рисовая, гречневая, кукурузная мука, смеси муки для выпечки, безглютеновые панировочные сухари. Всё с пометкой «без глютена». Можно есть гречку, рис, пшено, амарант, киноа. | Всё, что содержит пшеницу, рожь, ячмень и обычный овёс. Пшеничный и ржаной хлеб, кондитерские изделия, обычные сладости, макароны, мука и мучные смеси, отруби, сухие завтраки (их обрабатывают ячменным солодом), рожь и экстрат ржаного солода, обычные панировочные сухари. Глютен также содержит: манная крупа, кус-кус, булгур, смеси разных злаков зерновых, пеллеты и камут, зерновые батончики. |
| Мясо и рыба | |
| Свежее мясо и рыба – если они хранились отдельно от панированных, или посыпанных мукой полуфабрикатов. Колбасы, сосиски, и колбёчки, на упаковке которых имеется надпись «без глютена»; яйца. | Обыкновенные сосиски, колбасы, копчёности, полуфабрикаты, крабовые палочки, любое мясо, приготовленное в мучной панировке (например, консервированная рыба в томатном соусе, рыбные палочки); а также мясо и рыба, обжаренные на той же поверхности, на которой до этого обжаривали другие продукты в панировке. |
| Молоко и молочные продукты | |
| Молоко, творог, зрелые твёрдые сыры, сыр Бри и Карамбер без | Переработанные молочные продукты с различными добавками. |

| | |
|--|--|
| добавок, масло, кефир, пахта, йогурт без добавок, мороженое с отметкой «без глютена». Сгущенное молоко с отметкой «без глютена/не содержит клейковину». | Например, твердые сырки с разными вкусами и добавления печени, готовая творожная масса с изюмом (изюм посыпает мукой), сыры с различными вкусами (например с грибами и копчёностями), сыры с плесенью, йогурты с различными вкусами, эриями, отрубями и ржаным хлебом, мороженое с разными добавками, в вафельных стаканчиках, с печеньем; овсяное молоко. Сгущённое молоко без специальной отметки. |
| Добавки, приправы | |
| Дрожжи, сироп глюкозы-фруктозы, бульонные концентраты с отметкой «без глютена», пекарский порошок без глютена, ванильный сахар без веществ против слипания, соль без веществ против слипания, соевый соус с отметкой «без глютена», какао порошок без добавок. | Например, твёрдые сырки с разными вкусами и добавления печени, готовая творожная масса с изюмом (изюм посыпает мукой), сыры с различными вкусами (например с грибами и копчёностями), сыры с плесенью, йогурты с различными вкусами, эриями, отрубями и ржаным хлебом, мороженое с разными добавками, в вафельных стаканчиках, с печеньем; овсяное молоко. Сгущённое молоко без специальной отметки. |
| Напитки | |
| Натуральный чай, натуральное кофе, натуральные соки (без мякоти), напиток из чистого концентрата шикоры (без других составляющих), напиток из чистого какао порошка, фруктовые и ягодные компоты и кисели, лимонад без Е- добавок. | Сироп ячменного солода, обычные бульонные концентраты, пекарский порошок, ванильный сахар, соевый соус, майонез, какао порошок с добавками и веществами против слипания. Различные кофейные напитки, сироп коричневого риса. Глютен могут содержать : E620, E621, E622, E623, E624, E625, E150 (a,b,c,d), E575, E965, E1404, E1410, E1412, E1413, E1414, E1420, E1442, E1450, E1451, E1452. |

ВНИМАНИЕ! Запрещены также продукты, происхождение и состав которых неизвестен.
Промышленность выпускает специальные безглютеновые продукты. Упаковка диетических продуктов должна соответствовать следующей маркировке: продукт маркирован как не содержащий глютена (англ. «gluten-free»), упаковке есть знак перечёркнутого колёса, это означает, что продукт содержит меньше чем 20мг. глютена на 1 кг. продукта, и это проверено в лаборатории

Пример разработанного безглютенового меню для детей с методическими рекомендациями.

Проект Здоровое питание

При разработке меню учитываются времена года и физиологические потребности детей.
В меню включаются сезонные блюда и напитки.



Сравнительный анализ меню на примере г. Екатеринбург и г. Полевской

| Меню детский сад Ленинский район г. Екатеринбург | |
|---|-----------------------------------|
| выход | Наименование |
| Завтрак | |
| 200/5 | Каша кукурузная молочная с маслом |
| 40/10 | Батон с сыром |
| 200 | Кофейный напиток |
| Обед | |
| 200/5 | Суп крестьянский со сметаной |
| 80 | Суфле из печени |
| 150 | Картофельное пюре |
| 200 | Компот из сухофруктов |
| 40 | Хлеб ржаной |
| 20 | Хлеб пшеничный |
| Полдник (уплотненный) | |
| 150 | Рыба под маринадом |
| 200 | Чай с/с |
| 20 | Хлеб пшеничный |
| Стоимость дня -126 руб. (продуктовый набор) | |

Качественное улучшение меню и повышение калорийности на 15-20% при той же стоимости:

- за счет современного подхода к разработке технологических карт;
- благодаря дополнительным позициям в меню;
- благодаря увеличенному выходу готовых блюд.

| Меню детский сад г. Полевской | |
|--|---|
| выход | Наименование |
| Завтрак | |
| 200/5 | Фруктовая каша "Для супергероя" |
| 20/5/5 | Батон с сыром и маслом |
| 200 | Чай с молоком |
| Обед | |
| 50 | Салат овощной с масляной заправкой |
| 200 | Суп картофельный с бобовыми |
| 80/20 | Биточки мясные, соус прованский |
| 100 | Куриная котлетка |
| 150 | Греча рассыпчатая отварная |
| 200 | Морс Брусничный |
| 20 | Хлеб ржаной |
| 20 | Хлеб пшеничный |
| Полдник | |
| 180 | Кефир |
| 40 | Булочка веснушка |
| Ужин | |
| 60 | Кнели мясные паровые |
| 100 | Картофельное пюре |
| 40 | Капуста тушеная |
| 200 | Чай с/с |
| 20 | Хлеб ржаной |
| 20 | Хлеб пшеничный |
| Стоимость дня - 164 руб. (услуга) | |



Завтрак для родителей

Для того, чтобы прививать привычку здорового питания мы проводим встречи с родителями, где рассказываем о правильном рационе ребенка в течение дня, а также даем попробовать блюда из меню школьной столовой.

После встречи родители получают индивидуальные рекомендации по здоровому питанию.



Родительский комитет
МБОУ СОШ № 70,
г. Нижний Тагил

На регулярной основе проводятся:

- Дни здоровья и дни национальной кухни;
- Тематические праздники;
- Обучающие мероприятия для детей и родителей;
- Пресс-завтраки и дни открытых дверей для родителей и СМИ;
- Дегустации для родителей и детей;
- Продвижение культуры здорового питания.



Мастер-класс для детей



Фестиваль ГТО,
пос. Таватуй



Дегустация в школе

Высококвалифицированные и довольные своей работой сотрудники – залог успеха

На регулярной основе действует корпоративный университет, в который входит:

- Школа ТОП-менеджера
- Школа менеджмента
- Школа производственника
- Центр оценки квалификации

На обучение персонала инвестируется более 15 000 000 руб. в год



Социальная ответственность

- Продвигаем культуру Здорового питания среди детей совместно с олимпийскими чемпионами.
- На постоянной основе проводим **тематические дни**: дни Здоровья, дни национальной кухни, праздники и мастер-классы.
- Поддерживаем контроль со стороны родителей.
- Оказываем спонсорскую поддержку.

2018



Антон Шипулин,
Олимпийский чемпион,
Фестиваль ГТО,
пос. Таватуй



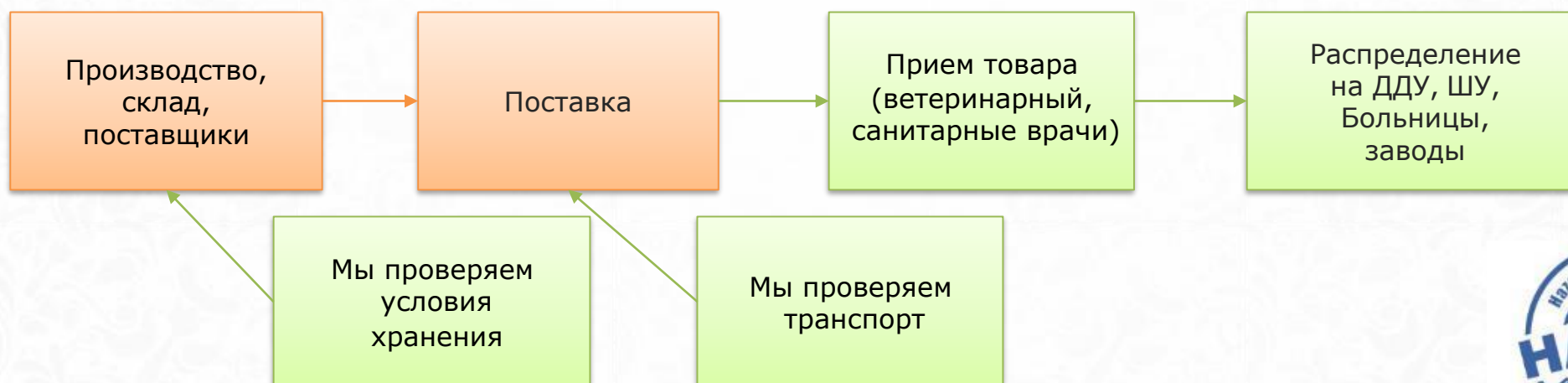
Безопасность и качество продукции

Система менеджмента качества

Кейтеринбург работает по внедренной многоступенчатой системе контроля.

Мы являемся лидерами Свердловской области по внедрению системы менеджмента качества ХАССП. В штате есть Санитарные врачи, Ветеринарные врачи, Диетсестры.

Мы проводим ветеринарный контроль всего входящего сырья.



Здоровье сотрудников

Работники обязаны регулярно проходить медосмотры и вакцинацию.
Для проведения медосмотров заключены контракты с ведущими клиниками в городах присутствия.



На объектах Кейтеринбург применяется:



Лабораторный контроль
в аккредитованной лаборатории



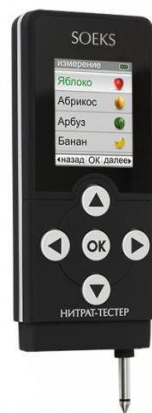
Датчики измерения температуры в
тепловом и холодильном
оборудовании.



Термощуп. Определение
температуры продукта



Психрометр.
Определение влажности
воздуха.



Нитратометр. Определение
ПДК нитратов в овощах
(ЗРЛ)



Мерные емкости



Весы товарные и настольные
для измерения точного веса.

Закуп продукции и оборудования

3 фактора процесса эффективного закупа

1. Качество



Централизация закупочной деятельности – предварительный контроль входящего сырья до поступления на пищеблок



Вкусовые показатели продукта контролируются технологическим отделом. Выбор продукта всегда подтверждается после строгого отбора технологом при контрольной отработке



Показатель отходности продукта контролируется технологическим отделом.



Проверка каждого производителя продукта на сайте **www.potrebitel66.ru**

3 фактора процесса эффективного закупа

2. Надежность поставщика и его лучшие условия



Исключение перебоев поставки. 80 % сырьевых товаров поставляется через распределительный центр 3PL



Поставщики скоропортящихся товаров являются исключительно производителями и территориально их производственные площадки находятся на территории УРФО.



Строгие договоры поставок специально разработаны Юридическим департаментом



Мониторинг каждого поставщика собственной Службой безопасности



Кейтеринбург – лидер отрасли в УРФО. Поставщики устанавливают особый приоритет на сотрудничество с нами.

3 фактора процесса эффективного закупа

3. Лучшая цена при сохранении качественных показателей продукта



Конкурентоспособные закупочные цены благодаря высоким объемам закупа.



Еженедельный мониторинг цен благодаря собственной торговой площадке



Регулярный контроль цен на внешнем рынке.



Активное внедрение сырьевых товаров с уменьшенным циклом доготовки, полуфабрикатов с целью увеличения производительности предприятия

Ключевые поставщики продукции

- ООО «Алапаевский молочный завод» - Свердловская обл.
- ООО «Доброгост» - Свердловская обл.
- АО «Екатеринбургский Жировой комбинат» - Екатеринбург
- ООО «Первоуральская птицефабрика» - Свердловская обл.
- ООО «Рефтинская птицефабрика» - Свердловская обл.
- ООО «Пышминская птицефабрика» - Тюменская обл.
- ООО «Красноуральская птицефабрика» - Свердловская обл.
- ЗАО «Новопышминское» - Свердловская обл.
- ООО «УГМК-Агро» - Свердловская обл.
- ООО «Ишимский мясокомбинат» - Тюменская обл.
- ООО «Игринский мясокомбинат» - Республика Татарстан
- ООО «Воткинский мясокомбинат» - Удмуртская республика
- ООО «Мясной двор «Алтай» - Алтайский край



ЗРЛ - СОБСТВЕННЫЙ СКЛАДСКОЙ КОМПЛЕКС

Поставка сырья местными производителями



ЗРЛ – собственное складское хранение



50+

Городов доставки

828 м²

Сухого склада

288 м²

С температурным режимом 0±5°C

288 м²

С температурным режимом -18°C

Логистика



Производство на пищеблоках



Готовые блюда



Оснащение оборудованием и инвентарем

Посуда и кухонный инвентарь

Оснащение и пополнение столовой посудой и кухонным инвентарем производится ежемесячно и в срочном порядке на основании заявленной потребности.



Резервный парк оборудования

На складских комплексах поставщиков созданы специальные резервы оборудования с оперативным предоставлением профессионального монтажа и сохранением гарантий.



Ключевые поставщики оборудования

- ООО «Юниторг» (ООО Торглизинг)
- ООО «ТД Аланта»
- ООО «Эдельвейс Групп»
- ООО «Компания Амикон»
- ООО «Челябторгтехника»
- ООО «Трапеза» (г. Москва)
- ООО «Комплекс бар Урал»
- ООО «Торговый дизайн»



Инвестиционное партнерство

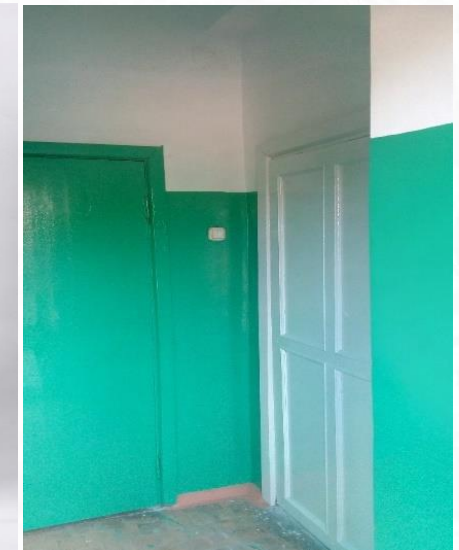
Реализация инвестиционных проектов

МБОУ СОШ №48, г. Нижний Тагил

Было



Стало



Типовые проблемы социального питания



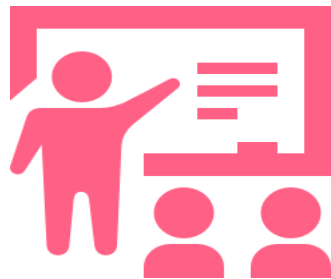
Дефицит бюджета

- Недостаточно средств на улучшение системы питания,
- Содержание и ремонт помещений пищеблоков,
- Модернизацию оборудования пищеблоков,
- Обветшание фондов посуды и инвентаря



Невыполнение требований СанПиН

- Отсутствие контроля входного сырья и готовой продукции,
- Несоблюдение норм рационов питания,
- Отсутствие системы ХАССП



Низкая квалификация персонала

- Отсутствие профессиональных технологов, для разработки меню и контроля его исполнения,
- Отсутствие средств на обучение персонала,
- Отсутствие повышения квалификации сотрудников пищеблока



Непрофильная нагрузка на руководителей образовательных учреждений

- Отвлечение от профильной деятельности на вопросы организации питания,
- Закуп сырья

Предлагаемые решения

Инвестиции и экономия бюджета



- Модернизация оборудования
 - до 250 тыс.р. на один детский сад
 - до 400 тыс.р. на одну школу
- Ремонт помещений,
- Снижение бюджетных расходов на услугу питания

Санитарная безопасность



- Приведение процесса в соответствие с требованиями ХАССП,
- Меню проходит многоуровневый процесс согласования, в т.ч. с Роспотребнадзором.

Сервис



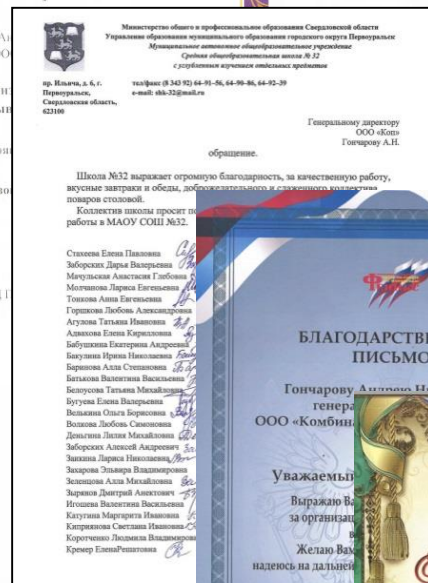
- Совершенствование системы организации питания,
- Единое меню,
- Продвижение культуры **Здорового питания**
- 8 каналов обратной связи,
- 24/7 на связи

Социальное партнерство



- Реализация совместных социально значимых проектов,
- Участие в благотворительной жизни города

Отзывы о нашей работе



Нам доверяют предприятия



СИНТЗ
6000 чел.

ВТЗ
11000 чел.



ROSATOM

УЭХК
2600 чел.

УЭМЗ
3000 чел.

ЧМЗ
4300 чел.

НИФХИ
им. Карпова
до 1000 чел.



г. Братск
2600 чел.



МИНИСТЕРСТВО ВНУТРЕННИХ ДЕЛ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



1300 чел.



4600 чел.



40 000 чел.



1000 чел.



Алмаз-Антей-Купол
10 000 чел.



КраЗ
4300 чел.



CLEVER PARK



ВОССТАНОВЛЕНИЕ НАДДЕЖНОСТИ



2500 чел.



ЧТПЗ - ПНТЗ
10 000 чел.



2500 чел.



1000 чел.



*численность сотрудников предприятий.

Спасибо за внимание!

620100, г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д. 23

БЦ "Clever Park", 8 этаж

Тел. +7(343) 380-00-19

office@caterinburg.ru

www.caterinburg.ru