



Приоритетные направления развития
столовой ОЦ «Горностай»
на 2016-2018 г.г.

Бренд-код Образовательного Центра



СТОЛОВАЯ

- Здоровый образ жизни
- Лидерство
- Успешность
- Взаимоуважение
- Международность

Ориентиры при разработке программы развития столовой:

новая концепция
видения столовой,
как здоровой,
развивающейся
среды для детей

школьная столовая
нового поколения

Приоритетные направления развития столовой ОЦ «Горноста́й»



Организация питания

	2015 год	2016-2018 гг
Контроль качества выпускаемой продукции	внутренний контроль	расширение членов комиссии по внутреннему контролю с привлечением родителей
	плановый контроль Роспотребнадзора	
	Лабораторные исследования сырья и выпускаемой продукции 2 раза в год по собственной инициативе	проведение лабораторных исследований каждую учебную четверть
Централизованные закупки	70 % продукции закупается через единый государственный сайт ГосЗакупки	90-100% закупок через сайт ГосЗакупки
Отлаженная отгрузка продукции и сырья	нехватка транспортных средств для централизованного развоза сырья	приобретение дополнительного специализированного автотранспорта
Снижение издержек путем модернизации пищеблока	"младшая школа" приобретено 100% необходимого нового оборудования, установлено 70%	капитальный ремонт пищеблок и установка 100% нового технологического оборудования
Количество регулярно питающихся учеников	97% от общего кол-ва учащихся	98% от общего кол-ва учащихся
Высокие оценки по качеству пищи от школьников и родителей	записи в книге отзывов и предложений	создание страницы с опросами, предложениями, пожеланиями на сайте ОЦ "Горностаи"
Доля ФОТ/оборот	13,52%	12%
Доля затрат на продукты/оборот	81,78%	78%
Максимально возможное кол-во посетителей за перемену	200-250 детей в каждой столовой	250-300 детей в каждой столовой

Пропаганда здорового питания

	2015 год	2016-2018 гг	
Количество пропагандирующих здоровое питание мероприятий	Спектакль "Будь здоров без докторов"	Внедрение Всероссийской программы "Разговор о правильном питании" для детей 1-6 классов	
	городской конкурс "Мы за правильное питание"	1 раз в полугодие публикации в газете "Горноста́й" ("Культура питания -залог здоровья", "Овощи и фрукты - полезные продукты", "Продукты полезные для здоровья"	
	"Поезд здоровья"	1 раз в четверть проведение конкурсов "Реклама полезных продуктов", конкурс меню "Вкусно, быстро, полезно" и др	
	КВН "Мы и наше здоровье"	Проведение сибирской осенней ярмарки "Здоровое питание" ежегодно	
	Мастер-классы "Выпечка блинов", "Выпечка пиццы", "Сервировка стола"	Ежегодно выставка "Чудо-овощ"	
			Проведение раз в четверть мастер-классов для детей: "Лепка пельменей", "Выпечка печенья", "Лепка вареников", "Неделя блинов" и др
Участие в благотворительных мероприятиях	Раз в 2 месяца	ежемесячно	
Наличие гипоаллергенного, диетического, постного меню	все действующее меню составлено и утверждено в ноябре 2015 года с учетом данных требований	Приобретение в 2016 году в столовые ШБС информационных досок с презентацией постных, диетических, новых блюд	
Проведение дней разных культур совместно с Центром международного сотрудничества	нет	раз в полугодие, например: Индия: специи и разнообразие вкусов; Франция: ешьте понемногу того, что вам нравится; Япония: начинайте с супа; Бразилия: ешьте рис и бобы	

Комфортные условия услуг питания

	2015 год	2016-2018 гг
Организация интернет-кафе		
Питание второй половины дня + суббота	по результатам анализа за 2015 год потребностей работы во второй половине дня нет, в 14:40-15:00 столовая обслуживает от 2 до 5 человек, суббота является рабочим днем	Создание проекта реконструкции крыльца для оборудования дополнительного места для отдыха, питания и проведения различных мероприятий на 25-30 посадочных мест. Интерьер и планировку зала продумать так, чтобы он соответствовал уютной обстановке и являлся центром общения и досуга, местом для приёма пищи с удобными столами и креслами с видео и музыкальным сопровождением, а также с продленным режимом работы в будние дни.
Организация питания "Школа - детский сад"	подготовительные работы	январь - март 2016 года отлаживание всех производственных процессов, связанных с питанием детей в детских садах
Наличие и количество благодарностей	за 2015 год - 8 благодарностей коллективу ШБС	ежегодно, не менее 10

Профессиональный персонал

	2015 год	2016-2018 гг
Образование	средне-специальное 29 чел, высшее 8 чел	
Количество повышающих квалификацию мероприятий в год	3 мероприятия	Также 3 мероприятия за год, но с большим охватом работников в летний период времени на базе "Новосибирского техникума питания" по программе "современное оборудование в школьном питании", "новые тенденции в приготовлении блюд в школьном питании" и др.: июнь-август 6 чел, сентябрь - 1 чел, ноябрь-декабрь 2 чел
участие в мастер-классах	нет	раз в полугодие участие шеф-поваров в мастер-классах ведущих поваров Новосибирска и Москвы

Спасибо за внимание!