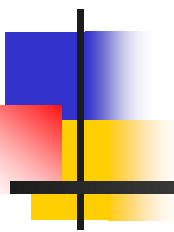


АНО ВПО «Омский экономический институт»

**ЦЕЛЕВЫЕ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ
ПО ОЦЕНКЕ СОСТОЯНИЯ И РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ В Г. ОМСКЕ**



**Пасько Ольга Владимировна,
д.т.н., профессор кафедры технологии продуктов
питания и сервиса**



Основные направления проводимой работы:

- изучение предпочтений школьников в организации питания;
- анализ соответствия рационов питания физиологическим потребностям школьников различных возрастных групп;
- разработка проектов реконструкции и модернизация материально-технической базы школьных столовых;
- просветительская деятельность, направленная на обеспечение осознанного понимания школьниками и их родителями необходимости в горячем питании полноценной, сбалансированной кулинарной продукцией в течение учебной смены
 - разработка функциональных молочных продуктов для организации питания детей школьного возраста



❖ В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие **2-3** дня.

❖ В меню должно учитываться **рациональное распределение энергетической ценности** по отдельным приемам пищи:

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании, калорийность:

Завтрак-25 %

Обед-35 %

Полдник-15 %

Ужин-25 %

При шестиразовом питании, калорийность:

Завтрак-20 %

Второй завтрак-10 %

Обед-30 %

Полдник-15 %

Ужин-20 %

При круглосуточном пребывании, пятиразовом питании, калорийность:

Завтрак-20 %

Обед-30-35 %

Полдник-15 %

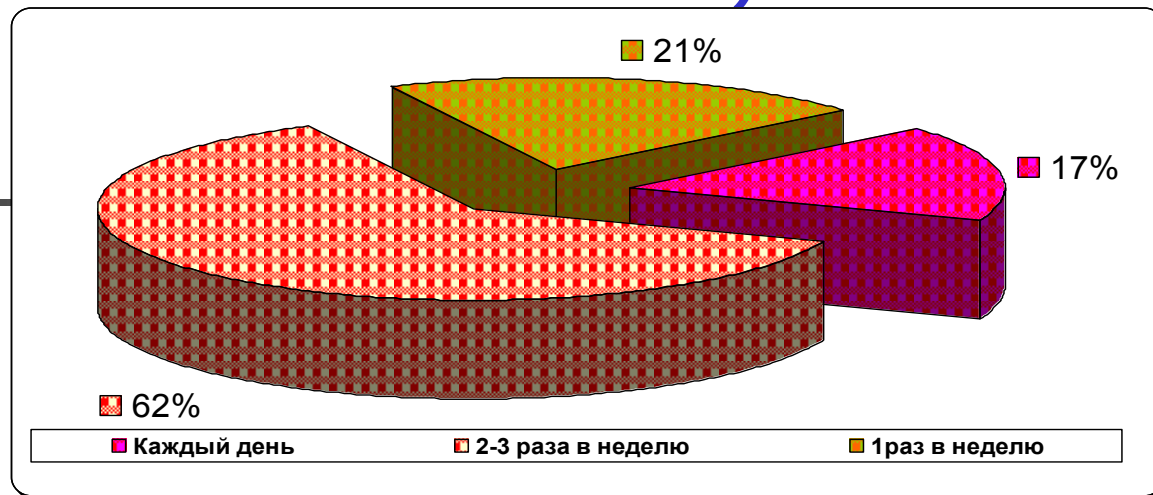
Ужин-25 %

Второй ужин-5-10%

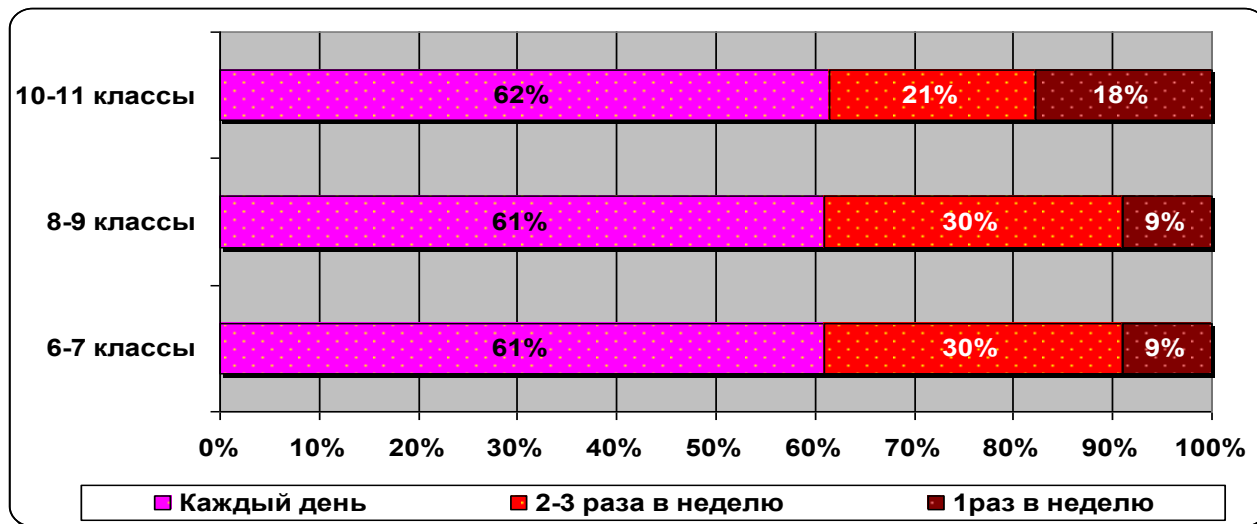
Исследования аспирантов и магистрантов, направленные на разработку специализированных молочных продуктов для организации питания детей школьного возраста



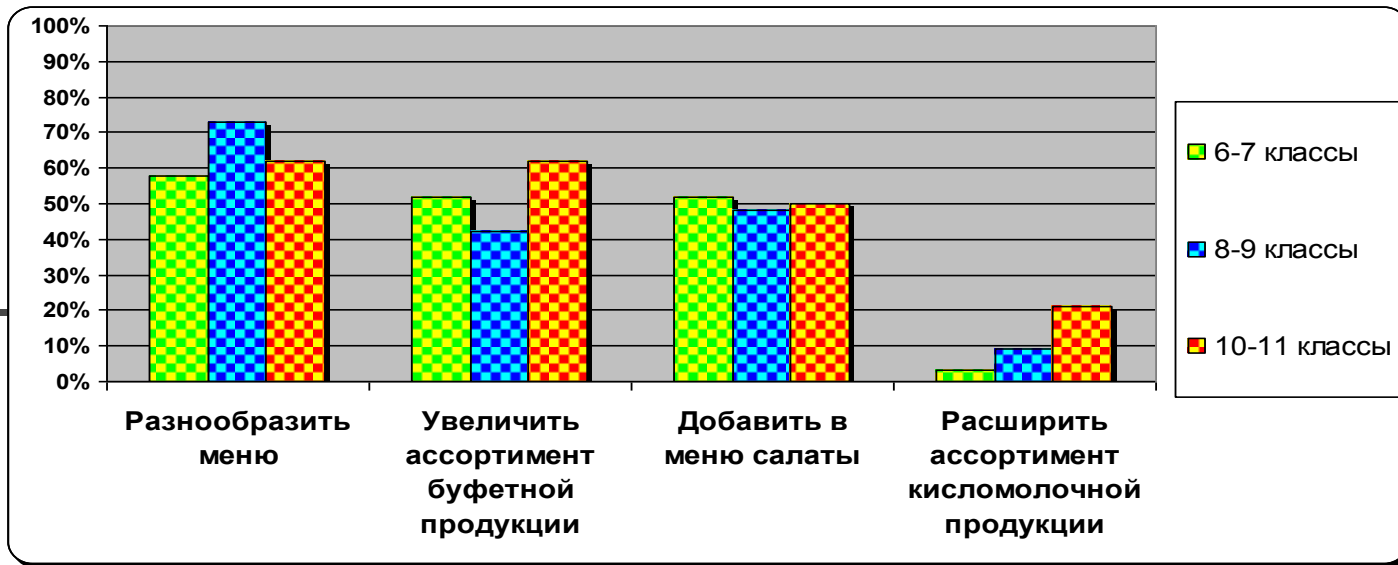
Фрагмент результатов мониторинга организации питания школьников (на примере гимназии №140)



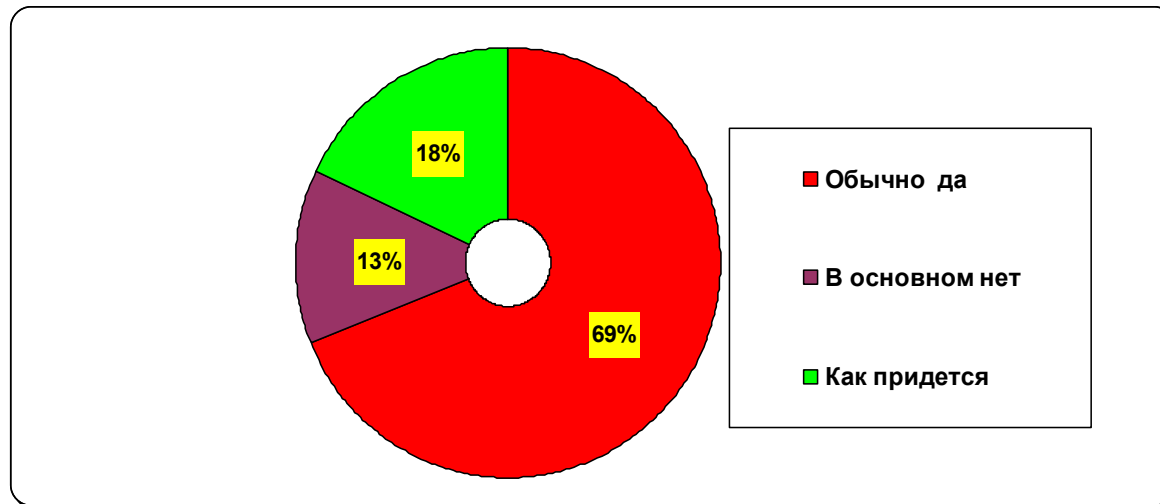
Характеристика потребления школьниками супов



Частота потребления молока и кисломолочных продуктов

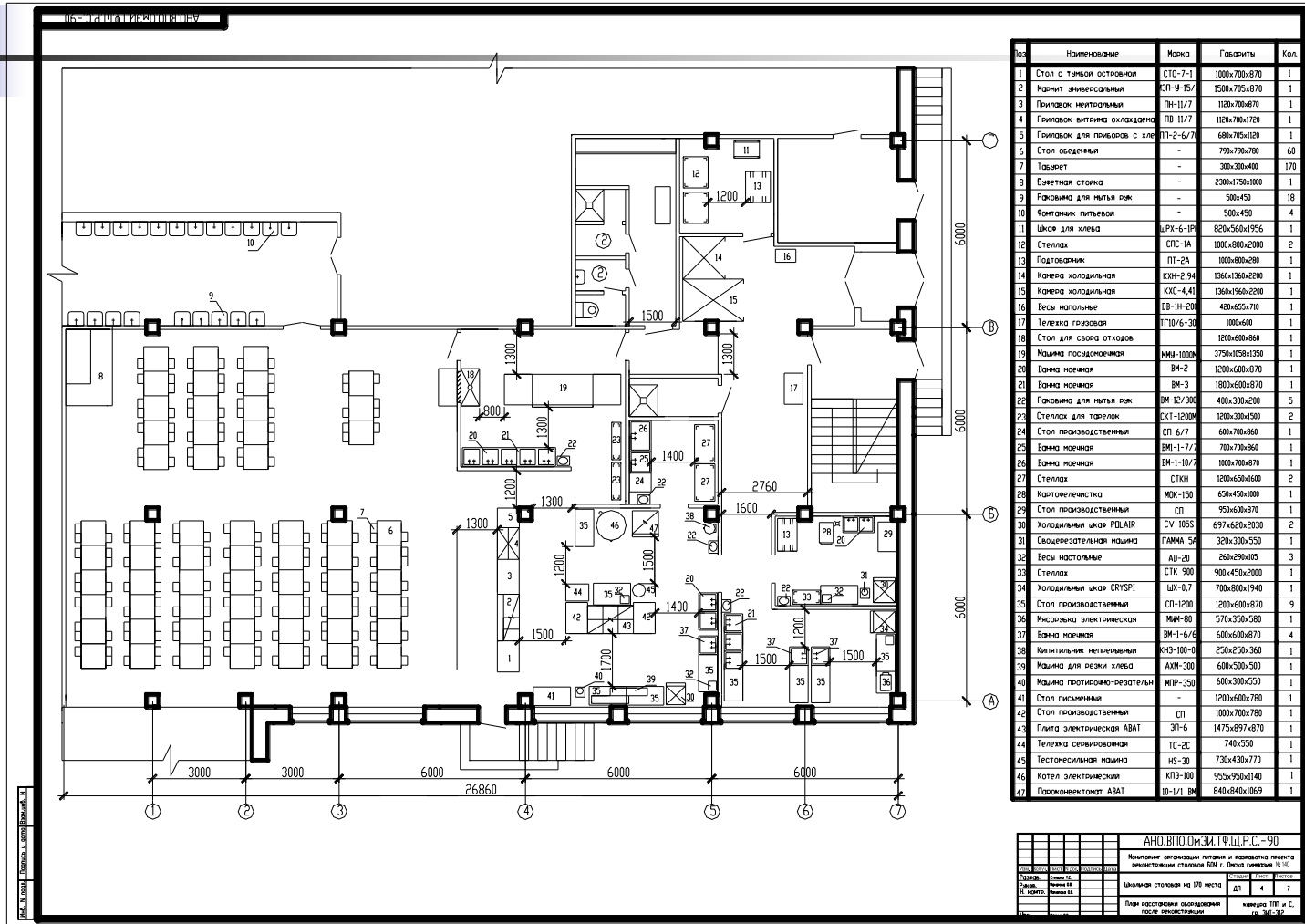


Ответы школьников на вопрос : «Чтобы Вы хотели изменить в меню школьной столовой?»



Ответы школьников на вопрос : «Завтракаете ли Вы перед уходом в школу?»

План столовой гимназии №140 после реконструкции



№	Наименование	Марка	Габариты	Кол.
1	Стол с тёмной островной	СТО-7-1	1000x700x870	1
2	Мармит зимнеосенний	ЭП-И-15/4	1500x795x870	1
3	Помывочный нейтральный	ПН-11/7	1120x700x870	1
4	Помывочный-витрина охлажденная	ПВ-11/7	1120x700x1720	1
5	Помывочный для помывочных с клеем	ПП-2-6/7х	680x795x1120	1
6	Стол обеденный	-	790x790x780	60
7	Тарелочный	-	300x300x490	170
8	Банкетная стойка	-	2300x1750x100	1
9	Раковина для мытья рук	-	500x450	18
10	Фонтанчик питьевой	-	500x450	4
11	Шкаф для хлеба	ШХ-6-1Р	820x560x1956	1
12	Стекло	СПС-1А	1000x800x200	2
13	Подтоварник	ПТ-2А	1000x800x80	1
14	Камера холодильная	КХН-2,94	1360x1360x2200	1
15	Камера холодильная	КХС-4,41	1360x1960x2200	1
16	Весы настольные	ВН-ИИ-200	420x655x110	1
17	Тележка газосварная	ПТ10/6-30	1000x600	1
18	Стол для сбора отходов	-	1200x600x860	1
19	Машина посудомойочная	ИММ-1000М	3750x1050x1350	1
20	Вагона моечная	ВМ-2	1200x600x870	1
21	Вагона моечная	ВМ-3	1800x600x870	1
22	Раковина для мытья рук	ВМ-12/300	400x300x200	5
23	Стекло для тарелок	СТ-1200М	1200x300x50	2
24	Стол производственный	СП 6/7	600x700x860	1
25	Вагона моечная	ВМ-1-7/7	700x700x860	1
26	Вагона моечная	ВМ-1-10/7	1000x700x870	1
27	Стекло	СТКН	1200x600x100	2
28	Картофелещетка	МОК-150	650x450x1000	1
29	Стол производственный	СП	950x600x870	1
30	Холодильный шкаф PDLAIR	CV-1055	697x620x2030	2
31	Овощерезательная машина	ГАММА 5А	320x300x550	1
32	Весы настольные	АВ-20	260x290x105	3
33	Стекло	СТК 900	900x450x200	1
34	Холодильный шкаф CRYSPY	ШХ-0,7	700x800x1940	1
35	Стол производственный	СП-1200	1200x600x870	9
36	Мисочница электрическая	ММ-80	570x550x580	1
37	Вагона моечная	ВМ-1-6/6	600x600x870	4
38	Кипятильник электрический	КНЗ-100-0	250x250x300	1
39	Машина для резки хлеба	АМХ-300	600x500x500	1
40	Машина противня-резательная	МР-350	600x300x550	1
41	Стол письменный	-	1200x600x780	1
42	Стол производственный	СП	1000x700x870	1
43	Плита электрическая АВАТ	ЭП-6	1475x897x870	1
44	Тележка сервисная	ТС-2С	740x550	1
45	Тестосилинная машина	ТС-30	730x430x770	1
46	Котел электрический	КПЗ-100	955x950x1140	1
47	Пароконвектомат АВАТ	10-1/1	ВМ 840x840x1069	1

АНО ВПО «МЗИТ» Ф.Ц.Р.С. - 90			
Наименование организации: питание и организация проекта реконструкции столовой ВУЗ г. Санкт-Петербурга № 140			
Исполнитель:	Состав:	Исполнитель:	Исполнитель:
Состав:	Состав:	Состав:	Состав:
Целевая столовая на 170 мест		ДП	4 7
План расстановки оборудования после реконструкции		камера ПМ и С.	гб. 36/37



Благодарю за внимание!