

**Муниципальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания №1»
муниципального образования город Краснодар**



№ 578 от 19.12.2018г.

на № _____ от _____

Директору МАОУ СОШ №101
Земляковой И.В.

Уважаемая Ирина Викторовна!

В связи с изменениями в решении Городской Думы от 05.12.2019г. №5464 для согласования с общешкольным родительским комитетом оператора питания, направляю Вам информацию о муниципальном унитарном предприятии «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар. Данная информация может быть размещена на сайте Вашей школы.

Приложение:

1) Информационное письмо – 3 листа.

Генеральный директор
МУП «КШП№1»



Альшева Н.И.

Филиал «Ростовский» АО «ГЛОБЭКСБАНК»
р/с 40702810012010000724
к/с 30101810300000000261
Бик046015261 Инн2311004379
ОКПО 29623456 ОКВЭД 56.29

Российская Федерация
350072 г. Краснодар
Прикубанский округ
ул. Ростовское шоссе, 14/Е
тел. 224-23-17
факс 224-14-62

Информационное письмо.

1. Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар (далее Комбинат) был создан на основании приказа Управления общественного питания № 217 от 16.11.1988г. Предметом деятельности Комбината является обеспечение учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Краснодар полноценным питанием, частично дотируемым из бюджета, в том числе обеспечение питанием льготные категории учащихся из многодетных и малообеспеченных семей, учащихся с ослабленными возможностями здоровья и посещающих группы продленного дня.

С 1990 года и по настоящее время Комбинат возглавляет генеральный директор Альшева Наталья Ивановна.

2. Комбинат является одним из крупнейших предприятий города. Штат составляет 625 единиц. Все руководители высшего и среднего звена имеют высшее или среднее техническое образование по специальности. В штат Комбината входят инженеры-технологи, товароведы, специалисты службы техники безопасности и охраны труда, заведующие производством, повара, кухонные рабочие, мойщицы посуды и т.д. Сотрудники Комбината имеют награды: один человек награжден званием «заслуженный работник торговли РФ», два человека награждены благодарностями Министерства промышленности и торговли РФ, одиннадцать человек имеют почетное звание «Заслуженный работник торговли Кубани», восемь человек награждены благодарностями Губернатора Краснодарского края. Двое сотрудников имеют звание кандидат технических наук и защищали диссертацию по теме: «Организация школьного питания».

3. Для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, на Комбинате работает программа производственного контроля (проводятся лабораторные испытания готовой продукции, микробиологические исследования). Все работники в обязательном порядке проходят медицинские осмотры, имеют санитарные книжки и паспорта здоровья.

Ежегодно перед началом нового учебного года все сотрудники проходят обучение по соблюдению требований СанПин и охраны труда.

4. На Комбинате разработана, внедрена и сертифицирована Система Менеджмента Безопасности, основанная на принципах ХАССП, которая

обеспечивает контроль на всех этапах производственного процесса, а также хранения и реализации продукции. В основе системы лежит анализ опасностей, оценка рисков и определение критических контрольных точек. Что позволяет свести до минимума риски возникновения опасных факторов. Тем самым, мы добиваемся полного контроля за производством кулинарной продукции на всех стадиях, начиная от приёма товара и заканчивая отправкой горячих завтраков и обедов по учреждениям.

5. Все сырье, поступающее на Комбинат, закупается в соответствии с Федеральным законом от 18.07.11 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ услуг отдельными видами юридических лиц». В соответствии с 223-ФЗ нашими специалистами разработано ПОЛОЖЕНИЕ о закупке товаров, работ, услуг. Настоящее Положение регламентирует закупочную деятельность Комбината и содержит требования к закупке, в том числе порядок подготовки и проведения процедур закупки (включая способы закупки) и условия их применения, порядок заключения и исполнения договоров.

С поставщиками заключены договора на поставку продуктов и получены гарантийные письма о том, что поставляемые продукты не содержат генно-модифицированные организмы. Для организации питания используется преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

При определении поставщиков сырья предпочтение отдается кубанским производителям, кроме рыбы (так как в Краснодарском крае морской рыбы практически нет).

В соответствии с существующими стандартами осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов, наличием и соответствием сопроводительной документации поступающей продукции.

6. Комбинат работает в системе «Меркурий», которая обеспечивает контроль движения продукции животного происхождения от производителя к потребителю, что гарантирует её безопасность.

7. Комбинат заключил соглашение с Россельхознадзором Краснодарского края о включении в программу государственного мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов. По результатам полученных лабораторных испытаний было выявлено, что отобранная на Комбинате продукция не является фальсифицированной и соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

8. Большое внимание на Комбинате уделяется формированию культуры питания и навыкам самообслуживания: для этого в 2008 году была разработана и внедрена в школьное питание Краснодарского края современная форма обслуживания «Шведский стол по-Краснодарски», что позволило расширить ассортимент блюд, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность и дало возможность учащимся самостоятельно выбирать блюда. Кроме нескольких школ, в которых площадь обеденных залов не позволяет правильно организовать данный вид обслуживания.

9. Питание учащихся организуется в строгом соответствии с примерным циклическим меню, согласованным с Роспотребнадзором, которое разрабатывается по сезонам года, по возрастным категориям (7-11 лет и 12-18 лет), с учетом энергетической ценности блюд, необходимого количества основных пищевых веществ, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для школьных завтраков, обедов групп продленного дня, а также для детей с ограниченными возможностями здоровья

По итогам каждого месяца инженеры-технологи комбината передают в Роспотребнадзор сведения о выполнении натуральных норм в разрезе по каждой школе.

10. Комбинат с удовольствием принимает участие всероссийских, краевых и городских конкурсах.

Так сотрудники Комбината участвовали в первом всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая 2017» и заняли почетное Второе место в номинации «Лучшая школьная столовая»

Кроме этого Комбинат является победителем конкурсов:

- «Лучший комбинат школьного питания Краснодарского края», а руководитель в номинации «За личный вклад в развитие отрасли общественного питания Кубани».

- Комбинат получил диплом лауреата конкурса на соискание премии администрации Краснодарского края в области качества.

- Победитель смотра-конкурса на лучшую организацию работ по охране труда среди организаций муниципального образования город Краснодар в отрасли «Потребительская сфера».

За совершенствование форм и методов торговли, обеспечение высокой культуры торгового обслуживания, в течение многих лет Комбинату присваиваются звания «Поставщик товаров, работ, услуг для муниципального образования город Краснодар».