

ИП Горбулин В.В. работает в сфере организации питания более 30 лет и имеет огромный опыт! Мы обслуживаем 21 школ в Ленинском, Заводском и Кировском районах г. Саратова. В том числе и Гимназию № 89.

Питание осуществляется на базе школьной столовой, работающей на продовольственном сырье. В столовой имеются все необходимые цеха для соблюдения потока в соответствии с требованиями технического регламента, обеспечивающие последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

В Гимназии обучается 986 человек, из них бесплатное горячее питание получают 407 учеников 1-4 классов

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся разработано 10-ти дневное цикличное меню. Рацион питания сбалансирован и с оптимальным соотношением макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и микронутриентов (витаминов, микроэлементов и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, в нем присутствуют продукты, которые максимально полезны для растущего организма. На завтраки обязательно подается горячее блюдо, чаще всего это каша, но также присутствуют творожные запеканки и омлеты, овощи, горячий напиток, выпечка, фрукт, инстантные витаминизированные напитки, промышленного производства.

Для обеспечения санитарно-гигиенического режима в столовых организованы помещения для мытья и дезинфекции рук, дозаторами для мыла и санитайзеров.



Для питания учеников имеется обеденный зал вместимостью 495 посадочных мест





На пищеблоке разработана документированная система ХАССП, которая обеспечивает безопасность изготавливаемой продукции и является признанной во всем мире методикой обеспечения безопасности пищевых продуктов.

В штате организации имеются высококвалифицированные специалисты, в том числе технологи общественного питания с высшим специальным образованием, являющиеся сертифицированными экспертами-аудиторами системы менеджмента безопасности пищевой продукции, которые осуществляют внутренний контроль пищеблоков и технологического процесса, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

Поставщиками продуктов питания являются крупные компании и производители высококачественного сырья, такие как:

- ООО «Рациональ-А»
- ООО «Этель-Торг»
- ООО «ТД «Молочник»
- ООО «Ресурс-Волга»
- ООО «Трейд Логистик»
- ООО «АР-ГРУПП»
- ООО «Тэнкард-Саратов»
- ООО «Сити-Сэлс»
- ООО «Ингредиенты Успеха»
- АО «Сокур 63»
- ИП Новрузов С.З
- ИП Сидорин Н.В.
- ИП Золотухин А.Н.
- ИП Теклин А.В.
- ООО МЗ «Атикс-МТ»
- ООО «Натан-Трейд»
- ООО «СФ Самсон»

ИП Зайцев С.В.

ООО «Саратов-Холод Плюс»

ООО «Кондитерснаб»

ООО «Молагроторг»

ООО «Ти лэнд» и т.д.

благодаря чему питание остается на высоком уровне.

Согласно ФЗ от 13.07.2015 № 243 «О внесении изменений в Закон РФ „О ветеринарии “», вся ветеринарная сертификация проходит через федеральную государственную информационную систему (ФГИС) «Меркурий».

Организация питания в школах предусматривает щадящие режимы приготовления, такие как варка, запекание, тушение, поэтому все предприятия ИП Горбулин В.В. оснащены всем необходимым оборудованием, в том числе пароконвектоматами для приготовления блюд школьного питания, обеспечивающее высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

Для приготовления пищи на предприятиях используется только посуда из нержавеющей стали в соответствии и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 \



Вся продукция отпускается с линии раздачи оснащенной тепловым и холодильным оборудованием.



В гимназии работает бракеражная комиссия по питанию, ежедневно отслеживающая меню и его соответствие, поставку продукции и его качество, так же регулярно проходит родительский контроль.

За каждым классом закреплены определенные столы, все классы приходят в столовую в сопровождении учителя, в установленное графиком время. Горячее питание детей в школе является одним из самых важных факторов поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

Наши принципы в разработке меню:

Пропаганда здорового и полезного питания главный принцип в работе наших столовых, но нельзя заставить ребенка просто есть полезную еду, нужно, чтобы ребенок сам захотел ее есть, поэтому в меню мы учли все пожелания и предпочтения детей. В меню были включены новые блюда, которые все чаще встречаются в современной кулинарии. Главной целью меню было познакомить детей с новыми продуктами, которые в наше время, не у всех есть возможность готовить дома, но они становятся максимально популярными в здоровом питании: такими как брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль

Сбалансированное питание и правильные пищевые привычки – один из важнейших факторов, влияющих на здоровье школьника поэтому рецепты были адаптированы под требования Санитарных норм и правил и приготовлены с максимальным сохранением питательных веществ и витаминов, в них также соблюден баланс жиров, белков и углеводов.

Главные критерии при составлении меню:

- Удовлетворение потребностей детей в пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), меню сбалансированно в соответствии с нормами СанПиН для возрастных категорий
- Максимальное разнообразие меню и соблюдение сочетания блюд, достигается это с помощью использования широкого спектра продуктов и разных способов кулинарной обработки
- Исключение колбасных изделий

Обед 1 день 1 неделя возрастная категория 7-11 лет

Суп Минестроне 1/200 гр

В сутки дети должны съедать почти 500 гр овощей. Но не все дети любят салаты или свежие овощи. Для таких деток нет ничего лучше, чем суп. Суп Минестроне у нас состоит полностью из овощей. Супы, приготовленные на овощном отваре, содержат большое количество витаминов и необходимых для организма микроэлементов, которые присутствуют во всех овощах, что делает готовый суп не только вкусным, но и полезным. Термическая обработка положительно влияет на усвоение блюда пищеварительной системой. Из-за малой калорийности блюдо можно считать диетическим, но крайне питательным и сытным.

Ризотто со свиной и овощами 1/240гр

Блюдо на основе риса, овощей и мяса— источник белков, необходимых для образования мышечной, костной, соединительной тканей, сложных углеводов, восполняющих дефицит энергии, жизненно необходимых витаминов, микро и макроэлементов в высокой концентрации. Добавление овощей в ризотто делает блюдо не только вкусным, но еще полезным и ярким, что тоже важно для детей. Сами по себе овощи благотворно влияют на наш организм, поставляя

необходимые ему витамины, пищевые волокна, органические кислоты и минеральные вещества.

Компот из сухофруктов 1/200 гр

Благодаря своему составу компот позволяет получить практически те же полезные вещества, что нам дают свежие фрукты. Компот из сухофруктов не только можно, но и нужно пить детям. В этом напитке содержится множество витаминов и элементов, которые укрепят иммунитет ребенка, позволят ему быстрее расти и лучше себя чувствовать.

Этот напиток – полностью натуральный и обладает приятным вкусом, который детям обычно нравится, поэтому он сможет стать хорошей альтернативой всем ненатуральным газировкам, наносящим вред растущему организму.

Обед 9 день 2 неделя возрастная категория 11-17 лет

Икра свекольная 1/100 гр

Свекольная икра – это красивое и витаминное блюдо. В первую очередь это витаминный комплекс группы В — вещества, отвечающие за работу и развитие нервной системы ребенка. Потому в жизни ребенка свекла обязательно должна присутствовать на его столе — именно в школьный период идет такое интенсивное развитие головного мозга, подобного которому уже не будет никогда позже. Также в этом продукте содержится большое количество витаминов Р и РР, очень важных для здоровья кровеносной системы, так как они участвуют в образовании гемоглобина и улучшают проницаемость кровеносных сосудов. Все вместе это повышает качество кроветворной функции, в большей степени обеспечивает насыщение органов кислородом, и как следствие, ребенок ощущает прилив здорового аппетита, питание ребёнка и обмен веществ становятся более эффективными. Таким образом свекла выступает в роли одного из главных блюд на детском столе. Еще большой плюс в свекле, то что она созревает не только летом, в период активного роста всех сезонных фруктов и овощей. Свеклу можно получить и поздней осенью, сохранив при этом все полезные вещества в лучшем виде. Это очень важно для холодного сезона простуд — естественной витаминной поддержки из продуктов питания организм получает мало, питание ребёнка не может содержать большое количество свежих фруктов и овощей, ведь их время прошло.

Щи из свежей капусты с картофелем 1/250

Супы в питании детей играют важную роль, так как в них содержатся в растворенном виде вещества, которые усиливают секрецию пищеварительных желез и способствуют более быстрому перевариванию пищи. Кроме того, значение супов заключается и в том, что они возбуждают аппетит. Щи очень богаты витаминами и клетчаткой. Щи из свежей капусты — это хит в школьном питании, так же незаменимый продукт для нормализации пищеварения.

Митбол из индейки в томатном соусе 1/100/20

Мясо индейки – диетический, гипоаллергенный и полезный для детского организма продукт.

Индюшиное мясо легко и практически полностью усваивается детским организмом, так как в его составе нет грубых пищевых волокон. Продукт является мощным антиоксидантом, помогает вывести токсины и вредные вещества. Благодаря обилию витаминов и микроэлементов он способствует укреплению иммунной системы.

Каша из гороха 1/200гр

Говоря о полезных свойствах гороховой каши, сложно их преувеличить. Как минимум, входящее в состав количество белка можно сравнить с красным мясом. Входящая в большом количестве в состав аминокислота лизин успокаивает нервную систему, улучшает настроение, борется со стрессом, чем благотворно воздействует на детей во время учебы. Гороховая каша включает весь комплекс витамина В, который укрепляет иммунитет и повышает его устойчивость к вирусным заболеваниям, это особенно важно в осенне-зимний период. Благодаря наличию в продукте немалого количества полезных элементов он может поддерживать хорошее состояние организма.

К концу недели даже у самых активных детей заряд бодрости, иссякает, в виду нагрузок в школе и на кружках, поэтому калорийный обед к концу недели как раз кстати!