

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ



# ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МДЦ «АРТЕК»

9 ЛАГЕРЕЙ

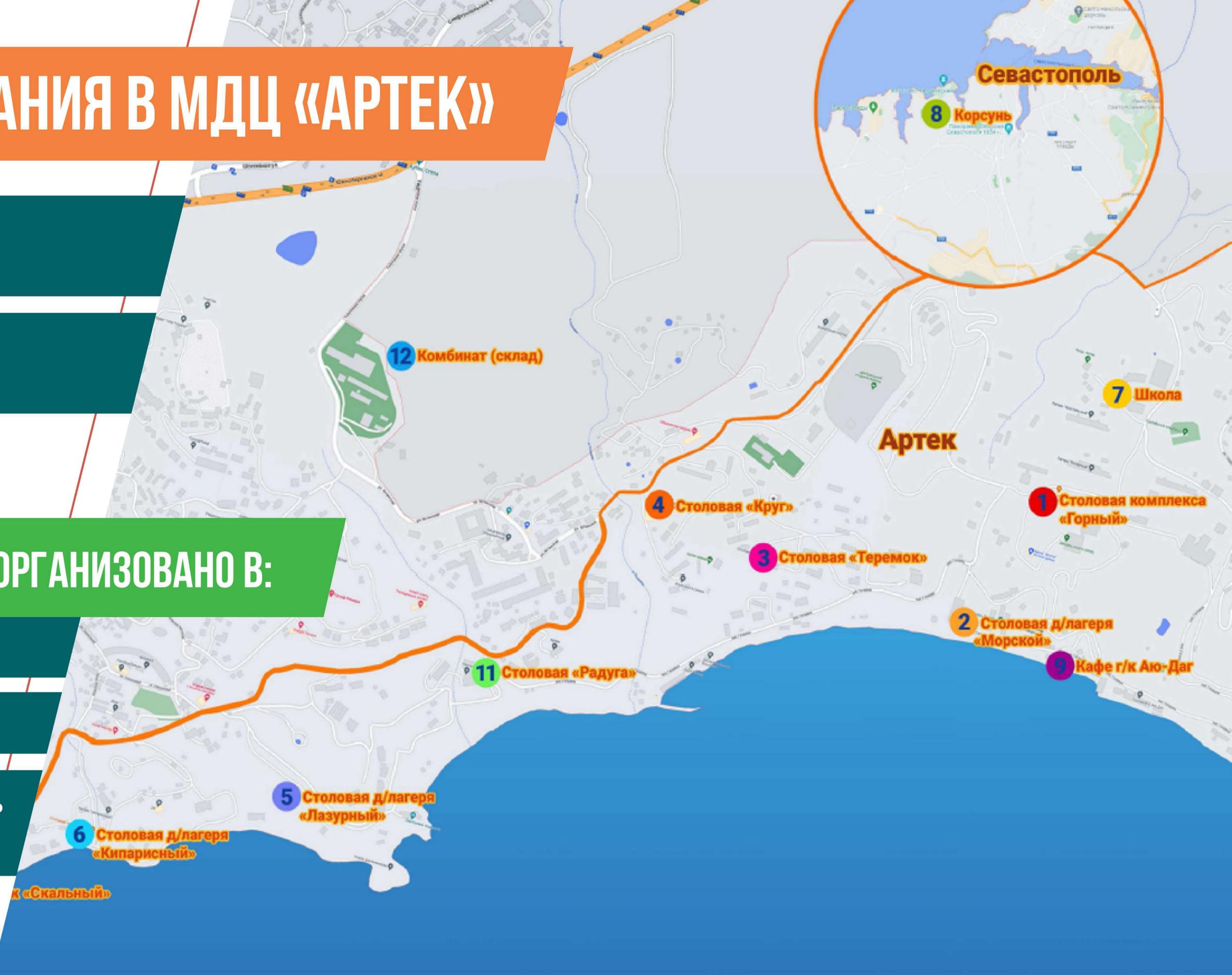
6 СТОЛОВЫХ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ОРГАНИЗОВАНО В:

Столовая школы

Питание в детском саду

Выездное питание г. Севастополь  
ДЦ «Корсунь»



# КОЛИЧЕСТВО ПИТАЮЩИХСЯ В ГОД

ЧИСЛО  
ПИТАЮЩИХСЯ  
В 2024 ГОДУ



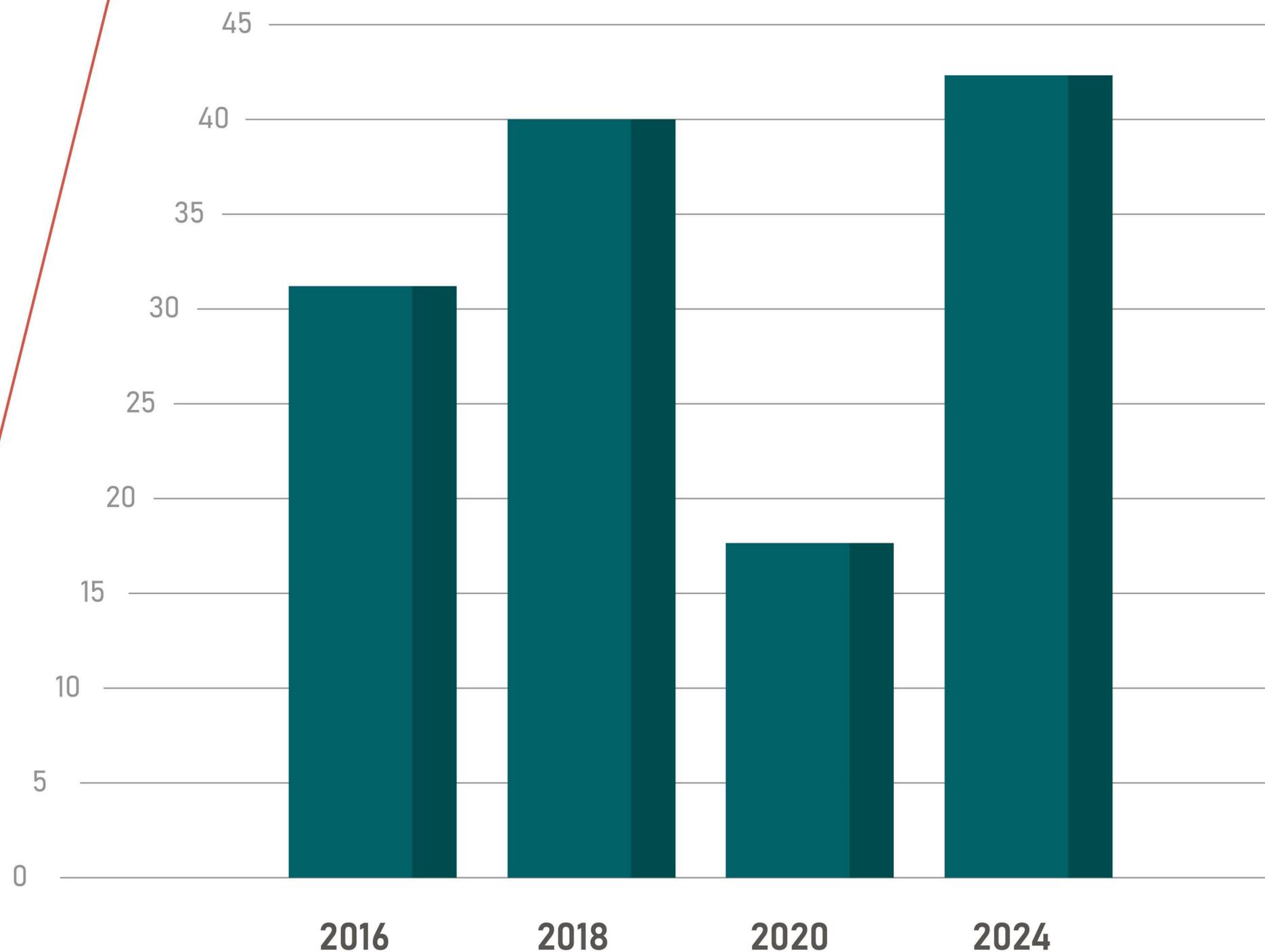
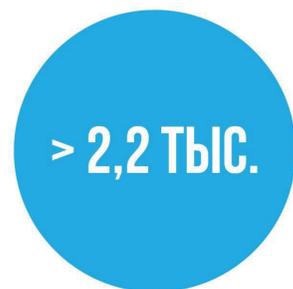
41  
ТЫСЯЧА  
ДЕТЕЙ

## ЧИСЛО ПИТАЮЩИХСЯ В СМЕНУ

ЛЕТО



ЗИМА

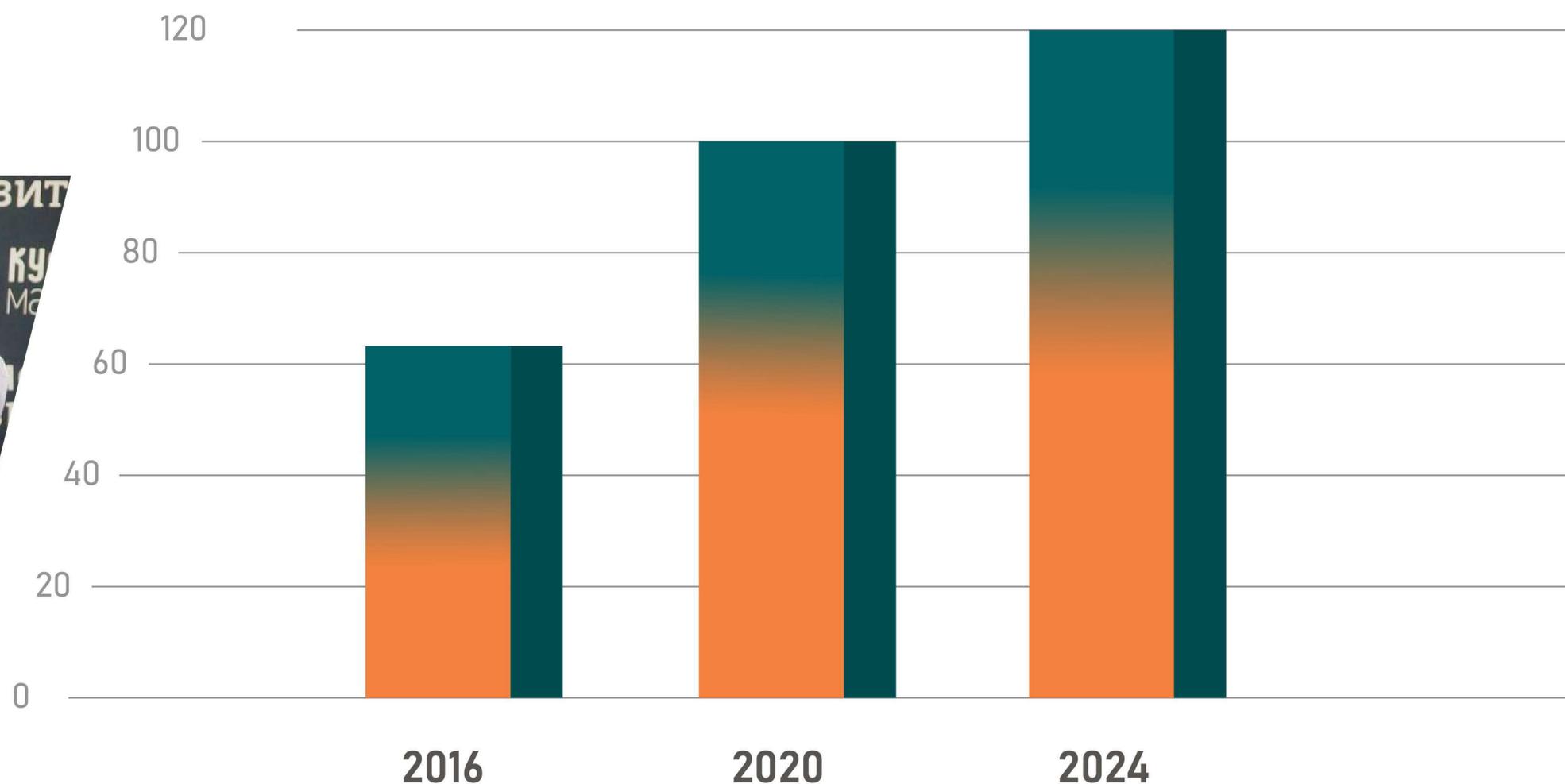


# МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ПИТАНИЮ

МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ПИТАНИЮ  
ПРОВОДЯТСЯ КАЖДУЮ СМЕНУ



## КОЛИЧЕСТВО МАСТЕР-КЛАССОВ



БОЛЕЕ 120 МАСТЕР-КЛАССОВ В ГОД

# УЧАСТИЕ ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ

**С 2016 ГОДА «АРТЕК»  
ПОСЕЩАЛИ ЗВЕЗДНЫЕ  
ШЕФ-ПОВАРА:**

- АНТОНИО РИЦЦИ
- ЕВГЕНИЙ МАЛЮТИН
- НАТАЛЬЯ НОМОФИЛОВА



# КОНКУРСЫ И ФЕДЕРАЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

2017 ГОД

«АРТЕК ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ»

2018 ГОД

ФИНАЛ КОНКУРСА «ДРУЗЬЯ НА КУХНЕ»

2023 ГОД

ФИНАЛ КОНКУРСА «ЗДОРОВОЕ  
ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ И ДОМА»



# КУЛИНАРНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ «КУХНИ МИРА»

В МЕНЮ ВКЛЮЧЕНЫ  
БЛЮДА КУХНИ РАЗНЫХ  
СТРАН

2016

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНЫХ  
КУХОНЬ - ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ  
ЕЖЕДНЕВНОГО МЕНЮ

2018

>26 НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД  
ПОЯВИЛСЯ ФЕСТИВАЛЬ  
«КУХНИ МИРА»

2024

# ДНИ РОЖДЕНИЯ И ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ



# СТАНЦИИ АНИМАЦИИ В ОБЕДЕННЫХ ЗАЛАХ

Венские вафли и блинчики собственного изготовления

Шоколадный фонтан

Фрукты, пастила, зефир

Кондитерские изделия: печенье, пряники

Холодные напитки: соки, морсы



# ВЕНДИНГОВЫЕ АППАРАТЫ НА ТЕРРИТОРИИ ЛАГЕРЕЙ И В АДМИНИСТРАТИВНЫХ ЗДАНИЯХ



**68**  
НАИМЕНОВАНИЙ

**25**

Польза злаков

**8**

Источник микроэлементов

**23**

Энергия витаминов

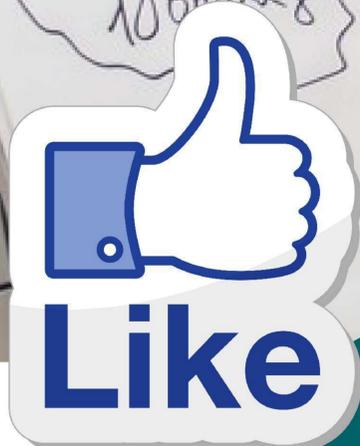
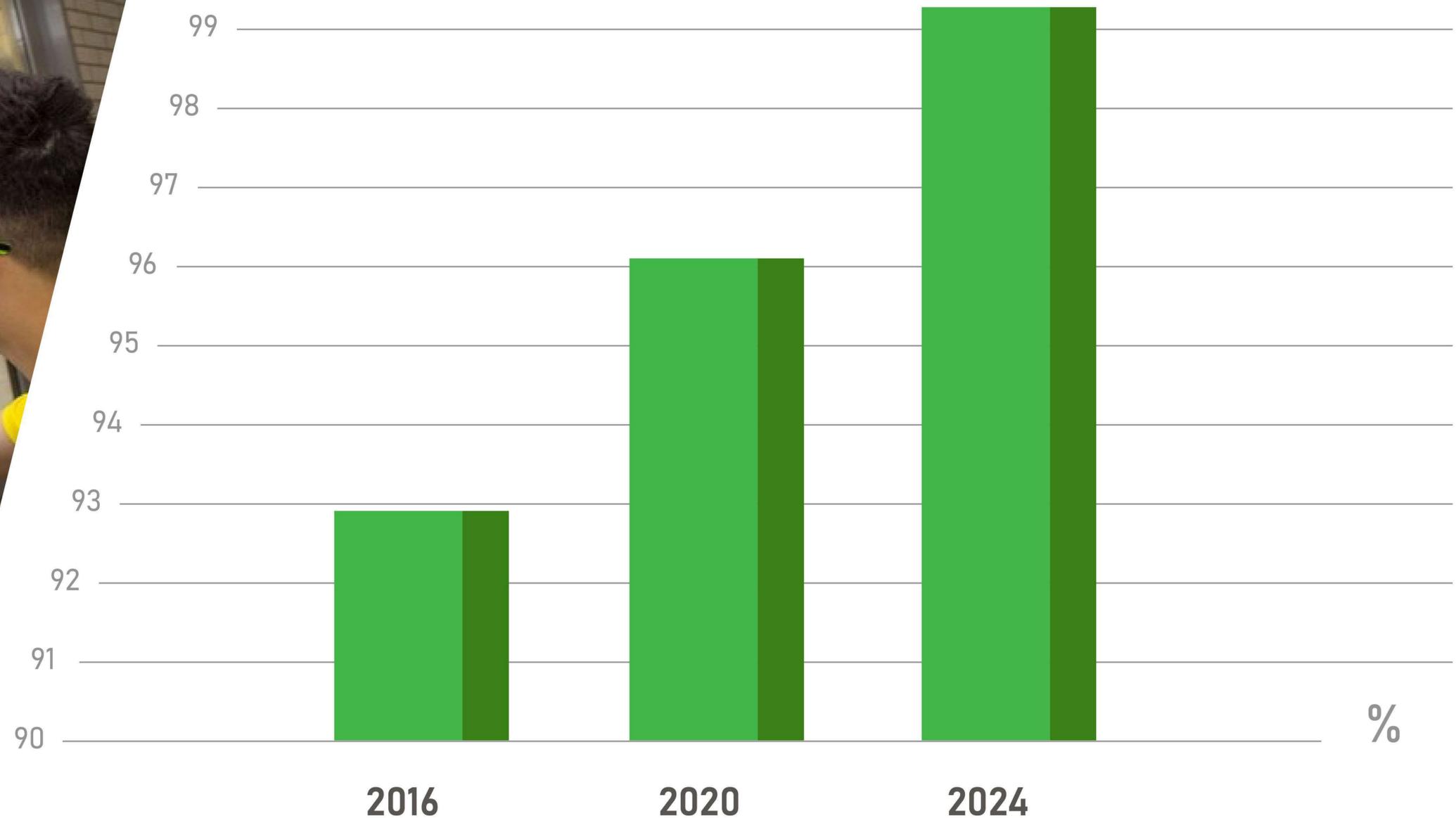
**12**

Активные углеводы

# ТОЛЬКО ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ОТЗЫВЫ ДЕТЕЙ



## ПОКАЗАТЕЛЬ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ДЕТЕЙ ПИТАНИЕМ, %



100%

# ШАГИ К 100% УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПИТАНИЕМ





# ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ В СОСТАВЕ САМОРЕГУЛИРУЕМОЙ ОРГАНИЗАЦИИ



ЕДИНЫЙ СТАНДАРТ – ЕДИНЫЙ ПОДХОД



ИНВЕСТИЦИИ В СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
И ОБОРУДОВАНИЕ



КОЛЛЕКТИВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ  
ОРГАНИЗАТОРОВ ПИТАНИЯ



РЕЕСТР ПРОВЕРЕННЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ  
ПРОДУКЦИИ



ЛИЦЕНЗИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР:  
ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ СОТРУДНИКОВ



# ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

ПРОВЕРКА ПРЕДПРИЯТИЙ-ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

ПРОВОДИТСЯ БОЛЕЕ **20** МОНИТОРИНГОВ В ГОД

РЕЕСТР ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ, РЕКОМЕНДОВАННЫХ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

ДОКУМЕНТАРНАЯ ПРОВЕРКА, РЕЗУЛЬТАТЫ  
МОНИТОРИНГА, ПРОТОКОЛЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ  
ИССЛЕДОВАНИЙ

ЗА ГОД ПРОВОДИТСЯ:

БОЛЕЕ **100** ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОДУКЦИИ,

БОЛЕЕ **20** ИССЛЕДОВАНИЙ ГОТОВЫХ БЛЮД



# РАЗРАБОТКА ВОСТРЕБОВАННОГО МЕНЮ

СОГЛАСОВАНИЕ С ФЕДЕРАЛЬНЫМИ  
ОРГАНАМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

ЭКСПЕРТИЗА ВЕДУЩИХ ДЕТСКИХ  
ДИЕТОЛОГОВ

ЕЖЕГОДНАЯ АКТУАЛИЗАЦИЯ  
НА ОСНОВАНИИ ОПРОСА ДЕТЕЙ



# РАЦИОН ПИТАНИЯ

## 5-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ:

завтрак, обед, полдник, ужин, ужин 2

НА КАЖДЫЙ ПРИЕМ ПИЩИ ТРИ  
КОМПЛЕКСА БЛЮД

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ — 4 РАЗА В ДЕНЬ

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ —  
ЕЖЕДНЕВНО

➤ 36  
БЛЮД

ежедневно  
предлагается  
на выбор ребенку

➤ 108 000  
БЛЮД

ежедневно готовят  
на пищеблоках  
лагерей



# ВЫБОР БЛЮД НА ЗАВТРАК

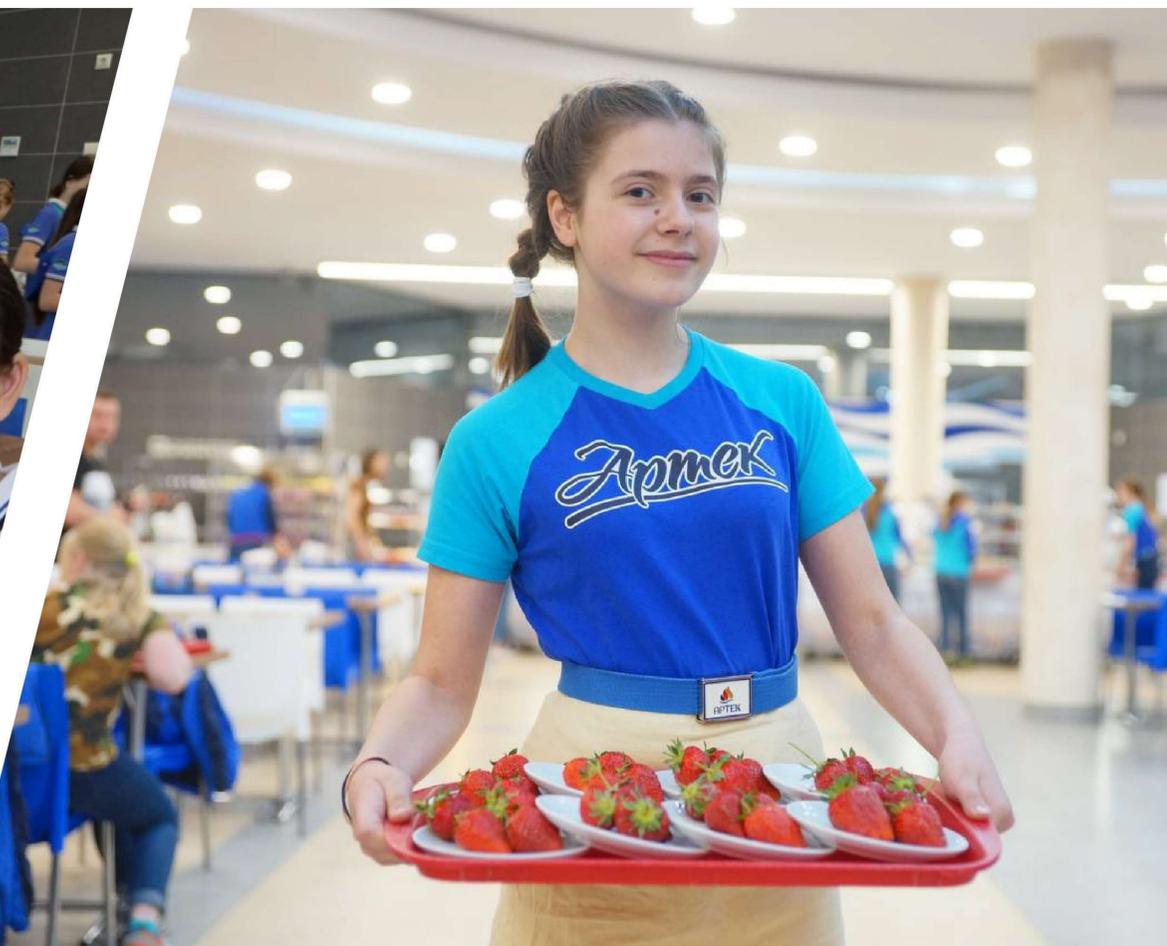
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА, ЯИЦ, МОЛОЧНЫЕ КАШИ — 3 БЛЮДА

ЗАКУСКИ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ — 3 БЛЮДА

ВЫПЕЧКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ — В АССОРТИМЕНТЕ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ: 2 ВИДА

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ



# ВЫБОР БЛЮД НА ОБЕД

САЛАТЫ — 3 ВИДА

ПЕРВЫЕ БЛЮДА — 2 ВИДА

МОНО БЛЮДО — 1 ВИД

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ —  
2 ВИДА

ОВОЩНЫЕ И КРУПЯНЫЕ ГАРНИРЫ —  
2 ВИДА

НАПИТКИ — 3 ВИДА

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ



# ВЫБОР БЛЮД НА УЖИН

САЛАТЫ — 3 ВИДА

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ,  
СУБПРОДУКТОВ — 2 ВИДА

ОВОЩНЫЕ И КРУПЯНЫЕ ГАРНИРЫ —  
2 ВИДА

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: БЛИНЧИКИ,  
ОЛАДЬИ

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК

ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ



# ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

НЕОГРАНИЧЕННЫЙ ДОСТУП:  
БУТИЛИРОВАННАЯ ПИТЬЕВАЯ ВОДА

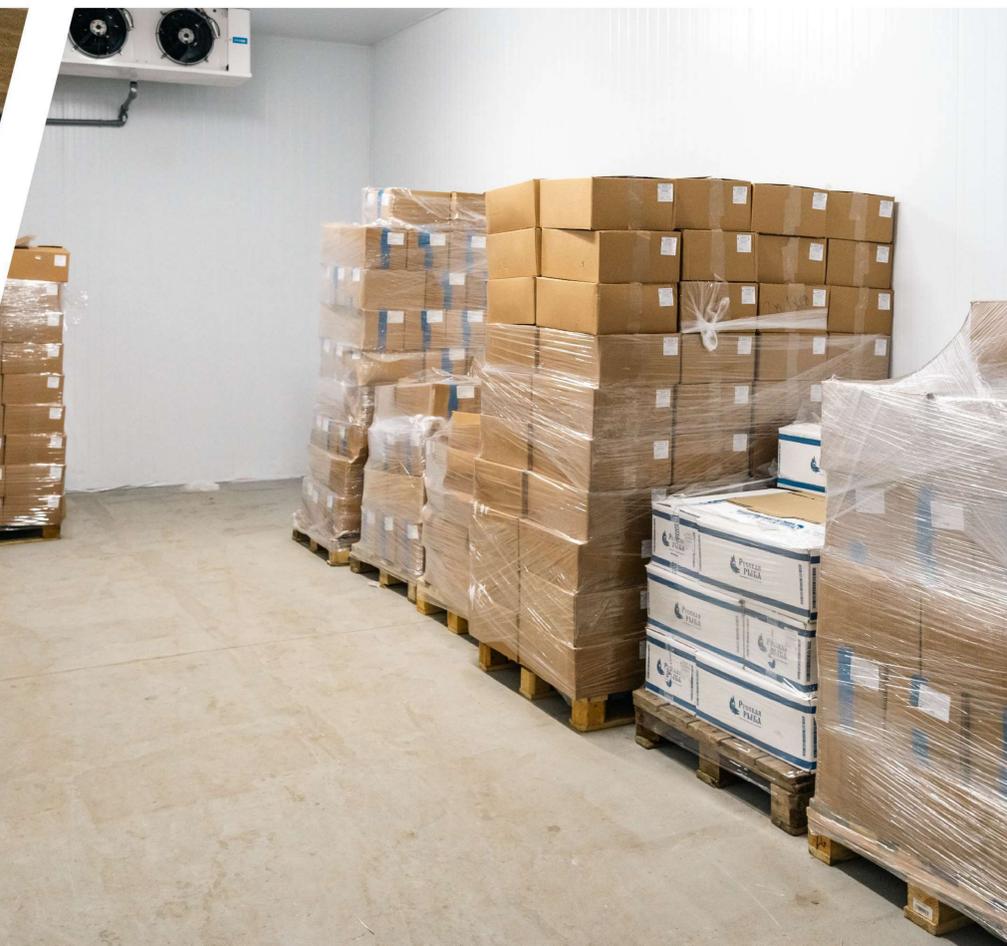


# ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫЙ СКЛАД ПРОДУКЦИИ

- КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ ПРИ ПРИЕМЕ

- ХРАНЕНИЕ С СОБЛЮДЕНИЕМ УСЛОВИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ

- ЕЖЕДНЕВНАЯ ОТГРУЗКА ПРОДУКЦИИ В ПИЩЕ-БЛОКИ ЛАГЕРЕЙ





# ОБЕСПЕЧЕНИЕ САНИТАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ВЕДЕНИЕ ЕДИНОЙ БАЗЫ ЛМК  
СОТРУДНИКОВ

100%

ОБСЛЕДОВАНИЕ МЕТОДОМ ПЦР  
НА НАЛИЧИЕ КИШЕЧНЫХ  
ИНФЕКЦИЙ ПЕРЕД КАЖДОЙ  
СМЕНОЙ

100%

ПРОВЕДЕНИЕ ВАКЦИНАЦИИ  
СОТРУДНИКОВ

100%



# КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

ОБЕСПЕЧИВАЮТ  
ПИТАНИЕ

СОТРУДНИКИ ПИЩЕБЛОКА

>280

СОТРУДНИКИ СКЛАДА

>20

СОТРУДНИКИ АУП

>15



ВЫЕЗДНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА — СПЕЦИАЛИСТАМИ ЛИЦЕНЗИРОВАННОГО УЧЕБНОГО ЦЕНТРА СРО

# АРТЕК — ЛИДЕР ПО КАЧЕСТВУ, БЕЗОПАСНОСТИ И УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПИТАНИЕМ!





**НП СРО  
«АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
В СФЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ И  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»**

**WWW.APPSRO.RU  
E-MAIL: SROSEKRETAR@MAIL.RU  
8 (499) 372-50-36**