



Исхрана у Дому ученика

Дом ученика средњих школа Крагујевац располаже сопственом кухуњом која је урађена по најсавременијим стандардима. Кухиња је комплетно опремљена савременим уређајима и опремом за припремање и издавање хране. У склопу кухиње налази се трпезаријски блок који располаже са 110 места за ручавање. Такође поседује и одговарајући магацински простор, расхладне витрине и коморе за дубоко замрзавање и складиштење намирница.

Доручак се послужује по принципу шведског стола, а издавање хране за време ручка и вечере врши се линијски по систему самопослуживања. Линија се састоји из неутралног дела, хладне и топле секције и расхладне витрине за салате. Ученици поседују електронске картице за евидентирање оброка и у обавези су да се евидентирају.

Школске 2016/2017 уведене су организационе промене у оквиру рада у кухињи. Након редовних месечних састанка са Саветом домске заједнице и представницима Комисије за стандард и исхрану ученика, уведено послуживање доручка по принципу “шведског стола” и чешће измене у јеловнику. Након извршене анализе у вези уштеда и расхода, закључак је да је ова организациона промена дала видне резултате повећањем броја ученика на доручку и смањењем отпадака након оброка, што је и ове године потврђено. За ученике који остају преко викенда у Дому је, од школске 2017/2018. године, почела да се припрема и служи кувана храна, тако да је подела ланч пакета сведена само на један оброк недељно. Ове промене су у организационом смислу захтевале промену радног времена радника у кухињи и другачију организацију рада, што је у сарадњи са шефом кухиње успешно и спроведено.

О правилној исхрани ученика, о безбедности и квалитету оброка свакодневно се брине цео тим људи који ради на припреми њихових оброка. Рад кухиње свакодневно контролишу надлежни у Дому, представник Комисије за стандард и исхрану и шеф службе исхране. Поред интерне контроле постоји и екстерна контрола коју чине санитарна инспекција и Завод за јавно здравље Крагујевац.

Анектирањем ученика на крају године утврђено је да су све досадашње промене биле позитивне, да је знатно унапређен рад службе исхране и да задовољство ученика исхраном сваке године расте. Разноврсна исхрана, јеловник у чијем креирању учествују ученици, доручак на бази „шведског стола“ са изузетно богатим избором јела, начин сервирања, изглед трпезарије, све је то утицало и допринело да се значајно повећа број ученика на доручку, смањи количина бачене хране, а при свему томе постигнуто је изузетно задовољство ученика. Анкетирањем, као и нумеричком скалом процене која је спроведена и школске 2017/2018 године, констатован је пораст задовољства ученика. Оцена 4,21 којом су ученици изразили задовољство пруженом исхраном, представља значајан успех у односу на постављени циљ квалитета (оцена 4,16)

СТАНДАРДИ

Дом поседује сертификате ISO 9001 и HACCP систем од 2011 године.

Сваке године у децембру врши се интерна провера поступака примене и ресертификација стандарда ISO и HACCP.

Децембра месеца 2017-е године извршен је успешан прелазак са ISO 9001: 2015 на ISO 9001: 2018 .

Успостављена хигијенска пракса, према захтевима HACCP система је од суштинског значаја за праћење стања током читавог ланца производње хране од примарне производње до финалног производа. Њеном применом се спречава контаминација и обезбеђује адекватно окружење за руковање храном.

Цео поступак од пријема преко припреме до послуживања хране је у складу са највишим стандардима квалитета и безбедности. HACCP је систем безбедности хране који се заснива на анализи и контроли биолошких/микробиолошких, хемијских и физичких опасности којима су изложене сировине, могућих опасности при руковању, производњи, дистрибуцији и конзумирању крајњег производа. Његова примена подразумева поштовање стандардних оперативних процедура и упутстава којима се смањују ризици по безбедности хране.

Сваки запослени је информисан о томе шта, како, када и зашто да се уради у циљу превенције ризика од хране али и своје личне одговорности како би крајњи корисник конзумирао здраву и безбедну храну.

ЈЕЛОВНИК

Посебна пажња се поклања сачињавању јеловника и разноврсности исхране. Јеловник је усклађен са нормативима исхране ученика и студената који је прописало Министарство просвете, науке технолошког развоја Републике Србије. У нормативу су стандардизоване рецептуре, а налазе се и информације о технолошком поступку припреме и сервирања јела као и њихова биолошка и енергетска вредност.

Јеловник формира шеф службе за исхрану у сарадњи са Комисијом за ученички стандард и исхрану и Саветом домске заједнице, а одобрава директор.

Служба исхране се труди да стално ради на унапређењу квалитета пружања услуга исхране и безбедности својих производа, као и на повећању задовољства корисника и запослених праћењем њихових захтева и очекивања. Такође, континуирано се ради на побољшању радних услова, технологије рада и стручном усавршавању запослених.

Пример јеловника можете погледати [овде...](#)

О правилима у трпезарији можете прочитати [овде...](#)