

Г. Ташкент

от « 10 » 10 2022 г

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, необходимо составление примерного меню на период одной недели включающее распределение перечня блюд, по отдельным приемам пищи (завтрак, обед). Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности с учетом физической нагрузки обучающихся.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ.

Использовать современные холодильники и технологическое оборудование.
Регулярно проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. Проводить обработку столовой мебели (столы, стулья) с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки и вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных гигиеническим свойствам материалов. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Директор школы



Железнякова С.И.