

В соответствии с Правилами СанПиН РУз №0309-14 от 09.03.2014г

**ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ  
ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

1. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед, полдник).  
**1-10**
2. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности с учетом физической нагрузки обучающихся.  
**1-10**
3. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.  
**1-10**

**ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ,  
ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ**

1. Согласно правилам СанПиН должно быть предусмотрено оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию.  
**1-10**
2. Использовать современные холодильники и технологическое оборудование. **1-10**
3. Регулярно проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.  
**1-10**
4. Проводить обработку столовой мебели (столы, стулья, табуретки) с применением моющих и дезинфицирующих средств.  
**1-10**
5. Обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.  
**1-10**
6. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.  
**1-10**
7. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. **1-10**



Директор ГСОШ №307 Рахманова Д.А.

Председатель Наблюдательного совета школы: Самиджанова М.Х.

Члены комиссии:

Белова А.В.

Евтушенко Е.В.

Абдуллаев Ш.А.

Фатян Э.Г.