

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, 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 её 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.
5. Обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место.
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.
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 школы №151 С.М.Зуфарова

Председатель Наблюдательного совета школы: Рахимов А.

Члены комиссии: Умарова З.Б.

Умаралиева Д.Р.

Айматова Ю.Б.

Каюмова С.

Балашова