



„Утверждаю”

Директор школы №161

Салахова М.Т.

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**

Председатель Наблюдательного совета школы:

Садыкова Е.Ю.

Члены комиссии:

Бакирова Д.

Нормуродова Г.В.

Юсупова З.С.

Акильбекова В.Д.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left.