

Г. Ташкент

от « ____ » _____ 2022 г

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ.

1. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее одной недели включающее распределение перечня блюд, по отдельным приемам пищи (завтрак, обед)
2. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности с учетом физической нагрузки обучающихся.
3. Не допускается повторение одних и тех же блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ.

1. Согласно правилам СанПин должно быть предусмотрено оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции.
2. Использовать современные холодильники и технологическое оборудование.
3. Регулярно проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
4. Проводить обработку столовой мебели (столы, стулья) с применением моющих и дезинфицирующих средств.
5. Обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами.
6. 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.
7. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.



Директор школы

Железнякова С.И.