

Організація харчування в школі



Здорове харчування учнів впевнено можна віднести до одного із основних факторів розвитку дитини.

Життя школяра зазнає змін вже з першого дня відвідування школи. Тому дуже важливо відразу ж організувати правильне харчування дитини, що стане у нагоді при адаптації до нового для неї навчального процесу, а також закладе фундамент для формування міцного здоров'я.

З метою створення умов, сприяючих зміцненню здоров'я, формуванню навиків правильного харчування, пошуку нових форм обслуговування дітей, збільшення обхвату учнів гарячим харчуванням у школі, були розроблені основні завдання, які висвітлюють наступні питання:

- забезпечення безкоштовним і пільговим харчуванням учнів школи;
- створення сприятливих умов для організації раціонального харчування;
- зміцнення і модернізацію матеріальної бази приміщень харчоблоку школи ;
- підвищення культури харчування;
- забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки харчування;
- проведення систематичної роз'яснювальної роботи серед батьків і учнів про необхідність гарячого харчування.

НОВЕ ШКІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ

Нове Шкільне Харчування – це проєкт покращення культури харчування у школах України



З 01.01.2021 року в раціон харчування школярів до основного меню введено оновлене меню.

I. Страви, розроблені шеф-кухарем закладу:

ДРУГІ СТРАВИ

1. Ковбаски львівські;
2. Котлети рибні (січеники).

II. Страви з нового Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. (кваліфікований кухар – кулінарний екс-перт, випускник французької школи кулінарії Le Cordon Bleu та автор проєкту «Нове шкільне харчування» – Євген Клопотенко)

БУТЕРБРОДИ ТА ЗАКУСКИ

1. Бургер
2. Булка для бургера

ПЕРШІ СТРАВИ

1. Суп овочевий

ГАРНІРИ

- 1.. Картопляне пюре з соком буряка
2. Картопля смажена скибочками (з вареної картоплі)

ДРУГІ СТРАВИ

1. Болоньезе
2. Нагетси курячі
3. Курка, тушкована в соусі
4. Рис «Паелья»

СОУСИ ТА ЗАПРАВКИ

1. Соус «Кетчуп»

НАПОЇ

1. Чай каркаде