

**Организация
питания
учащихся в ГУО
«Средняя школа
№3 г.Вилейки»**



школьное
питание =



ШКОЛЬНОЕ
ПИТАНИЕ



+



+



+





ЧИСТОТА- ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ



Задачи работы по организации питания

1. Снижение заболеваемости детей и подростков.
2. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся.
3. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания.
4. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.



Обеденный зал рассчитан

на 160
человек



Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических



потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.





Питание учащихся

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе и рекомендованными Министерством здравоохранения интервалами между их приемами.



Питание учащихся группы продленного дня

Рационы питания учащихся в школе включают:



завтрак - закуска (салат), горячее блюдо, напиток;



обед - закуска (салат), суп, горячее блюдо, сладкое блюдо или сок;



полдник - напиток, выпечка, фрукты.





Никто не должен преступать меру ни в пище, ни в питании.

Пифагор

Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия для их адаптации к современной жизни. Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения.



В школе имеется пищеблок с отдельными цехами:

- горячий, овощной, мясо-рыбный, в котором предусмотрены отдельные столы для обработки мяса и рыбы;
- выделены места для обработки яиц, приготовления салатов, что позволяет обеспечить соблюдение не пересечения сырой и готовой продукции, поточности технологических процессов приготовления пищи.

Обеспечено отдельное хранение хлебо-булочных изделий.



Посудомоечный цех

Для мытья столовых приборов и посуды (тарелки, стаканы) используется посудомоечная машина, рассчитанная на 20 тарелок, 40 столовых приборов.



Горячий цех

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов - одна из основных операций приготовления пищи. Горячий цех является центральным производственным участком питания, так как здесь происходят такие технологические процессы:

- варка бульонов;
- тепловая обработка продуктов;
- приготовление первых, вторых, сладких блюд, а также гарниров, напитков.





Складское помещение



Складские помещения:



овощехранилище, где хранятся картофель, морковь, лук, чеснок и капуста;



склад для хранения сыпучих продуктов, различных круп.



Мы за здоровое питание!

