Применяемые нормы при организации питания в МКОУ «Прогимназия №10 «Сказка»

Меню представляет собой бумагу, информирующую учеников и родителей о том, какой пищей располагает в пищеблоке .

При составлении данного документа учитываются следующие принципы:

- Блюдо, вошедшее в состав меню должно восполнять в детском организме основные пищевые и питательные вещества, т.е. удовлетворять физиологическую потребность детей.
- Возрастная группа учащихся.
- Ассортимент блюд должен отвечать требованиям разнообразности и сочетаемости пищевых продуктов.
- Обязательному учету подлежат: сезонность, особенности национального характера, цена блюда и трудовые затраты, необходимые для его приготовления.
- в обеденном зале висит меню, в котором содержится информация о названии блюда и его объеме;
- производственная деятельность столовой соответствует режиму работы учреждения в целом;
- график приема пищи утверждает директор школы;
- питание отпускается целому классу;
- контроль качества, сбалансированность и организацию питания осуществляет бракеражная комиссия, назначает которую директор школы;
- медицинская сестра или другое ответственное лицо обязано ежедневно снимать пробу;
- классный руководитель должен разъяснить учащимся и их родителям информацию о том, что такое правильное питание и предоставить в столовую список питающихся учеников;

Директор МКОУ «Прогимназия №10 «Сказка» Умарова М.Д