

Часто задаваемые вопросы родителей по ПИТАНИЮ И ОТВЕТЫ НА НИХ

Вопрос 1 : По каким принципам формируется меню учащихся?

Ответ : Меню формируется согласно всем требованиям санитарных правил

(СанПин 2.3/2.4.3590-20).

- 1. Рацион питания состоит из набора разрешенных продуктов на основании сан пина*
- 2. Разрабатывается перспективное 10-ти дневное меню с учетом сезонности.*
- 3. Перспективное меню содержит информацию о количественном составе блюд(выход блюда в граммах), энергетической и пищевой ценности (ккал, белки, жиры, углеводы), включая содержание витаминов и минеральных веществ согласно возрастной категории учащихся (7-10 лет и 11- 18 лет).*
- 4. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, используются способы приготовления блюд — варка, тушение, запекание в жарочном шкафу.*

Вопрос 2 : Какие виды мяса , рыбы, и молочных продуктов используются в питании учащихся?

Ответ: В школьную столовую поступают такие виды

мяса —цыплята — бройлеры, филе куриной грудки

рыба —минтай

молочные продукты — молоко, сметана, творог, сливочное масло

Вопрос 3: Какие виды кулинарной обработки используются при приготовлении блюд?

Ответ: При приготовлении блюд используется кулинарная обработка — варка, тушение, запекание.