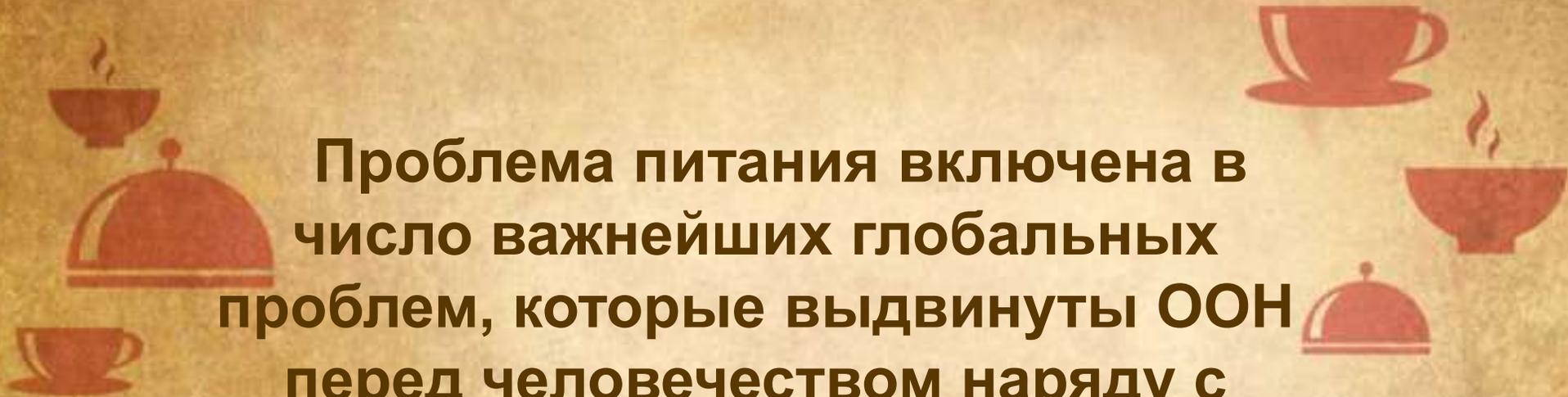




РАБОТА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ СОШ № 22 П. ПЕРЕСЫПЬ, 2019



Проблема питания включена в число важнейших глобальных проблем, которые выдвинуты ООН перед человечеством наряду с таковыми, как охрана окружающей среды и обеспечение энергией.

В нашей школе, данная проблема решается не только руководством, но и людьми, которые вкусно нас кормят!

КОЛЛЕКТИВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

В нашей столовой
работают
замечательные
женщины.

Они приходят на
работу раньше всех,
для того чтобы
приготовить
вкуснейшие блюда.
Настоящие
профессионалы своего
дела.

*Волосская
Екатерина Анатольевна*
Старший повар,
ответственная
за закупку и качество
продуктов питания.



*Кулида
Наталья Владимировна*
Повар, который готовит
для нас вкуснейшие и
качественные блюда



*Лаксаева
Анна Алексеевна*
Кух. рабочая, человек, который
помогает нашему повару,
и отвечает за чистоту приборов,
посуды и зала.



КОЛЛЕКТИВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Не малую роль в коллективе, играет и медицинский работник, Михалькова Светлана Петровна.

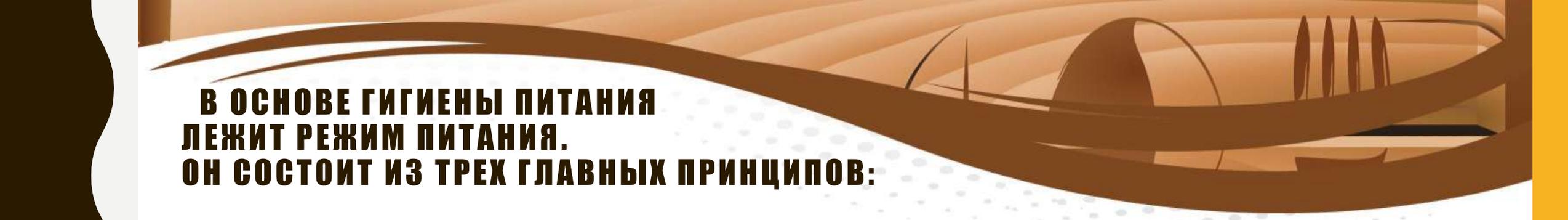
Она контролирует качество приготовления пищи, контроль выхода готовой порции, санитарное состояние как помещения, так и работников столовой. А так же, Светлана Петровна, проводит беседы с детьми о здоровом и правильном питании.



**ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ ИГРАЕТ
ОГРОМНУЮ РОЛЬ – ТАК КАК
ИМЕННО ЭСТЕТИЧЕСКИЙ ВИД
СТОЛОВОЙ И СОБЛЮДЕНИЕ
ДЕТЬМИ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ
ЯВЛЯЮТСЯ ЗАЛОГОМ
ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

Ученикам нашей школы и педагогическому коллективу, очень приятно питаться в столовой. Зал всегда чист, приятные запахи свежих и вкусных блюд, разнообразное меню.



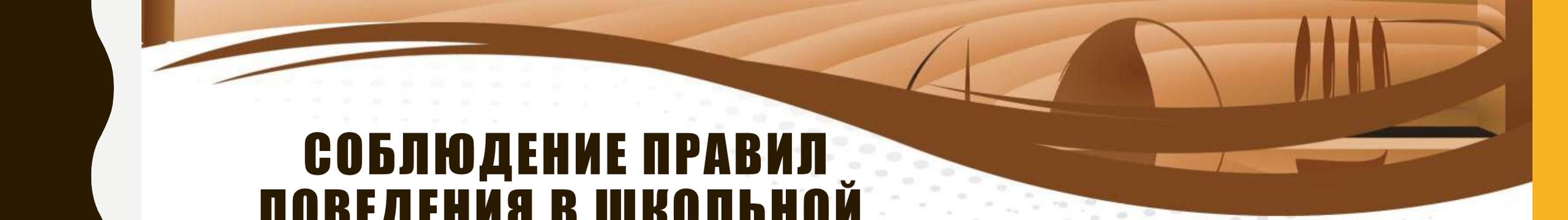


**В ОСНОВЕ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ
ЛЕЖИТ РЕЖИМ ПИТАНИЯ.
ОН СОСТОИТ ИЗ ТРЕХ ГЛАВНЫХ ПРИНЦИПОВ:**

- 1. ПОСТОЯНСТВО ПРИЕМА ПИЩИ ПО ЧАСАМ СУТОК ПРЕДПОЛАГАЕТ РАВНОМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩИ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ.**
- 2. НАИБОЛЬШЕЕ СОБЛЮДЕНИЕ СБАЛАНСИРОВАННОСТИ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ: НАБОР ПРОДУКТОВ ПРИ КАЖДОМ ОСНОВНОМ ПРИЕМЕ ПИЩИ (ЗАВТРАК, ОБЕД, УЖИН) ОБЯЗАН ДОСТАВЛЯТЬ ОРГАНИЗМУ ЧЕЛОВЕКА БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ, А ТАКЖЕ ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В ОПТИМАЛЬНОМ СООТНОШЕНИИ.**
- 3. ПРАВИЛЬНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПИЩИ ПО ЕЁ ПРИЕМАМ В ТЕЧЕНИИ ДНЯ. БОЛЕЕ ПОЛЕЗЕН РЕЖИМ, КОГДА НА ЗАВТРАК ПРИХОДИТСЯ ОКОЛО ТРЕТИ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ДНЕВНОГО РАЦИОНА.**

ОСНОВНОЕ ТРЕБОВАНИЕ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ - ПРИЕМ ПИЩИ В СТРОГО ОПРЕДЕЛЁННОЕ ВРЕМЯ. БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ ПИЩА ЛУЧШЕ УСВАИВАЕТСЯ, МЕНЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗВИТИЯ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

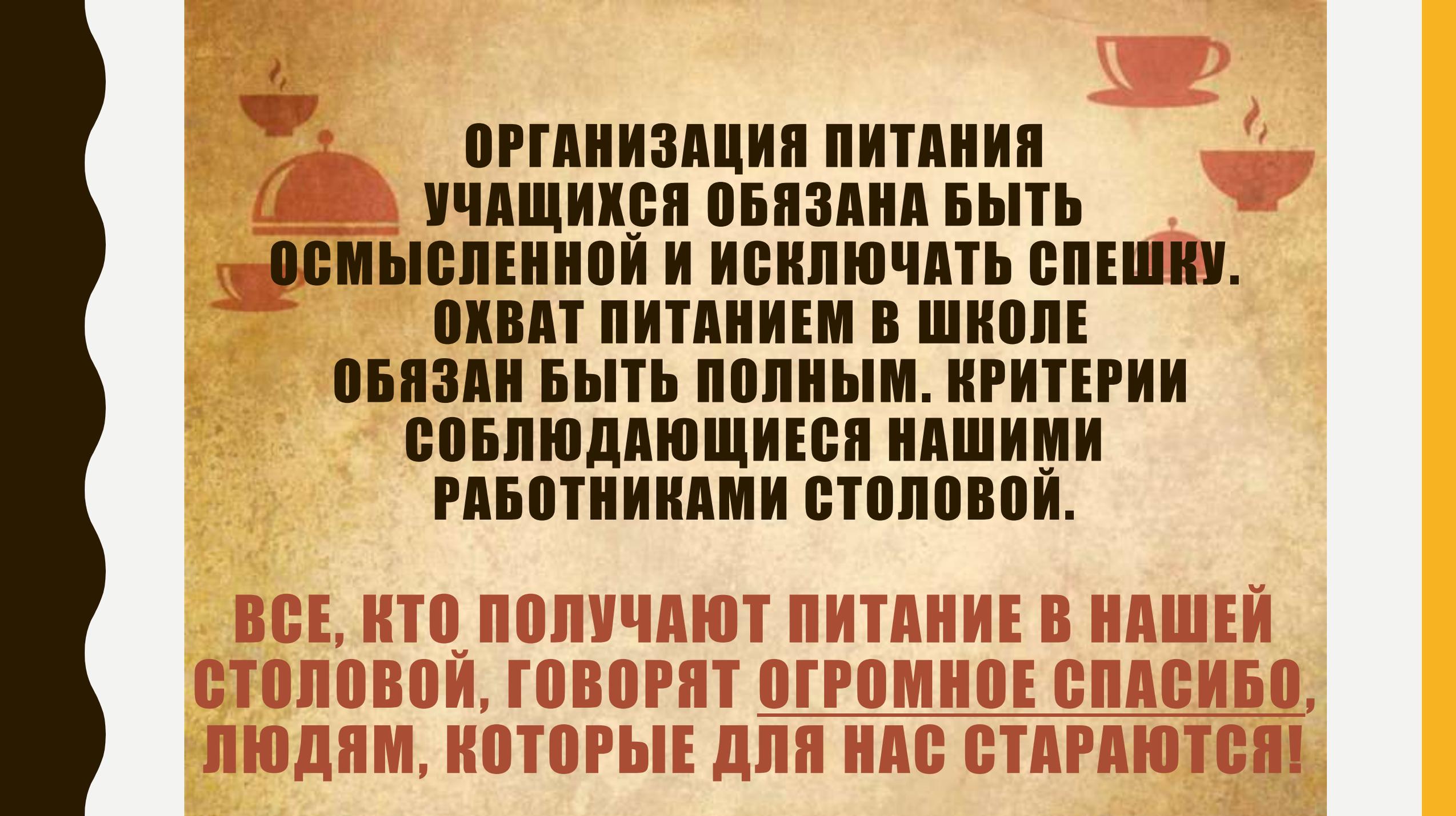
В СВЯЗИ С ПРИВЕДЕННЫМИ ДАННЫМИ, В НАШЕЙ СТОЛОВОЙ ИМЕЕТСЯ РЕЖИМ ПИТАНИЯ ПО ПЕРЕМЕНАМ И ВОЗРАСТУ УЧАЩИХСЯ, ЧТО ПОЗВОЛЯТ СДЕЛАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ СБАЛАНСИРОВАННЫМ И ПРАВИЛЬНЫМ.



**СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ
ПОВЕДЕНИЯ В ШКОЛЬНОЙ
СТОЛОВОЙ СТОЛЬ ЖЕ НЕОБХОДИМО,
КАК И В УЧЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

**ЭТО КАСАЕТСЯ ЧИСТОТЫ,
ПОРЯДКА, УВАЖИТЕЛЬНОГО
ОТНОШЕНИЯ УЧАЩИХСЯ К
ПРОДУКТАМ И УСЛОВИЯМ
ПРИЕМА ПИЩИ.**

**СЛЕДУЕТ РЕШИТЕЛЬНО
ПРЕСЕКАТЬ НЕУВАЖИТЕЛЬНОЕ
ОТНОШЕНИЕ К ПИЩЕ (К ПРИМЕРУ,
РАЗБРАСЫВАНИЕ ХЛЕБА),
НЕБРЕЖНОСТЬ И НЕАККУРАТНОСТЬ
ВО ВРЕМЯ ЕЕ ПРИЕМА.**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ ОБЯЗАНА БЫТЬ
ОСМЫСЛЕННОЙ И ИСКЛЮЧАТЬ СПЕШКУ.**

**ОХВАТ ПИТАНИЕМ В ШКОЛЕ
ОБЯЗАН БЫТЬ ПОЛНЫМ. КРИТЕРИИ
СОБЛЮДАЮЩИЕСЯ НАШИМИ
РАБОТНИКАМИ СТОЛОВОЙ.**

**ВСЕ, КТО ПОЛУЧАЮТ ПИТАНИЕ В НАШЕЙ
СТОЛОВОЙ, ГОВОРЯТ ОГРОМНОЕ СПАСИБО,
ЛЮДЯМ, КОТОРЫЕ ДЛЯ НАС СТАРАЮТСЯ!**