

Шкільна їдальня в нашому ліцеї

Останніми роками оснащення для навчальних приміщень нової української школи приділяється дуже багато уваги. Але чи не забуваємо ми при цьому про ще одне важливе приміщення будь-якого навчального закладу — їдальню?

Їдальня — місце для харчування, яке загальнодоступне для обслуговування наших споживачів з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів де харчуються наші ліцеїсти.



Шкільне харчування

Шкільні роки — час бурхливого росту, безупинного фізичного і розумового розвитку ліцеїстів. Швидкий ріст, постійний рух, напружена розумова діяльність — все це ставить перед організмом підвищені вимоги, спричиняючись до великих витрат енергії. Для росту і забезпечення нормальної життєдіяльності організму серед інших факторів неабияке значення має режим харчування. Під режимом харчування слід розуміти дотримання помірності, різноманітності їжі, регулярності прийняття її.

Організоване харчування регламентується санітарними правилами і нормами, і тому в значній мірі задовольняє принципам раціонального харчування.

Принцип раціонального харчування - помірність, різноманітність і збалансованість.



Нормативно-правове забезпечення харчування

- [Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку"](#)
- [Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку \(Затвержено постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305\)](#)
- [Наказ МОЗ України від 25.09.2020 №2205 "Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти"](#)

В нашому Ліцеї 252 є велика їдальня, яка стала улюбленим місцем ліцеїстів і розрахована на 250 посадкових місць.

Фото їдальні:



Шеф - кухар: Анна Красюк

В 2021 році лауреат конкурсу “*Шкільне харчування.*”



Обслуговуючий персонал їдальні дозволяє успішно справлятися з величезними навантаженнями під час навчальних змін.

Фото персоналу їдальні:



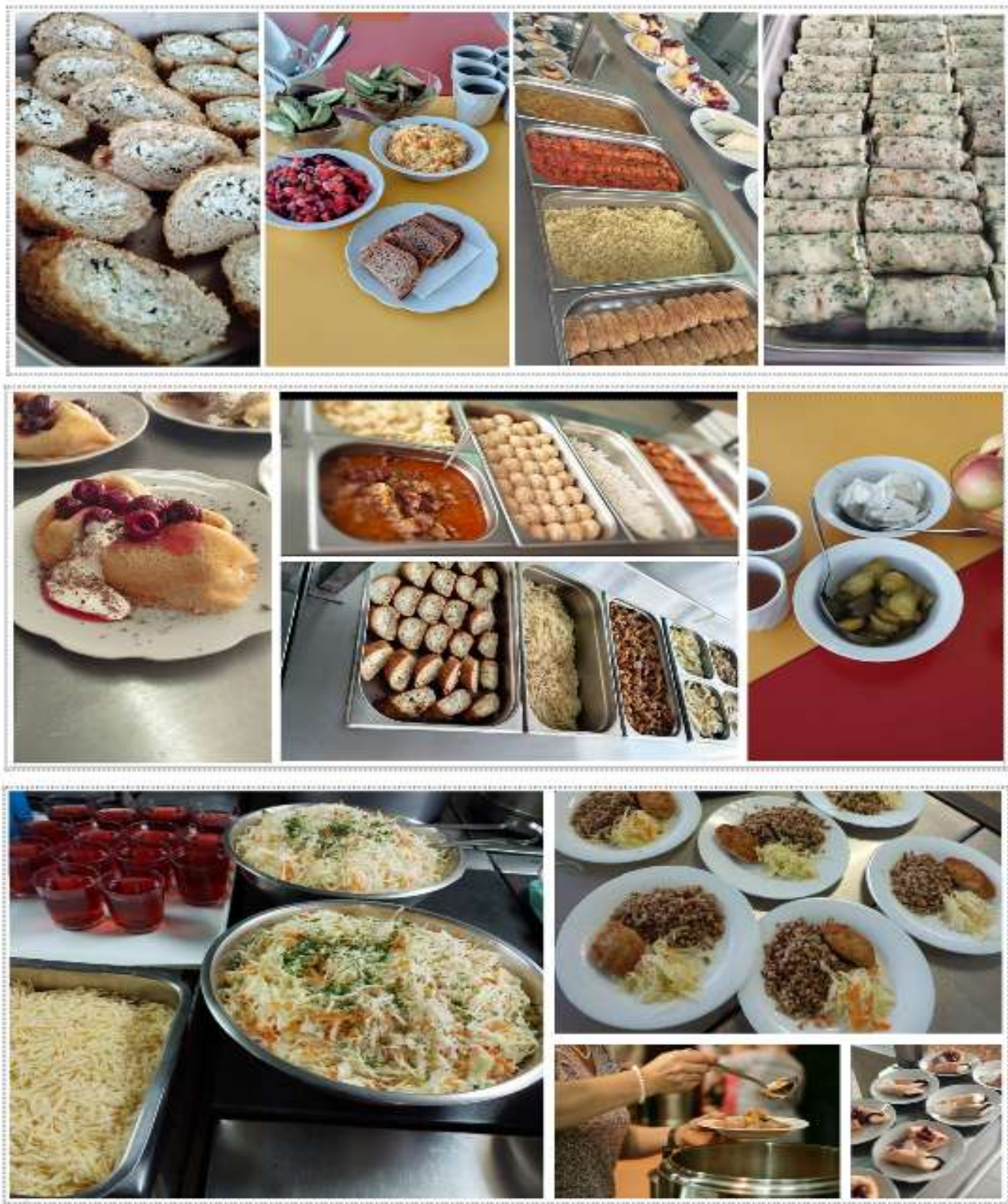
Харчування ліцеїстів молодших класів та пільгових категорій, а також ліцеїстів старшої категорії проводиться за розкладом, який відповідає навчальному навантаженню кожного класу. Таким чином вирішується проблема навантажень на їдальню в обідні години.

Їдальня ліцею має лінії роздачі, які можуть комплектуватися різною кількістю модулів:



Меню, пропонуване в шкільній їдальні, відрізняється різноманітністю страв і містить весь необхідний по калорійності і вмісту вітамінів набір продуктів для дитячого харчування.

Фото страв:



Директор Ліцею 252 Олена Преподобна, контролює стан організації харчування ліцеїстів у нашому Ліцеї.

Медпрацівник Ліцею Ремарчук Валерія слідкує за якістю продуктів, які надходять до їдальні, дотриманням норм харчування, С- вітамінізацією (С-вітамінізація проводиться безпосередньо за 15 хвилин до видачі їжі при температурі страв не вище 45-60° С.), санітарно-гігієнічним станом їдальні та особисто здійснюють проби готової їжі та дає дозвіл на використання готових блюд для харчування.

Відгуки споживачів:

