



Горячее питание в школах

Цель

Дать возможность вам попробовать меню, которое уже представлено в школах с 1 сентября. И понять, как это должно быть. А также получить обратную связь по школьному питанию, которую вы уже получили от детей.

Собирая ребенка в школу
вы заботитесь о том,

- **во что одет ребёнок**
- **что лежит в его портфеле**
- **чем он будет питаться**



Последний пункт не всегда в фокусе каждого родителя. Но...

С голодным учеником трудно работать.

Учителя говорят, что удержать внимание ребенка на 5-6 уроке сложно, а если он еще и голодный, то это становится практически невозможным. Эту информацию подтверждают не только педагоги, но и психологи.

И только вы можете заранее позаботиться о том, что ребенок будет есть во время занятий.

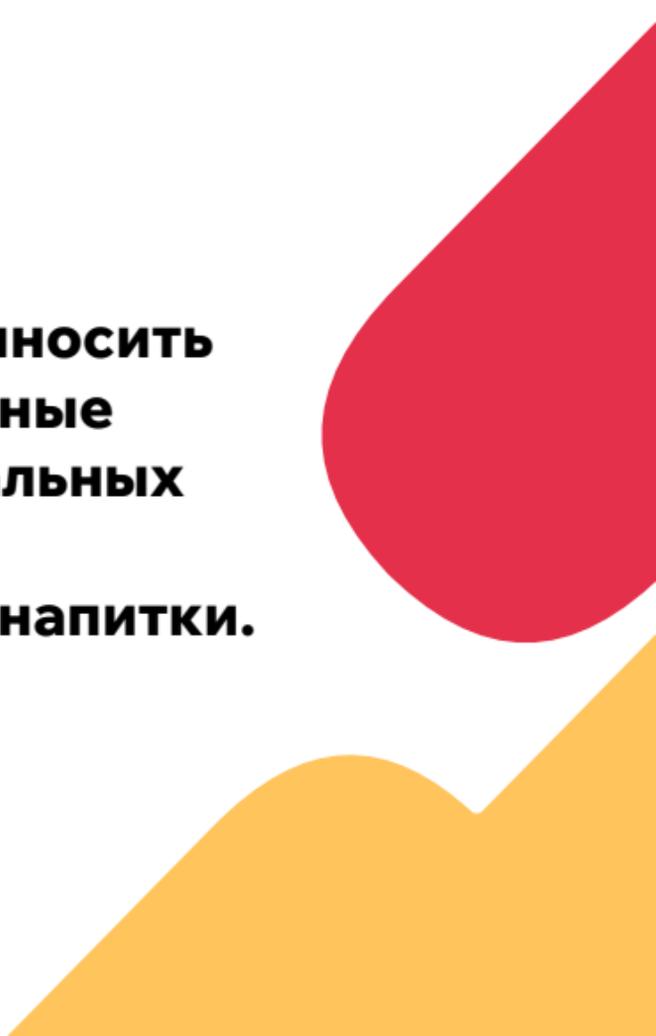
Что это будет:

**ланч бокс,
который положила
заботливая мама утром
в портфель ребенка**

**обед из школьной
столовой**

выбор безусловно за вами!

**Но, необходимо помнить, что приносить в школу можно только разрешенные перекусы, не требующие специальных условий хранения.
Фрукты, кондитерские изделия, напитки.**

A decorative graphic on the right side of the page consists of two overlapping organic shapes. The upper shape is a vibrant red, and the lower shape is a bright orange. They are positioned on the right edge, extending from the top towards the bottom.

**Для детей и родителей школа
и оператор питания создали удобную
и полезную услугу.**

Льготное питание

Завтраки и обеды для 1 и 2 смены

На завтраки это полноценные вторые горячие блюда и горячие молочные каши с бутербродами, напитками и хлебом.

На обеды - полноценный рацион, состоящий из первых горячих блюд и вторых блюд с гарнирами, а также овощной подгарнировки, напитка и хлеба.



Сырье для льготного меню предоставляется в нескольких видах:

- сырые подготовленные овощи, полуфабрикаты из птицы;
- сформованные мясные полуфабрикаты, такие как - котлеты, фрикадельки, тефтели, производимые на комбинате социального питания с учетом всех законодательных требований (ТРТС, ТУ, СанПин, ТТК).

Каждое блюдо готовится только по технико-технологической карте, разработанной технологами в соответствии с требованиями СанПин и прошедшей заключение Роспотребнадзора.

ПИТАНИЕ ЗА РОДИТЕЛЬСКУЮ ПЛАТУ

58, 140, 175 руб

Для детей, не относящихся к льготным категориям, организовано горячее питание за средства родителей.

Волгоградский регион - один из немногих в стране, где разработано индивидуальное меню данной категории.

Для сравнения, в Москве средняя стоимость завтрака 112 - 120 рублей, а обеда 190-224 рубля, как для льготной, так и для всех остальных категорий.

Индивидуальное меню не предусмотрено.



Данная категория меню также составлено по принципам использования разрешенных ингредиентов, выходу порций и технологии приготовления.

Для приготовления «Горячих ланчей» используются только мясо птицы, говядина, овощи, крупы и разрешенные приправы.

Все выходы блюд рассчитаны на детей 12-17 лет.

КАЖДЫЙ ИЗ ВАС МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ЕЩЕ ЛУЧШЕ!

- Участвуйте в родительских контролях.
- Проходите анкетирование и опросы от операторов питания.
- Спрашивайте детей как и чем они питаются.

Для обратной связи



Telegram-канал, где вы можете узнать свежие новости о школьном питании и задать вопросы о питании вашего ребенка в школе.



Возникли проблемы с питанием вашего ребенка в школе, пишите нам в телеграм-бот

**Телефон горячей линии ПСПиОН:
8 909 377 30 43**