

Какие новинки в школьном питании предложат в Гомельском районе в новом учебном году

С начала нового учебного года по-новому будет организовано питание в учреждениях образования. Этому предшествовала успешная реализация пилотного проекта, направленного на изучение вкусовых предпочтений школьников.



В пилотном проекте участвовала Торфозаводская средняя школа, а в прошлом учебном году уже более 20 учреждений образования района работали в новых реалиях.

– С сентября все школы перейдут на новую организацию питания учащихся, – рассказала начальник отдела по организации питания учреждений образования центра по обеспечению деятельности бюджетных организаций Лариса Шульга. – За время реализации

проекта мы разработали более 40 фирменных блюд, 14 из которых в новом учебном году представим впервые.

В числе новинок – блинчики «Брилевские» с мясом курицы и овощной смесью с сыром, закуска «Светофор» (в ее состав входят свежие помидоры, яйца и сыр), запеканка из творога «Терешковичская» с какао, выпечка с сыром «Хрустяшки» и другие. В целом в стране с начала реализации пилотного проекта по организации школьного питания разработаны сотни рецептов фирменных блюд. Более 300 лучших включили в специальный сборник. Среди них – и разработки технологов из Гомельского района: салат «Морской бриз», котлеты «Дуэт», митболы и другие.



Все они адаптированы в соответствии с требованиями по пищевой ценности, детской диетике, гигиеническим параметрам и другим критериям. Кроме того, примерное десятидневное меню разрабатывается с учетом использования сезонных продуктов, блюда разнообразные и в течение нескольких дней не повторяются. Также особое внимание специалисты отдела и работники школьных столовых уделяют и питанию некоторых

учащихся, которым необходимо придерживаться особой диеты.

– Все подчинено тому, чтобы новая система питания приносила максимум пользы и была востребована у детей, – отметила управляющий центром по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ирина Третьяк. *– Чтобы школьники правильно питались и наслаждались вкусными блюдами, приготовленными с любовью и соблюдением всех норм и требований, для работников школьных столовых в преддверии нового учебного года провели семинары.*

Специалисты отдела по организации питания учреждений образования центра по обеспечению деятельности бюджетных организаций рассказали о нововведениях и предложили заведующим столовыми, шеф-поварам и поварам поделиться мнениями о разработанных рецептах.

Помощник врача-гигиениста Гомельского районного центра гигиены и эпидемиологии Кристина Евдоченко-Гаврушева напомнила участникам семинара о правилах и требованиях при хранении продуктов, приготовлении блюд, поддержании санитарного порядка в помещениях и своевременной чистке оборудования и инструментария.



sozhnews.by