

Предложения по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций по итогам реализации проекта «Шеф в школе»

Предложения, рекомендуемые к внедрению в общеобразовательных организациях

- Ввести возможность выбора блюд для обучающихся как минимум из двух рационов питания (завтраков, обедов) при наличии технических и технологических возможностей в рамках каждой конкретной школьной столовой. Отдельное внимание стоит уделить топингам, которые школьник мог бы выбрать в ходе завтрака или обеда (фруктовые и ягодные соусы и джемы, сгущенное молоко, салатные заправки на основе растительных масел, томатный соус для школьного питания и т.д.) и добавить к блюду;
- Ввести в организацию питания за родительские средства элементы по принципу «шведского стола» при наличии технических и технологических возможностей в рамках каждой конкретной школьной столовой;
- При разработке меню учитывать климатические и национальные особенности регионов при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;
- Включать в меню свежие сезонные овощи и фрукты местного товаропроизводителя;
- При заключении контрактов для поставки пищевой продукции для обеспечения школьного питания отдавать предпочтение местным товаропроизводителям;
- Рекомендовать использовать посуду единого дизайна, приветствуется введение тематической и брендированной посуды. При подаче горячих напитков должна использоваться только посуда с ручкой;
- Привлечение инвестиций в модернизацию оборудования для внедрения современных технологий;

- Рекомендуется учитывать современные гастрономические предпочтения детей, адаптируя их под утвержденные санитарно-эпидемиологические требования;
- Рекомендуется обеспечение высокого качества приготовления блюд благодаря применению современных технологий, обеспечение предприятий квалифицированным персоналом, системное проведение обучающих мероприятий по повышению квалификации;
- Рекомендуется включать в столовых общеобразовательных организаций произведения классической музыки;
- Учитывать мнение обучающихся образовательных организаций при изменении дизайна обеденных залов;
- Проведение мастер-классов от шеф-поваров, работающих на предприятиях общественного питания регионов (кафе, рестораны и т.д.), для поваров столовых общеобразовательных организаций на основе партнерских отношений и сотрудничества;
- Разработка и применение единых стандартов к сервировке столов в столовых общеобразовательных организаций (использование столовых приборов из нержавеющей стали, соответствие количества приборов числу посадочных мест, наличие салфеток, сухарниц и т.д.).