

# Організація харчування



Організація харчування в Ліцеї здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та Порядку організації харчування у закладах освіти, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305.



Головними принципами організації харчування в нашому закладі є суворий контроль за якістю та безпечністю продуктів, дотримання технології приготування страв, забезпечення різноманітного та вітамінізованого раціону для здобувачів освіти.



# Харчування у Ліцеї 315

Смачно • Корисно • Безпечно

Смачна енергія для великих досягнень!

Здорові діти — успішна країна!



Смачно навчатися легше!



## Сучасне обладнання

Страви готуються у чистих приміщеннях із дотриманням санітарних вимог та технології приготування.



## Збалансоване меню

Щодня учні отримують поживні страви, що поєднують білки, овочі, крупи та корисні напої.



## Свіжі овочі та фрукти

У раціоні дітей є свіжі салати, сезонні овочі, фрукти та вітамінні продукти.



## Якість і безпека

Контроль якості продуктів, безпечність харчування та турбота про здоров'я дітей — наш пріоритет.



## Комфортна їдальня

У їдальні створено зручні умови для харчування учнів у приємній та охайній атмосфері.

Приємна атмосфера кожного дня!

Здорове харчування — важлива складова успішного навчання!



Сьогодні смачна їжа —



Завтра великі можливості!



Ліцей 315

Турбуємось сьогодні — про успішне завтра!

Якісне харчування – успішне навчання!

# ОРГАНІЗАЦІЙНІ ВИМОГИ у навчальних закладах

Смачно. Корисно. Безпечно. Для здорового майбутнього!

ШКІЛЬНА ЇДАЛЬНЯ –  
ЦЕ ПРО ЗДОРОВ'Я,  
РОЗВИТОК І ТУРБОТУ  
ПРО КОЖНУ ДИТИНУ!



БЕЗПЕЧНІ  
ПРОДУКТИ



ЗБАЛАНСОВАНЕ  
МЕНЮ



ГІГІЕНА  
ТА ЧИСТОТА



ОРГАНІЗОВАНИЙ  
ПРОЦЕС



КОМФОРТНІ  
УМОВИ



КОНТРОЛЬ  
ЯКОСТІ



РІЗНОМАНІТНІ  
ТА КОРИСНІ СТРАВИ



ДОТРИМАННЯ  
САНІТАРНИХ НОРМ



СВІЖІ ТА ЯКІСНІ  
ПРОДУКТИ ЩОДНЯ



СЕЗОННІ ФРУКТИ  
ТА ОВОЧІ



ОРГАНІЗОВАНА  
РОЗДАЧА ЇЖІ



## ЯКІСНІ ПРОДУКТИ

- ✓ Використовуються лише безпечні та свіжі продукти
- ✓ Контроль термінів придатності
- ✓ Дотримання умов зберігання



## ЗБАЛАНСОВАНЕ МЕНЮ

- ✓ У раціоні – овочі, фрукти, крупи, м'ясо, риба, молочні продукти
- ✓ Врахування вікових потреб дітей
- ✓ Різноманітність страв



## ГІГІЕНА ТА ЧИСТОТА

- ✓ Санітарна обробка обладнання та посуду
- ✓ Дотримання правил особистої гігієни працівниками
- ✓ Регулярне прибирання приміщень



## ОРГАНІЗОВАНИЙ ПРОЦЕС ХАРЧУВАННЯ

- ✓ Чіткий графік відвідування їдальні
- ✓ Культура поведінки під час прийому їжі
- ✓ Забезпечення достатньої кількості місць



Здорове харчування сьогодні –  
щасливе завтра! ♥

Лицей №315

Разом дбаємо про здорове покоління! ♥

Смачно  
Корисно  
З любов'ю  
до дітей!



## Формати меню

### 1 Комплексне меню

Готовий набір страв на день.



### 2 Лінія роздачі

Страви представлені для зручної видачі.



### 3 Порційна подача

Салати та закуски у готових порціях.



### 4 Контрольні страви

Зразки для щоденного контролю якості.



## Види меню

### 1 Гарячі страви

Основні страви, гарніри, м'ясні вироби.



### 2 Овочеві салати

Свіжі овочі та корисні салати.



### 3 Фруктове меню

Сезонні фрукти та вітамінні доповнення.



### 4 Напої і молочні продукти

Чай, йогурт та корисні напої.



### 5 Хліб і додатки

Хліб, сир та супровід до страв.



Різноманітність • Збалансованість • Безпечність



СИЛА  
У ЗНАННЯХ



ЕНЕРГІЯ  
У ЇЖІ



УСПІХ  
У МАЙБУТЬОМУ



Смачна  
їжа –  
щасливі  
діти! 



# Склад та збалансованість меню в Ліцеї 315

Смачно  
Корисно  
Для розвитку!



## Контрольні страви

КОНТРОЛЬНІ  
СТРАВИ



## Що входить до меню?

-  **Перші страви**  
(супи, борщі, розсольники)
-  **Другі страви**  
(м'ясо, риба, птиця, гарніри)
-  **Овочеві салати**  
(свіжі та тушковані овочі)
-  **Напої**  
(чай, компот, кисломолочні продукти)
-  **Фрукти**  
(сезонні та свіжі)

### ✓ Збалансований склад:

- ✓ білки
- ✓ жири
- ✓ вуглеводи
- ✓ вітаміни
- ✓ мінерали
- ✓ клітковина

## Контрольні страви

КОНТРОЛЬНІ  
СТРАВИ



## Меню включає:

-  **Перші страви**  
(супи, борщі, розсольники)
-  **Другі страви**  
(м'ясо, риба, птиця, гарніри)
-  **Овочеві салати**  
(свіжі та тушковані овочі)
-  **Напої**  
(чай, компот, кисломолочні продукти)
-  **Фрукти**  
(сезонні та свіжі)
-  **Корисні десерти**  
(сирники, запіканки, випічка)

Правильне харчування –  
запорука здоров'я, енергії  
та успішного навчання!



Міцний  
імунітет



Краще  
навчання



Гарний  
настрій



Здорове  
майбутнє

# Технологічні та санітарні вимоги в Ліцеї 315

Кожен день  
кращий  
з корисною  
їжею! ♥

Безпечне, якісне та збалансоване харчування щодня

Смачна  
їжа –  
здорові  
діти! ♥

## 1 Контроль якості



- ✓ Контрольні страви зберігаються для перевірки якості та безпечності.
- ✓ Проводиться щоденний візуальний і органолептичний контроль готових страв.



## 2 Санітарні вимоги



- ✓ Дотримуються чистота приміщень, посуду та робочих поверхонь.
- ✓ Працівники харчоблоку працюють із дотриманням правил особистої гігієни.
- ✓ Продукти зберігаються відповідно до температурних вимог.



## 3 Технологічні вимоги



- ✓ Страви готуються за технологічними картами.
- ✓ Дотримуються умови приготування, порціонування та видачі страв.
- ✓ Гарячі й холодні страви подаються з урахуванням норм безпечного харчування.



Смачні  
та поживні  
страви!

## 4 Що входить до меню



Гарячі страви



Свіжі овочі та фрукти



Напої



Збалансовані гарніри  
та молочні страви

Здорове  
харчування –  
успішне навчання!  
♥



Турбуємося  
про здорове  
майбутнє  
разом! ♥