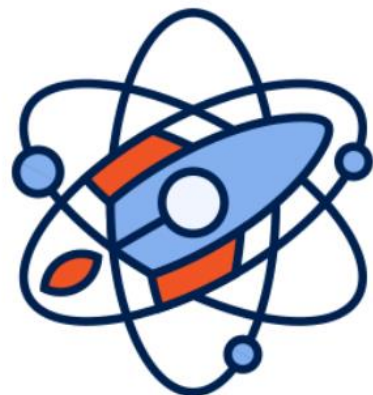




ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Западный административный округ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы «Образовательный центр «Протон»

Организация питания обучающихся





Режим питания школьников

- ✓ В школах нашего образовательного центра организовано двухразовое горячее питание
- ✓ Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно организованы полдники

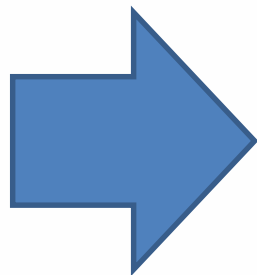


**Правильное питание обучающихся –
это основа здоровья и залог успеха в учебном году!**



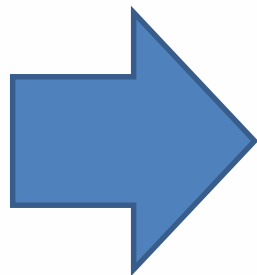
Условия получения питания

ЗАВТРАКИ



ВСЕ обучающиеся 1-4 классов получают ежедневные горячие завтраки **БЕСПЛАТНО** за счёт средств бюджета города Москвы

ОБЕДЫ



Обучающиеся, относящиеся к **льготным категориям**, обеспечиваются горячими обедами **бесплатно**

Обучающиеся, не относящиеся к льготным категориям, обеспечиваются горячими обедами **за плату**



Льготные категории обучающихся

- ✓ Дети из многодетных семей
- ✓ Дети из малообеспеченных семей
- ✓ Дети-сироты, оставшиеся без попечения родителей
- ✓ Дети, находящиеся под опекой (попечительством), находящиеся в приёмных семьях
- ✓ Дети, имеющие обоих родителей-инвалидов или единственного родителя-инвалида 1 или 2 группы
- ✓ Дети, получающие пенсию по потере кормильца
- ✓ Дети-инвалиды
- ✓ Дети с ОВЗ

Заявление на получение льготного питания подается **через портал mos.ru один раз** и действует на весь период действия льготы.

Исключение составляют многодетные семьи, для них подача заявления ежегодна.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

ЗАВТРАК



Творожная запеканка,
сырники, каши, оладьи,
омлет, блины, фрукты,
творог,
чай, какао

ОБЕД



овощные тарелка,
разнообразные супы,
куриный бульон,
гарниры, рыбные и
мясные блюда, компот
и чай

ПОЛДНИК



выпечка,
кондитерские изделия,
кисломолочные напитки,
соки, чай

**Питание организовано по 12-дневному циклическому меню,
разработанному Институтом питания РАН**



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

- ✓ Входной контроль поступающей продукции
- ✓ Условия хранения продукции
- ✓ Технология приготовления пищи
- ✓ Норма выхода порций
- ✓ Температурный режим готовых блюд
- ✓ Соблюдение санитарных правил и норм

