Презентация блюд меню зимне-весеннего периода

На базе МБОУ СОШ 8 муниципального образования Белореченский район 29 августа 2024 года состоялась презентация меню горячего питания школьников. Школа встретила гостей уютной, светлой красивой столовой. Всем нам хочется, чтобы наши дети ели вкусную, полезную, здоровую еду в школе. Такую еду предложили на презентации блюд меню школьного питания.

Перед презентацией стояли задачи:

-формирование и развитие у школьников навыков правильного питания и здорового образа жизни;

-привлечение внимания педагогов, родителей к важности и значимости задачи развития у детей основ культуры здорового питания.

Презентация блюд меню организована поставщиками услуг по организации питания школьников ООО «ВИТ-ЛАЙН».

Приняли участие в ознакомлении с меню и дегустации блюд заместитель главы муниципального образования Белореченский район Воронина Елена Олеговна.

Родители учащихся общеобразовательных учреждений смогли увидеть и попробовать все, чем будут кормить белореченских детей. В дегустации приняли участие 97 родителей школьников, 15 руководителей школ и ответственных за организацию питания в школе, 35 школьников представителей ученических Советов.

Гастротур по меню летне-осеннего периода освещался корреспондентом районной газеты «Огни Кавказа» Барашихиным В.Л. (<https://ognikavkaza.ru/>).

Данная информация расположена на сайте управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район и сайтах образовательных организаций.

Для презентации и дегустации использовалось меню завтраков возрастной категории 7-11 лет.

Проведенное анкетирование по выявлению наиболее понравившихся блюд, показало лидера предпочтений – азу с овощами и мясом, мясо, тушенное с овощами в соусе, пудинг из творога с яблоками. Высоко оценили новое блюдо, которое появилось в меню – рагу из субпродуктов.

Каши, фритата из яиц с овощами, щи новгородские мудро были оценены представителями ученического Совета: «Мы все понимаем, что еда должна быть полезной, а не только вкусной».

Поступили предложения блюд для возможного включения их в школьное меню при соблюдении норм калорийности и пищевой ценности:

-увеличение количества блюд из мяса (говядины);

-равномерное распределение чередования блюд из рыбы в течение 10 дней.