

Каждый человек, заботящийся о своём здоровье, хочет питаться правильно. Ведь правильное (оно же здоровое питание) гарантирует хорошее самочувствие, крепкий иммунитет и оберегает нас от хронических заболеваний.

Повара МБОУСОШ № 66 имени Виктора Александровича Стукалова, составляя меню на каждый день, помнят о том, что за ними мальчишки и девчонки, которые растут. Здоровье детей в их волшебных руках.

Началась новая неделя, а с ней заботы и хлопоты о приготовлении вкусной и здоровой пищи.

Организатор питания Караева Ирина Васильевна и заведующая производством Храмова Лариса Петровна открывают двери столовой первого корпуса школы.

С 25 по 27 февраля в проекте «А что у нас на тарелке?» принимали участие родители 5 «А» и 5 «Б» классов.

Андреева Юлия Викторовна дегустировала меню:

- рыбный суп;
- тушеный картофель с мясом;
- салат из свежих овощей;
- сок.



Было отмечено, что порции большие, способны насытить школьника. Но в супе было мало мяса рыбы. Пожелание: хотелось, чтобы у детей была возможность выбора блюд на свой вкус.

Абубалова Вероника Геннадьевна пробовала меню:

- суп гороховый;
- макаронны отварные с котлетой из куриного филе;
- салат из свежей капусты;
- компот из сухофруктов.



«Обед мне очень понравился. Меню разнообразное, соответствует требованиям СанПиН. Столовая чистая, на столах есть салфетки».

Пройдём в столовую второго корпуса школы.

Организатор питания Щербакова Наталья Сергеевна, заведующая производством Рогожкина Екатерина Сергеевна рады встрече.

27 февраля 2020 года школьную столовую посетили мамы учеников 2 «А» и 7 «Б» классов.



Нешатаева Ольга Викторовна и Хвастункова Мария Алексеевна продегустировали салат из огурцов и помидоров, суп- лапшу домашнюю, капусту тушеную, котлету, сок. Мамы отметили, что первое блюдо было в меру горячим, наваристым, на костном бульоне. Тушеная капуста аппетитная, котлета прожаренная. Салат из огурцов и помидоров свежий, порции большие. На столах - свежий хлеб и батон. Обедом мамы остались довольны и выразили благодарность поварам и сотрудникам столовой . Прогуляемся до столовой третьего корпуса.

Заведующая производством Кашенкова Татьяна Сергеевна, как пчёлка, трудится с утра до вечера.

25 февраля школьную столовую посетил папа ученика 7 «Б» класса Тренин Денис Александрович. В этот день в меню предлагали следующие блюда:

- салат из квашеной капусты с луком
- уха с крупой
- макароны с подливой
- чай с сахаром
- хлеб «Новый», батон «Колос».



Тренин Денис Александрович оставил запись в книге отзывов: «Вышел из-за стола сытым и довольным. Уха в меру солёная, наваристая, картофель разваренный. Благодаря крупе суп получился сытным. Макароны, политые классической подливой, очень питательны. Спасибо поварам за вкусный обед».

27 февраля дегустировать блюда пришли представители родительского комитета 10 «А» и 10 «Б» классов: Носова Эльмира Шавкатовна, Носов Алексей Исмаилович, Ширяев Алексей Сергеевич.

Блюда в меню на 27.02.20:

- салат из свежих огурцов
- суп-лапша домашняя
- котлеты
- капуста тушёная

- сок
- хлеб «Новый».



По словам родителей, было вкусно. «Посуда чистая. Столовая чистая. Замечаний и дополнений нет». Правильная организация питания школьников может помочь в решении очень многих проблем, возникающих именно в подростковый период. Ведь от того, как мы питаемся, зависит наше здоровье.