

-«Нашу столовую не узнать: удобные столы и стулья, красивые стены, повсюду цветы. Все располагает к питанию»

-«Как вкусно стали готовить наши повара, все горячее и свежее, пахнет домом»

-«Мне не хочется уходить из столовой, когда звенит звонок на урок. Так уютно, так все по-домашнему»

-«Я иногда бываю в школьной столовой. Столовая чистая и уютная, повара приветливы.»

-«Я посещаю нашу школьную столовую и мне нравится всё, что готовят наши повара. В нашей столовой разнообразное



Песчанокосское, ул. Алисова 7

Редколлегия МБОУ ТСОШ №1 :

Абрамова Диана,
Черепенникова Наталья,
Косова Алина,
Фролов Дмитрий,
Григорова Анастасия,
Горлова Марина,



РОССИЙСКОЕ
ДВИЖЕНИЕ ШКОЛЬНИКОВ

В РДШ может вступить абсолютно любой человек от 8 до 17 лет и начинать предлагать свои идеи и проекты. Подробнее ознакомиться с движением можно на официальном сайте рдш.рф, в сообществе Вконтакте vk.com/skm_rus

Независимая
школьная газета
МБОУ ТСОШ №1
имени Г.В.



Парта.

Выпуск №65

Тема выпуска: Питание в школе

В этом выпуске:

☺ Питание в школе стр.1

☺ Экскурсия в столовую стр.2-3

С 1 сентября 2020 года по указу президента РФ В.В. Путина, все школы должны обеспечить каждого ученика начальной школы как минимум одним горячим блюдом в день. Деньги на еду поступают из госбюджета разных уровней. Бесплатное горячее питание предоставляется всем ученикам 1 -4 х классов . Наша школа не





Экскурсия в столовую

С 1 января текущего года все средние общеобразовательные и основные общеобразовательные школы района перешли на новую систему горячего питания. Режим питания учащихся в школе соответствует установленным требованиям. Все мероприятия по изменению системы горячего питания проведены в тесном взаимодействии с Роспотребнадзором. Претензий к качеству нет. Дети едят с удовольствием. Повара все остались прежние. По-



Питание детей считается правильно построенным, если оно достаточно по калорийности, разнообразно по набору продуктов и технологии приготовления блюд, сбалансировано по всем питательным веществам, рационально распределено



Экскурсия в столовую



Оптимальные способы приготовления блюд – запекание, тушение и варка. Выпечка производится только в духовых шкафах. Никто не предложит детям заправить блюдо соусом или майонезом, не добавит перчик для аппетита. Возможно, поэтому некоторым из них школьная еда кажется непривычной, пресной по сравнению с домашней. Переступая порог образовательного учреждения, ребята должны позабыть о многих вредных пристрастиях в еде. Но это только во благо их здоровью. Другое

