

Технології та обладнання кухні



Графік роботи

Сніданок: 10:30 – 11:50

Обід: 13:25 – 14:50

Підвечірок: 15:30 – 16:00
(для ГПД)

Відповідальні особи

Керівник харчоблоку:
Людмила Водославська
(тел: 066 719 79 74)

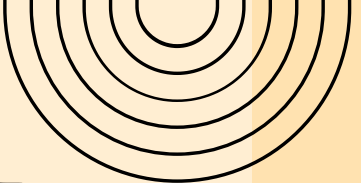
Відповідальна за організацію
харчування:
Наталія Стефанюк
(тел: 050 696 98 00)



Шкільна їдальня

**Здорове харчування – це
основа успішного навчання та
благополуччя наших дітей.**





Колектив



Стандарти якості та безпеки

Гігієна кухні

Щоденна дезінфекція обладнання та приміщень. Контроль чистоти рук та робочих поверхонь.

Контроль постачальників

Співпраця лише з перевіреними постачальниками, які мають усі необхідні сертифікати якості та відповідності.

Харчова безпека (НАССР)

Впровадження системи контролю критичних точок для мінімізації будь-яких ризиків, пов'язаних з приготуванням та зберіганням їжі.

