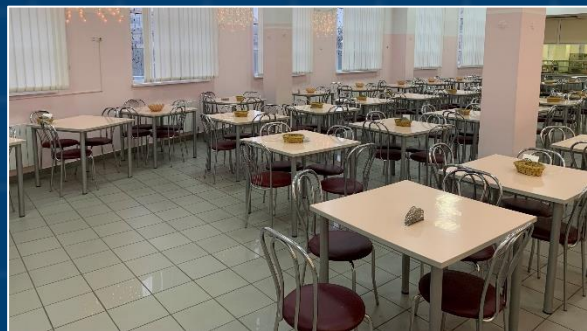


*Організація якісного харчування учнів у ГІМНАЗІЇ БІОТЕХНОЛОГІЙ №177 –
ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я ДІТЕЙ!*



Матеріальне забезпечення їдальні гімназії біотехнологій №177



• сучасний фуд-корт на 300 місць



• лінія роздачі



• автоматичні машини для миття столового посуду



Зала їдальні

Гарячий цех



• обладнання гарячого цеху

Мийна
столового
посуду

Мийна
кухонного
посуду

Холодний
цех,
хліборізка



• хліборізка





«В організації раціонального харчування дітей ми приділяємо значну увагу правильним технологіям приготування їжі, адже правильна кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати їх біологічну цінність, підвищувати засвоюваність і надавати їжі приємного зовнішнього вигляду, смаку і запаху»

*У ГІМНАЗІЇ БІОТЕХНОЛОГІЙ №177 ведеться просвітницька
робота серед учнів щодо **здорового і збалансованого**
харчування та культури споживання їжі.*





*Кожного дня на спеціально визначеному місці виставляються розмірянні за вагою **КОНТРОЛЬНІ ПОРЦІЇ** страв на день.*



*У РЕЖИМІ ГІМНАЗІЇ БІОТЕХНОЛОГІЙ №177 ВЕЛИКЕ ЗНАЧЕННЯ НАДАЄТЬСЯ
ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО, **ЗБАЛАНСОВАНОГО ГАРЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**
ВІДПОВІДНО ДО ВІКУ І СТАНУ ЗДОРОВ'Я УЧНІВ.*





ІДАЛЪНІА ПМНАЗІІ БІОТЕХНОЛОПІЙ N 77

«Готуємо з любов'ю»

