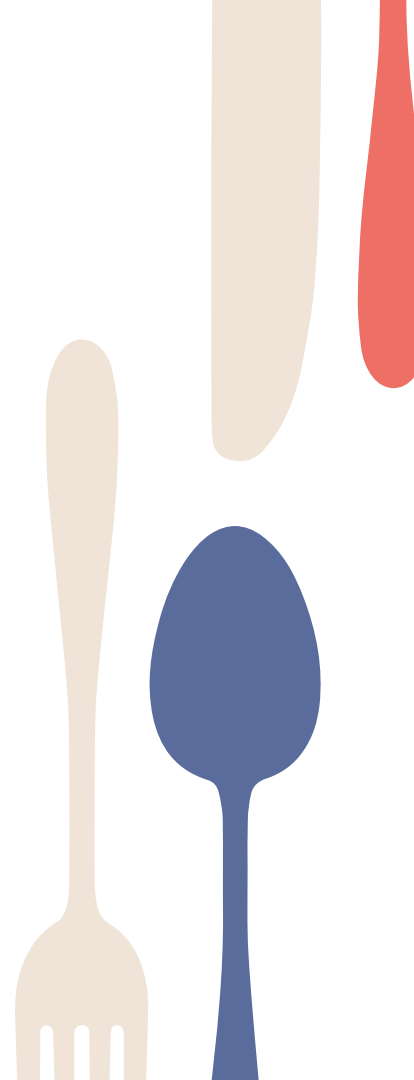


# ГОТОВИМ С МИШПАХТЕЙНУ

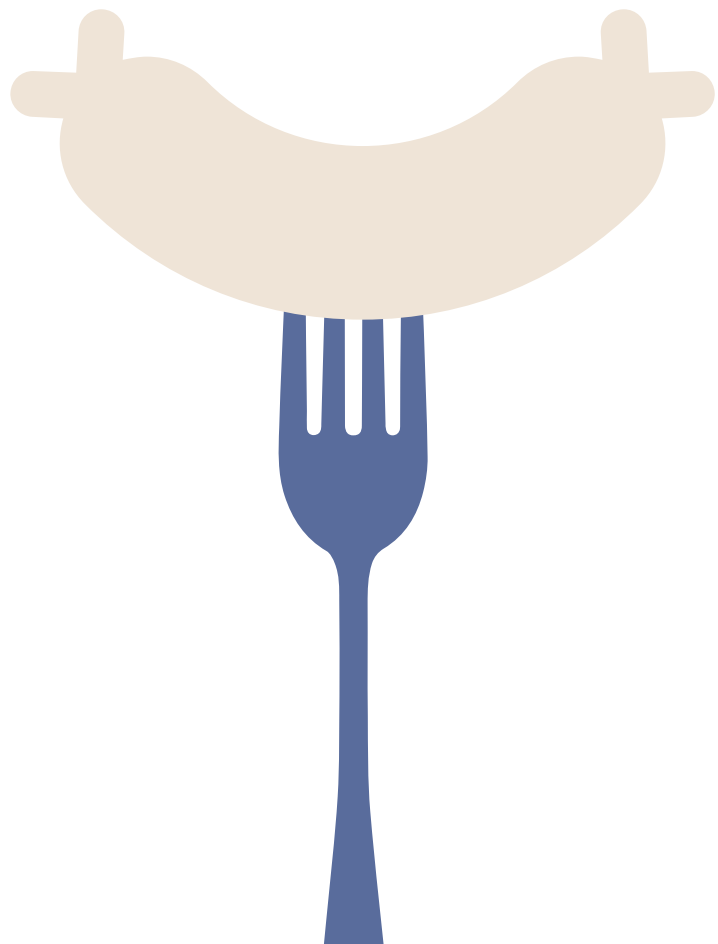
СОШ №12 Г.КАЗАНЬ

# РЕСТОРАН «МИШПАХТЕЙНУ»

В 2022 ГОДУ НА СТРАТЕГИЧЕСКОЙ СЕССИИ УСИЛИЯМИ АДМИНИСТРАЦИИ, ОБУЧАЮЩИХСЯ И ИХ РОДИТЕЛЕЙ БЫЛ ПРИНЯТ НОВЫЙ ВЕКТОР РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ – ШКОЛЬНЫЙ РЕСТОРАН.





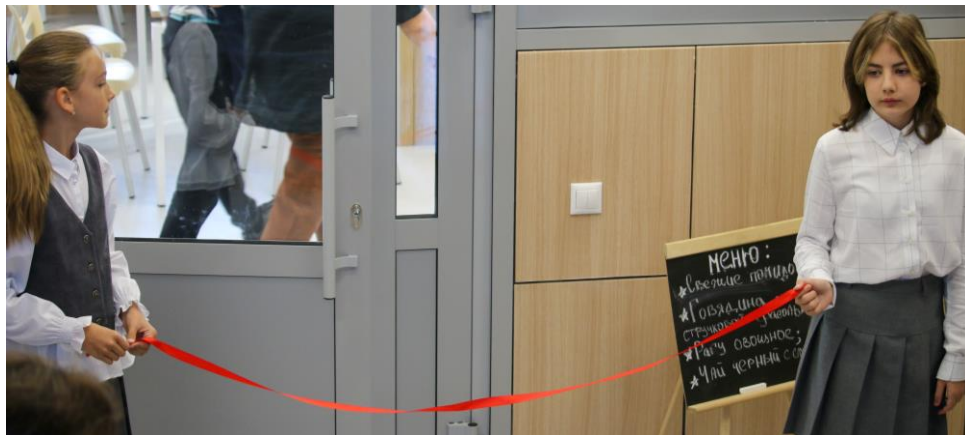


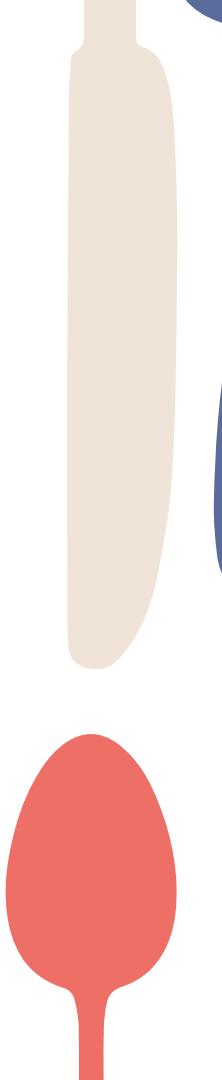
# 2 СЕНТЯБРЯ

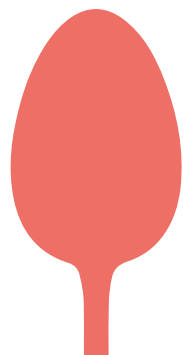
Состоялось  
открытие  
помещения  
ресторана

торжественное  
обновленного  
школьного















СКАЖИ МНЕ, ЧТО ТЫ ЕШЬ, И Я СКАЖУ ТЕБЕ, КТО  
ТЫ.



**АНСЕЛЬМ БРИЙЯ САВАРЕН**



# ЗАВТРАК

ПЕРВЫЙ ДНЕВНОЙ ПРИЁМ ПИЩИ, КАК ПРАВИЛО — В ПЕРИОД ОТ РАССВЕТА ДО ПОЛУДНЯ.

НЕКОТОРЫЕ ЭКСПЕРТЫ ПО ПИТАНИЮ СЧИТАЮТ, ЧТО ЗАВТРАК — САМЫЙ ВАЖНЫЙ ПРИЁМ ПИЩИ, ЕГО ПРОПУСК УВЕЛИЧИВАЕТ ШАНСЫ РАЗВИТИЯ ОЖИРЕНИЯ, САХАРНОГО ДИАБЕТА И МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРДЕЧНОМУ ПРИСТУПУ.



**330** (92%)

ЧЕЛОВЕК ПОЛУЧАЮТ ЗАВТРАК В ШКОЛЬНОЙ  
СТОЛОВОЙ























**> 1000**

ПОРЦИЙ ЕДЫ ЕЖЕДНЕВНО ГОТОВИТСЯ  
ШКОЛЬНЫМИ ПОВАРАМИ

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



МИШПАХТЕЙНУ













САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ



«Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
П 1431. С целью контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования

**499** КГ

ЕДЫ ГОТОВИТСЯ ЗА 1 РАБОЧИЙ ДЕНЬ

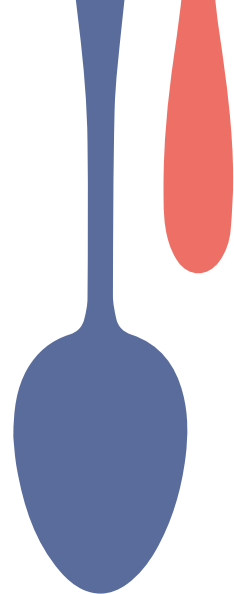



**10** ЧЕЛ

ОСУЩЕСТВЛЯЮТ  
БЕЗОСТАНОВочный  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

**>1500**

РАБОЧИХ ЧАСОВ В УЧЕБНЫЙ ГОД





“ ПРИ КРУПНЫХ НЕПРИЯТНОСТЯХ Я  
ОТКАЗЫВАЮ СЕБЕ ВО ВСЕМ, КРОМЕ ЕДЫ И  
ПИТЬЯ. ”

ОСКАР УАЙЛЬД

**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

