



**21 СЕНТЯБРЯ** в школьной столовой сотрудниками КШП был организован практический семинар для родителей и обучающихся гимназии. План семинара состоял из следующих пунктов:

- 1) Преимущество питания детей в школьных столовых общеобразовательных учреждений. Нормативная документация. Карточный проект. Организация работы цеха полуфабрикатов и кондитерского цеха.
- 2) Секреты школьной столовой. Высокотехнологическое оборудование. Пароконвектоматы. Экскурсия по пищеблоку.
- 3) Практическое занятие по приготовлению в пароконвектомате блюд из школьного меню.
- 4) Мастер-класс по изготовлению выпечных изделий из различных видов теста.
- 5) Дегустация приготовленных в процессе проведения семинара готовых блюд.
- 6) Обмен мнениями участников семинара.



В то время как родители гимназистов беседовали с технологами КШП по вопросам организации школьного питания, ребята превратились в настоящих поваров и отправились на кухню, где им открыли все секреты приготовления школьных блюд, после чего ученики поучаствовали в мастер-классе по приготовлению вкусного печенья.

Как для детей, так и для родителей мероприятие закончилось дегустацией разнообразных блюд из школьного меню.