

Выпускной вечер — одно из самых ярких и запоминающихся событий в жизни каждого ученика. Как и любое масштабное мероприятие, выпускной вечер требует тщательной подготовки и особого внимания к вопросам безопасности.

Выбор места проведения выпускного вечера — важный шаг, который влияет на общее впечатление от мероприятия. Не доверяйте организацию питания непроверенным предприятиям. Выбирайте приспособленные для этих целей помещения - кафе, ресторан, обеденный зал школы.

Организации, оказывающие услуги общественного питания, в том числе кейтеринговые компании, обязаны соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При организации торжественных мероприятий на базе объектов общественного питания ответственным должностным лицам (от лица образовательной организации или родительского коллектива) необходимо заблаговременно уточнить:

- наличие условий для приготовления и хранения пищевых продуктов, укомплектованность технологическим и холодильным оборудованием;
- отсутствие в заведении посторонних гостей при проведении банкета;
- возможность организовать условия для соблюдения посетителями личной гигиены.

Целесообразно включить в меню лёгкие закуски, горячие блюда, салаты с легкой заправкой, свежие овощи и фрукты, шоколад, десерты без крема, а также напитки без добавления искусственных красителей и консервантов.

Не рекомендуется включать в меню праздничного стола многокомпонентные салаты с майонезом, изделия из рубленного мяса и птицы, энергетические и алкогольные напитки, мясные и рыбные заливные блюда, студни, кондитерские изделия с кремом, блюда домашнего изготовления.

Соблюдение простых правил поможет избежать неприятностей и сделать выпускной вечер по-настоящему радостным и безопасным для всех участников.