

[Powrót do strony Urzędu m.st. Warszawy](#)

Szukaj

Kampania społeczna

Organizacja prawidłowego żywienia dzieci
w placówkach oświatowych



[Strona główna](#) › Dobra praktyka organizacji żywienia w Szkole Podstawowej nr 340 w...

Dobra praktyka organizacji żywienia w Szkole Podstawowej nr 340 w...

OPUBLIKOWANO: 2015-05-13 11:15, DOMINIKA SAWCZUK

Dobra praktyka organizacji żywienia w Szkole Podstawowej nr 340 w Warszawie



Jadłospis

1. Miesięczny jadłospis ze szczegółową gramaturą każdej potrawy jest dostępny dla dzieci i rodziców na dwa sposoby: na tablicy ogłoszeń przed szkolną stołówką, na stronie internetowej [szkoły](#).
2. Gramatura potraw jest dostosowana do możliwości konsumpcyjnych dzieci według grup wiekowych, dostępne są dwie wielkości porcji:
 - dla dzieci z klas 0-III, zupa o objętości 250 ml, drugie danie 280-420 g,
 - dla dzieci z klas IV-VI, zupa o objętości 350 ml, drugie danie 350-500 g,
3. Najczęściej stosowane techniki kulinarne to: gotowanie, pieczenie i duszenie, okazjonalnie smażenie np. naleśniki.
4. Wykluczone z jadłospisu są: tłuste mięsa, zawiesiste sosy, potrawy smażone w głębokim tłuszczu, mięso mielone (z wyjątkiem mięsa mielonego na miejscu), batoniki.
5. Menu tygodniowe zawiera: 3 posiłki mięsne, 1 rybny, 5 posiłków jarskich. Codziennie w jadłospisie oprócz dania mięsnego jest danie wegetariańskie.
6. W każdym posiłku obiadowym jest surówka i warzywa gotowane lub owoce.

Sposób wydawania obiadów

1. Uczniowie, którzy nie mają abonamentu mogą każdego dnia wykupić pojedynczy obiad w takiej samej cenie jak w abonamencie.
2. Posiłki wydawane są na przerwach i podczas lekcji, zgodnie z ustalonym harmonogramem dopasowanym do planu lekcji, tak aby uczniowie w spokoju zjedli posiłek:
 - dzieci młodsze (kl. 0-III) mają 20-35 minut na zjedzenie posiłku
 - dzieci starsze (kl. IV-VI) mają 25 minut na zjedzenie posiłku
3. Dzieciom z klas 0-III zupa podawana jest przez personel do stołu, a dzieci starsze (kl. IV-VI) nalewają zupę samodzielnie z waz stojących na stołach.
4. Dzieciom młodszym (kl. 0-III) drugie danie, deser i napój podawane są przez personel do stołu, a dzieci starsze (kl. IV-VI) samodzielnie odbierają je na tacy z linii wydawczej.
5. Dla chętnych jest zapewniona możliwość dokładki zupy, dodatków skrobiowych np. ryżu i surówek bez ograniczeń.
6. W czasie wydawania posiłków dzieciom starszym (kl. IV-VI) półmiski z dodatkową porcją surówki i dzbanki z wodą do picia stoją na stołach i są dostępne bez ograniczeń.

Wydawanie śniadań i podwieczorków

Śniadania i podwieczorki wydawane przedszkolakom (klasy 0) dowożone są do sal lekcyjnych na wózkach kelnerskich.

