



ZSP.4323.29.2021

Prażmów, 20.10.2021 r.

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Prażmowie informuje, że kuchnia szkolna podczas planowania posiłków kieruje się:

- przepisami prawnymi w tym zakresie,
- normami żywnościowymi dla populacji Polski z 2017 r.
- ogólnymi zasadami w planowaniu żywienia zbiorowego.

Jadłospisy dostarczają odpowiedniej dla dzieci i młodzieży w wieku 7-15 lat ilości energii: białka 10-20%, węglowodanów 45-60%, tłuszczów ogółem ok. 30% energii.

Opracowane jadłospisy przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej pokrywają zapotrzebowanie uczniów na wybrane witaminy, składniki mineralne i błonnik pokarmowy. Zwraca się też szczególną uwagę na ograniczenie dodatku soli i pieprzu do potraw, na rzecz stosowania różnych ziół (świeżych i suszonych). Ogranicza się też spożywanie cukru.

Ponieważ posiłki w szkole podlegają zasadom żywienia zbiorowego, nie będzie możliwości zmiany wyboru dania w danym miesiącu np. w październiku uczeń je zupę, to w następnym miesiącu można dokonać zmiany np. na drugie danie lub obiad dwudaniowy. Podobne zasady przyjęto w Szkole Podstawowej w Uwielinach.

p.o. DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Prażmowie

mgr Wiesława Rupik

Pieczęć i podpis Dyrektora