

Stołówka szkolna

PŁATNOŚCI ZA OBIADY

Odpłatność za obiady w danym miesiącu wynosi:
ilość dni szkolnych w miesiącu x **4,50 zł** (dla uczniów z klas 1-8)

Oddziały przedszkolne mają inne koszty posiłku.

Każdy rodzic otrzymuje informację o płatnościach przez e-dziennik.

Termin dokonywania opłat upływa 8 dnia następnego miesiąca, w którym były wydawane posiłki.

**Każdą nieobecność dziecka należy zgłosić do godz. 8:00
telefonicznie: 32-218-91-22 (wewnętrzny 32) lub 690-254-097.**

Dane do przelewu:

Szkoła Podstawowa im. Wilhelma Gawlikowicza
ul. Świętego Jana 33, 43-220 Bojszowy
nr konta: 73 8435 0004 0000 0003 1844 0005

Na dowodzie wpłaty należy podać imię i nazwisko dziecka, miesiąc, za który dokonywana jest wpłata oraz klasę, do której uczęszcza.

Dokumenty do pobrania:



[REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ](#)



[DRUK UMOWY NA OBIADY - przedszkole](#)



[DRUK UMOWY NA OBIADY - szkoła](#)



Jadłospis w naszej stołówce układany jest z uwzględnieniem:

**ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA
z dnia 26 sierpnia 2015 r.
w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych
do sprzedaży dzieciom i młodzieży**

**w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań,
jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach
żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach**

Szczegóły:

**Środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty dobiera się w taki sposób, aby:**

- na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
- obiad zawierał produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- obiad podawany w stołówce szkolnej dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.

W żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty stosuje się:

• **produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):**

o niskiej zawartości sodu/soli, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia; jedną lub więcej porcji w obiedzie;

trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu; nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu; do smażenia jest używany olej roślinny rzepakowy

• **warzywa:**

surowe lub przetworzone;

bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli;

w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym;

trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;

trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu

• **owoce:**

surowe lub przetworzone;

bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym;

trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu

• **warzywa lub owoce, przy czym:**

w żywieniu całodziennym podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml;

dodatek warzyw lub owoców podaje się w każdym posiłku każdego dnia

• **mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:**

jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia;

porcję ryby co najmniej raz w tygodniu;

do smażenia jest używany olej rzepakowy;

nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku

• **napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu**

herbata jest słodzona naturalnym miodem pszczelim;

kompot owocowy

• **inne produkty:**

sól w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa);

sól nie jest stosowana po procesie przygotowania posiłku;

zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli;

zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.