

ŻYWIENIE DZIECI ZSZP W TYŃCU MAŁYM

... Prawidłowe żywienie należy do najważniejszych czynników wpływających korzystnie na stan zdrowia dziecka oraz jego zdolność do uczenia się, aktywność ruchową, samopoczucie i stan emocjonalny.

W naszej kuchni przyrządza się 3 rodzaje posiłków dziennie ze świeżych produktów, dostarczanych na bieżąco.

Jadłospisy układane są dekadowo, (tzn. przez kolejne 10 dni nie powtarzają się potrawy), które są kontrolowane i bardzo dobrze oceniane przez audyt zewnętrzny.

Z naszej szkolnej stołówki korzysta - 145 przedszkolaków i 255 uczniów!

Bezsprzecznie jako najpyszniejsze dania wybierają spaghetti oraz: naleśniki, pampuchy z polewami owocowymi, zupę pomidorową, zapiekanki makaronowe i ruskie pierogi. Udało nam się zaobserwować, że dzieci nauczyły się także nowych smaków, mniej znanych i lubianych potraw.

ZSZP w Tyńcu Małym posiada system kontroli jakości produkcji żywności dla dzieci HACCP. Zakłada on systematyczną kontrolę wszystkich etapów procesu produkcyjnego żywności. Posiadamy piec konwekcyjno – parowy, co pozwala na przygotowywanie zdrowych posiłków, ograniczając dodatek tłuszczu. Stosujemy tylko prawdziwe masło i oleje tłoczone na zimno. Do produkcji żywności używane są zioła i naturalne przyprawy. Nie stosujemy glutaminianu sodu! W skład naszego menu wchodzi: wszelkiego rodzaju kasze oraz nasiona np.: dyni, słonecznika, chia... Codzienne posiłki są bilansowane energetycznie pod względem zawartości białka, tłuszczów i węglowodanów tak, aby spełniały wymogi norm dla dzieci.

W naszej szkole oferujemy tradycyjny i nowoczesny system żywienia dzieci i młodzieży, między innymi: przeciwdziałamy nadwadze i otyłości, próbujemy zaszczepiać zdrowe nawyki żywieniowe, a dzięki temu staramy się poprawiać stan zdrowia młodego pokolenia i w perspektywie – całego społeczeństwa.

Dziękujemy za wszystkie życzliwe komentarze.

Intendent ZSZP w Tyńcu Małym

Katarzyna Gądek

