**Ponuda školske kuhinje**

 Na mrežnim stranicama škole objavljuje se dvotjedni jelovnik.

Jelovnik se radi po preporuci Nastavnog zavoda za javno zdravstvo, te prema sezoni (paprika, sarma, maneštre, salate…).

Za 5 radnih dana slaže se jelovnik za marendu i ručak vodeći brigu o raznolikosti zastupljenih namirnica:

|  |
| --- |
| **RUČAK 19,00 kn** |
| Maneštre ili druga jela na žlicu |
| Mljeveno meso u različitim oblicima |
| Perad |
| Crveno meso |
| Riba ili nemesno (najčešće riblje jelo) |

Od priloga naglasak je na povrću, a u ponudi je i krumpir, riža i tjestenina.

U ponudi su mesne juhe (pileća, pureća i goveđa), a krem juhe radimo isključivo od povrća, a ne **od gotovih koncentrata.**

Salate su raznolike i sezonske.

U sklopu marende najmanje jednom tjedno je i svježe voće, a isto tako i u sklopu ručka. Djeca koja koriste usluge ručka svakodnevno imaju ponuđenu košaru s raznolikim svježim sezonskim voćem (1 voćka po osobi).

|  |
| --- |
| **MARENDA 6,50 kn** |
| Razni namazi |
| Sendviči |
| Gris/puding/riža |
| Pizza |
| Muesli/pahuljice… |

Prema preporukama Nastavnog zavoda za javno zdravstvo u sklopu školske marende kuhaju se razne vrste pudinga, griz na mlijeku, riža na mlijeku. Pokušali smo uvrstiti proso i palentu s mlijekom ili vrhnjem, međutim to nije bilo dobro prihvaćeno od strane djece. U ponudi imamo i razne muesli i cornflakes s raznim vrstama jogurta, sve u svrhu raznolikog i zdravog tjednog jelovnika s naglaskom na smanjeni unos šećera.

Od napitaka kuhamo razne čajeve, bijelu kavu, kakao, mlijeko. Učenici uvijek imaju svježu vodu.

Poučeni dugogodišnjim iskustvom i potražnjom od strane djece, jedan dan u tjednu predodređen je za pizza dan (miješana i margherita).

Namirnice tražene kvalitete se naručuju od provjerenih dobavljača, strogo se kontroliraju pri ulasku u kuhinju (datum proizvodnje, rok trajanja, ispravnost ambalaže), čuva se u predviđenim hladnjacima po vrsti ( mliječno, voće i povrće, riba, meso, suho skladište). Jaja se naručuju prema potrebi na dvotjednoj bazi i čuvaju se u hladnjaku odvojeno od ostalih namirnica.

Temperature hladnjaka se očitavaju i provjeravaju dva puta dnevno i upisuju prema HACCP sustavu.

Sve radne površine se dnevno dezinficiraju s predviđenim sredstvom za dezinfekciju.

**Namirnice i dobavljači**

**MESO**

Za nabavu mesa surađujemo s „Mesnicom Damir” koja dnevno na bazi jelovnika dostavlja svježe meso i odabrane suhomesnate proizvode (kobasice, debrecinke, hrenovke, pancetu i suhi vrat).

„Mesnica Damir” ima ugovor s privatnim farmama u Hrvatskoj, imaju vlastitu klaonicu i organizirane veterinarske preglede mesa, te se klanje vrši na humani način.

**VOĆE I POVRĆE**

Za nabavu svježeg voća i povrća surađujemo sa T.O. „Frutis”. Dostava se vrši tri puta tjedno kako bi osigurali maksimalnu svježinu namirnica, te ih se propisno skladišti po vrstama.

**KRUH I PEKARSKI PROIZVODI**

Za nabavu kruha i krušnih proizvoda surađujemo sa Radnik Opatija d.d. Za ručak poslužujemo isključivo polu bijeli kruh, dok za marendu poslužujemo širok asortiman peciva (krumpirovo, s više vrsta sjemenki, mliječno, pecivo s maslacem, kukuruzno, integralno…)

Za nabavu peradi, mlijeka i mliječnih proizvoda surađujemo sa Vindija d.d.

Za nabavu suhomesnatih proizvoda surađujemo sa Pivka d.o.o. (Trajna salama: pršut, buđola, suha salama. Polutrajna salama: šunka, mortadela, pureća prsa).

Za nabavu smrznutih proizvoda surađujemo s Ledo plus d.o.o. I Lorimex d.o.o.. Dostavljene namirnice čuvaju se u odvojenim zamrzivačima na određenim temperaturama koje se također provjeravaju dva puta dnevno na način predviđen HACCP sustavom.

Ne tako davno imali smo u ponudi svježe osliće od lokalnog privatnog ribara, nažalost nije zaživjelo zbog slabih navika djece u prehrani svježom ribom. Stoga bi bila preporuka da se pokušaju uvesti navedene navike u prehranu budući da smo grad na moru.

Jedna smo od rijetkih škola u PGŽ koja nudi **mogućnost korištenja usluge ručka i nakon korištenja usluge PB, tako da i djeca do 8. razreda** mogu uz prethodnu najavu po danima ručati.

**Kuhani obrok je najbolji obrok za djecu koja su u razvoju, opterećena raznim obavezama i izvannastavnim aktivnostima. Ručak se poslužuje 11:00h – 14:30h. Prijava i odjava ručka prema sklopljenom ugovoru obavlja se najkasnije od 6:00h do 8:00h za taj dan direktno na tel. broj kuhinje (703-920 za matičnu zgradu). U roku dva dana potrebno je razredniku ili kuharu uputiti mail u kojem se navodi vrijeme odsustva s ručka.**

Kuhinja se nalazi u matičnoj zgradi škole, koja u suradnji sa Dječjim vrtićem „Opatija“ vrši dostavu u naše područne škole u vozilu namijenjenom isključivo za prijevoz hrane, u termo posudama za čuvanje hrane.

U svom radu se strogo pridržavamo uputa HACCP sustava. Imamo učestale kontrole uzoraka hrane i provjeru brisa radnih površina, pribora koji se koristi u pripremi hrane i kuhinjskog osoblja uz redovno provođenje DDD mjera. Do sada smo uvijek imali uredne nalaze, te se nadamo da će uz Vašu pomoć dragi roditelji, tako i ostati uz pridržavanje osnovnih higijenskih mjera Vaše djece. Dosadašnje brojke koje su zadnjih godina u konstantnom porastu (250-280 ručkova i cca 400 školskih marendi dnevno) pokazatelj su Vašeg povjerenja u nas, te se nadamo nastavku tog trenda u budućnosti.

**Vaše kuharice i kuhar**