

Załącznik nr 2 do umowy nr na najem pomieszczeń kuchni szkolnej celem przygotowywania obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 7.

1. Zobowiązuje się Najemcę do stosowania poniższych zasad podczas przygotowywania posiłków:

Najemca jest zobowiązany do dbałości o bezpieczeństwo zdrowotne żywności poprzez wdrożenie systemu HACCP (co jest określone ustawowo), opracowanie i realizowanie jadłospisów zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.

- 1) Posiłki będą prawidłowo zbilansowane, to znaczy będą uwzględniać zapotrzebowanie na energię dzieci w wieku szkolnym i zawierać odpowiednią zawartość węglowodanów złożonych, białka, tłuszczu (dominować będą jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe), błonnika, składników mineralnych i witamin.
 - 2) Posiłki będą miały ograniczony udział sodu dzięki wykorzystaniu soli jodowanej.
 - 3) Posiłki będą miały ograniczoną ilość cukru i pochodnych cukrów.
 - 4) Posiłki będą uwzględniać zalecaną porcję warzyw i owoców.
 - 5) W posiłkach należy ograniczać do minimum:
 - wzmacniacze smaku (glutaminian sodu, ekstrakty drożdżowe i hydrolizaty sojowe),
 - syrop glukozowy, syrop glukozowo - fruktozowy i sztuczne substancje słodzące,
 - tłuszcze częściowo utwardzone (np. margaryny miękkie, margaryny twarde, tłuszcze piekarnicze),
 - Mięso Odkostnione Mechanicznie,
 - konserwanty,
 - barwniki syntetyczne,
 - aromaty syntetyczne i identyczne z naturalnymi.
 - 6) Posiłki będą przygotowywane z użyciem technik kulinarnych tj: (duszenie, gotowanie, pieczenie w rękawie/folii spożywczej, smażenie z użyciem masła klarowanego lub oleju rzepakowego, przygotowanie sałatek na zimno z użyciem oliwy z oliwek), ograniczając generowanie związków szkodliwych oraz nadmierne straty składników odżywczych.
2. W przypadku nieprzestrzeganie w/w zasad zdrowego przygotowania posiłków udokumentowanego wynikami badania pożywienia ze szkolnej stołówki w jednej z kilku ogólnodostępnych instytucji badawczych tj: Wojewódzka Inspekcja Jakości Handlowej, Stacja Sanitarno Epidemiologiczna, Laboratorium Badawcze ds. Żywności i Żywności umowa może ulec rozwiązaniu.