Sprawozdanie

SPRAWOZDANIE Z WDROŻENIA ZMIAN W JADŁOSPISIE W RAMACH PROGRAMU „SZKOŁA NA ROŚLINACH”	
Nazwa i numer placówki:	PRZEDSZKOLE NR 104 “NA MISIOWEJ POLANIE”
Adres placówki:	UL. NIEDŹWIEDZIA 26
Imię i nazwisko Dyrektora:	**ANNA ZIÓŁKOWSKA**
Imię i nazwisko Intendenta / Szefa Kuchni:	**BEATA PRZYBYLSKA-MASIUL**
Okres sprawozdawczy:	**Czerwiec-wrzesień 2026 r.**

- **Jakie produkty bogate w białko roślinne (w szczególności nasiona roślin strączkowych: soczewica, ciecierzyca, fasola) zostały na stałe włączone do jadłospisu?**
  Zostały wprowadzone nasiona roślin strączkowych zgodnie z nowym Rozporządzeniem np. ciecierzyca, fasola, soczewica. Przykłady dań: Gulasz wegetariański: fasola czerwona papryka kukurydza w sosie pomidorowym z ryżem, Pulpeciki z białej fasoli i kaszy jaglanej w sosie koperkowym z ziemniakami, Łazanki z soczewicą czerwoną, pieczarkami, marchewką i cebulką. Też są zupy z dodatkiem strączków, aby zwiększyć ich odżywczość np. zupa fasolowa lub krem z papryki i dyni z dodatkiem ciecierzycy.
  Przykłady najpopularniejszych dań.
  -Gulasz wegetariański z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą w sosie pomidorowym
  -Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym
  -Kaszotto z kaszy bulgur z zielonym groszkiem, kalafiorem, brokułem, papryką w sosie własnym i mąką pszenną
  -Gołąbki wegetariańskie z soczewicą, ryżem i kapustą bez zawijania w sosie pomidorowym
  -Pasty na bazie ciecierzycy, marchewki, groszku zielonego
- **W jaki sposób kuchnia optymalizuje wykorzystanie surowców roślinnych i zapobiega marnowaniu żywności (np. wykorzystanie wody po ciecierzycy/aquafaby, przetwarzanie resztek warzywnych na bazy do wywarów)?**
  -Obsługuje nas firma cateringowa Kanzeon i zgodnie z wiedzą jaką otrzymaliśmy od firmy resztki są przetwarzane na bazy do wywarów i wykorzystywane do past warzywnych podawanych na śniadanie.
- **Jak oceniają Państwo poziom akceptacji nowych dań przez dzieci?**
  - Ocena 4- dość dobrze akceptowane są dania , a w szczególności pasty, zwroty zawsze są, ale coraz mniejsze.
- **Czy zauważyli Państwo spadek poziomu neofobii żywieniowej lub zmniejszenie ilości zwrotów (zwłaszcza w obszarze potraw ze strączków)?**
  -Zwroty są podobne w obszarze potraw wegetariańskich jak i diety podstawowej.

- **Czy po webinarze edukacyjnym z ekspertką ProVeg odnotowano pytania, sugestie lub pozytywne sygnały ze strony rodziców dotyczące zmian w żywieniu zbiorowym?**
  - Są pytania, pozytywne i negatywne sugestie, spotkanie z dietetykiem jest zaplanowane po 20 października, gdyż od września mamy nową firmę cateringową. W poprzednim roku szkolnym firma Rettman robiła spotkania i prowadziła warsztaty z dziećmi propagując zdrowe żywienie .

Wskaźniki

- **Liczba wydanych posiłków roślinnych** w okresie sprawozdawczym:
  - Trudno określić dokładną ilość, ale na pewno mamy raz w tygodniu obiad pełny wegetariański i trzy razy w tygodniu pastę warzywną do szwedzkiego stołu.
- **Jaki procent wszystkich wydanych w okresie sprawozdawczym obiadów stanowiły posiłki roślinne?**
  - Pełne posiłki roślinne stanowiły nie mniej niż 20 % , ale do tego dochodzą jeszcze surówki, pasty, warzywa dokładane do wszystkich posiłków.
- **Liczba pracowników kuchni i intendentów stosujących nowe wytyczne w praktyce:**
  - Firma Kanzeon zatrudnia dietetyka, który układa jadłospisy i ma nadzór nad kuchnią, jest też menager kuchni i koordynator. My od swojej strony robimy jedynie małe korekty w jadłospisach i kontrolujemy gotowe posiłki, ich jakość i zgodność z jadłospisem..

Załączniki

- Kopie jadłospisów z 2 wybranych tygodni w okresie objętym sprawozdaniem, potwierdzające obecność zbilansowanych dań roślinnych