

Informacje o obiadach

Obiady w roku szkolnym 2021/2022 w Szkole Podstawowej wydawane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 10:35 – 10:55 oraz 11:20 - 11:45.

Opłaty za obiady należy uiszczać do 10-tego każdego miesiąca w sekretariacie szkoły lub na konto szkoły 50 8309 0000 0082 3000 2000 0030. W temacie proszę wpisać: Obiady za miesiąc, imię i nazwisko dziecka, klasa.

W przypadku wiadomej lub planowanej nieobecności w szkole (choroba, wycieczka itp.) w celu dokonania odpisu, należy zgłosić ten fakt przynajmniej jeden dzień wcześniej w sekretariacie szkoły lub telefonicznie pod nr telefonu szkoły: 58 684 56 43. Koszt niewykorzystanych obiadów, które zostały odpowiednio wcześniej zgłoszone odliczony będzie przy opłacie na następny miesiąc.

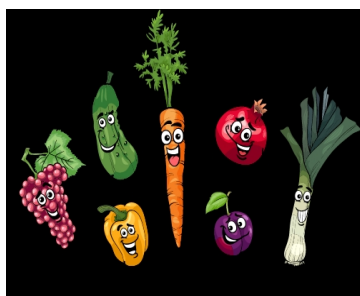
W przypadku niezgłoszenia absencji lub samowolnego niezgłoszenia się dziecka na stołówkę koszt obiadu nie będzie zwracany.

Płatności za obiady

Koszt obiadu wynosi 3,40 zł

Koszt całodziennego wyżywienia w przedszkolu wynosi 7,90 zł

Uczniowie otrzymają na początku każdego miesiąca paski z naliczeniem kwoty do zapłaty. Za obiady wplacamy kwoty zgodnie z naliczeniem na pasku. Nie zaokrąglamy kwot.



Informacje o alergenach:

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, kwas cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z

informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

Zapisz

Zapisz

Zapisz

Zapisz