

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠ. ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Α/ΘΜΙΑΣ & Β/ΘΜΙΑΣ Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Δ/ΝΣΗ Α/ΘΜΙΑΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΔΥΤ. ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

6/Θ ΟΛΟΗΜΕΡΟ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΝΕΩΝ ΒΡΑΣΝΩΝ



ΘΕΜΑ: Πρόγραμμα σίτισης «Σχολικά Γεύματα»

Ενημερωτικό σημείωμα

Αγαπητοί γονείς και κηδεμόνες,

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ – ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΠΙΛΟΤΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το Υπουργείο Εργασίας Κοινωνικής Ασφάλισης & Κοινωνικής Αλληλεγγύης και το Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας & Θρησκευμάτων έχουν εκφράσει ποικιλοτρόπως τη βούλησή τους να ενισχύσουν τους μαθητές.

Το σχολείο αποτελεί βασικό πεδίο εφαρμογής τέτοιου είδους δράσεων, λόγω του εκπαιδευτικού, παιδαγωγικού και ευρύτερα κοινωνικού του ρόλου.

Το Πρόγραμμα «Σχολικά Γεύματα» στοχεύει, αφενός στην αντιμετώπιση όσο είναι δυνατόν των αναγκών σίτισης των μαθητών που ανήκουν σε ευάλωτες ομάδες πληθυσμού και αφετέρου στην υποστήριξη της εκπαιδευτικής διαδικασίας και στην αποτροπή φαινόμενων σχολικής διαρροής.

Το πρόγραμμα απευθύνεται στο σύνολο των μαθητών των επιλεγμένων σχολείων, με τη σύμφωνη γνώμη των γονέων-κηδεμόνων αυτών (επισυνάπτεται υπόδειγμα υπεύθυνης δήλωσης).

Η καθημερινή προσφορά στο σχολείο ενός υγιεινού γεύματος περιλαμβάνει σημαντικά μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα κοινωνικά και οικονομικά οφέλη, όπως η μείωση των κοινωνικών ανισοτήτων και του κοινωνικού αποκλεισμού, η ενίσχυση της εκπαίδευσης, η ενίσχυση της αποδοτικότητας των μαθητών.

Το μενού του Προγράμματος αφορά και στις πέντε (5) εκπαιδευτικές ημέρες της εβδομάδας και είναι ειδικά σχεδιασμένο από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας, για να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες των μαθητών, στα πλαίσια της υγιεινής μεσογειακής διατροφής. Τα παραπάνω γεύματα παρασκευάζονται από επιλεγμένους προμηθευτές, που διαθέτουν τα απαιτούμενα συστήματα υγιεινής και σύμφωνα με τις αυστηρές προδιαγραφές που έχουν οριστεί. Επιπρόσθετα, προβλέπονται συνεχείς πιστοποιημένοι έλεγχοι από αρμόδιους φορείς κατά την προμήθεια, διαδικασία παρασκευής και διανομής των γευμάτων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Σας επισυνάπτουμε το πρόγραμμα του μενού των σχολικών γευμάτων και θα παρακαλούσαμε για την ακριβή ενημέρωση του αριθμού των μαθητών καθώς και την αναλυτική και αριθμητική αναφορά των αλλεργιών και δυσανεγιών αυτών, σύμφωνα με το άρθρο 5, παρ. 4, της με αρ. πρωτ. Φ.14/2929/5544/Δ1/12-01-2017 Υ.Α.,

Πρόγραμμα Διατροφής

Περίοδος: Νοέμβριος έως και Μάρτιος

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
1 ^η εβδομάδα	-Κοτόπουλο ή μπιφτέκια κοτόπουλου ή γαλοπούλας -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες φούρνου - Σαλάτα - Φρούτο	- Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά - Σαλάτα - Φρούτο	- Φιλέτο ψαριού - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα - Φρούτο	- Κρέας μοσχαρίσιο - Ρύζι ή μακαρόνια ή κριθαράκι ή πλιγούρι - Σαλάτα - Φρούτο	- Αρακάς κοκκινιστός ή λεμονάτος - Ψωμί - Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα - Φρούτο
2 ^η εβδομάδα	- Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα - Φρούτο	- Μπιφτέκια μοσχαρίσια - Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες - Σαλάτα - Φρούτο	- Όσπρια (φακές ή φασόλια ή ρεβίθια) - Ρύζι ή Ψωμί - Τυρί φέτα - Σαλάτα - Φρούτο	- Κοτόπουλο -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες ή πλιγούρι - Σαλάτα - Φρούτο	- Σπανακόρυζο ή λαχανόρυζο -Ψωμί ολικής άλεσης - Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα (λάχανο ή ντομάτες) - Φρούτο

Περίοδος: Απρίλιος έως και Οκτώβριος

	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
1 ^η εβδομάδα	-Κοτόπουλο ή μπιφτέκια κοτόπουλου ή γαλοπούλας -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες φούρνου - Σαλάτα - Φρούτο	- Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά - Σαλάτα - Φρούτο	- Φιλέτο ψαριού - Ρύζι ή πατάτες (φούρνου ή σε μορφή πατατοσαλάτας - Σαλάτα - Φρούτο	- Κρέας μοσχαρίσιο - Ρύζι ή μακαρόνια ή κριθαράκι ή πλιγούρι - Σαλάτα - Φρούτο	- Σπανακόπιτα (με τυρί φέτα) - Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα - Φρούτο
2 ^η εβδομάδα	- Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα - Φρούτο	- Μπιφτέκια μοσχαρίσια - Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες - Σαλάτα - Φρούτο	- Όσπρια (φακές ή φασόλια μαυρομάτικα ή χάντρες ή ρεβίθια) - Ρύζι ή Ψωμί - Τυρί φέτα - Σαλάτα - Φρούτο	- Κοτόπουλο φούρνου -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες ή πλιγούρι - Σαλάτα - Φρούτο	- Φασολάκια ή μπριάμ (με κολοκυθάκια, πατάτα & λαχανικά) -Ψωμί ολικής άλεσης - Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα (λάχανο ή ντομάτες) - Φρούτο

Τα σχολικά γεύματα έχουν παρασκευαστεί ώστε να καταναλώνονται από τους **μαθητές που φοιτούν στο Ολοήμερο Πρόγραμμα** στο χρόνο σίτισης, κατά την 1η ώρα του Ολοήμερου Προγράμματος στο σχολείο (13.20-14.00). Τα γεύματα μοιράζονται στην αίθουσα ακριβώς πριν την έναρξη της σίτισης, ώστε να παραμένουν στις ασφαλείς θερμοκρασίες συντήρησης. Κατανάλωση μετά από αυτόν το χρόνο μπορεί να ενέχει κινδύνους για την ασφάλεια των γευμάτων.

Οι **μαθητές που δεν φοιτούν στο Ολοήμερο Πρόγραμμα**, παραλαμβάνουν το γεύμα τους σε ατομική συσκευασία με τη λήξη του υποχρεωτικού προγράμματος (13.15) και αποχωρούν, εφόσον εξασφαλίζονται οι εξής συνθήκες :

Τα γεύματα να διατηρηθούν υπό ψύξη, με την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία τους θα φτάσει τους 4 βαθμούς Κελσίου εντός 2 ωρών από το σερβίρισμα (μέχρι τις 15:20). Σε αυτή την περίπτωση τα γεύματα μπορούν να αποθηκευτούν στο ψυγείο και να καταναλωθούν, αφού ξαναζεσταθούν στους 74 βαθμούς Κελσίου για 15 δευτερόλεπτα.

Τέλος, σημαντική είναι η τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής κατά το σερβίρισμα και την κατανάλωση των σχολικών γευμάτων, με πρώτο το **πολύ καλό πλύσιμο των χεριών**.

Οι υπεύθυνοι παραλαβής πρέπει να ελέγχουν την ορθή τήρηση των θερμοκρασιών κατά την παραλαβή (ζεστά γεύματα θερμοκρασία μεγαλύτερη από 63 βαθμούς Κελσίου και κρύα σε θερμοκρασία μικρότερη από 4 βαθμούς Κελσίου).