

# Przedszkolna kuchnia

## Treść

W naszej kuchni posiłki są przygotowane zgodnie z regułami HACCP, w specjalnie do tego przeznaczonych pomieszczeniach kuchennych. Pomieszczenia, sprzęt, jak również produkty

i proces ich przetwarzania spełniają wszelkie normy sanitarne i podlegają stałej kontroli SANEPIDU. Wszystkie posiłki przygotowujemy sami – od początku do końca, na miejscu, dlatego są świeże, ciepłe i podawane przedszkolakom bezpośrednio do spożycia. To daje poczucie, że są one dla nich bezpieczne i smaczne.

Nasza Pani intendentka codziennie analizuje ich zbilansowany skład pod względem ilości białka, tłuszczu i węglowodanów. Dodatkowo staramy się również, aby były jak najbardziej zdrowe i pożyteczne dla dzieci. Kupując produkty sprawdzamy czy nie zawierają konserwantów oraz wzmacniaczy smaku, bo takie produkty nas nie interesują. Dbamy również o estetykę naszych potraw...

Nasza Dobra Praktyka Żywnościowa jest możliwa dzięki temu, że dbamy o to, aby:

- - mięso mielone nie było mieszaniną kości, skór i całej masy polepszaczy, ale kupujemy świeże kawałki i mielimy je sami,
- - w sezonie kupujemy świeże warzywa i owoce,
- - nie używamy gotowych mieszanek ziół i tzw. „kostek rosołowych” zawierających wzmacniacze smaku, a sami mieszamy przyprawy,
- - podając ciasto pieczemy je wcześniej samemu, bo tylko to daje pewność co do jego składu,
- - codziennie do drugiego śniadania podajemy owoc.