

Jadłospis SP-16 - szkoła

Okres: 15 X – 18 X 2018 r.

Od dnia 13 grudnia 2014 r. weszła w życie ustawa, która nakazuje udzielanie informacji o zawarciu substancji alergizujących w poszczególnych daniach. W związku z tym od dziś na jadłospisie będzie można znaleźć poszczególne alergeny, jakie zawiera konkretne danie. Alergeny są ponumerowane.

W szkole stosuje się następujące przepisy zawarte w niżej wymienionych dokumentach:

1. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz. U. z 2016r. poz. 1154)**
w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
2. **Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 lipca 2015r. (Dz. U. z 2015r. poz. 1113)**
w sprawie warunków organizowania kształcenia, wychowania i opieki dla dzieci i młodzieży niepełnosprawnych, niedostosowanych społecznie i zagrożonych niedostosowaniem społecznym.
3. **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2017r. poz. 149)**
o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Jadłospis SP-16 - szkoła

Dzień	Alergeny	I danie	II danie
15 X <i>Poniedziałek</i>	1, 6, 7, 9	<i>Zupa grochowa z kiełbasą</i>	<i>Mus truskawkowy z makaronem Herbata z imbirem i cytryną</i>
16 X <i>Wtorek</i>	1, 9	<i>Rosół z ryżem, jarzynami i zieloną pietruszką</i>	<i>Pałki z kurczaka w sosie własnym Ziemniaki Sałatka z buraczków czerwonych z chrzanem Kompot śliwkowy</i>
17 X <i>Środa</i>	1, 6, 9	<i>Krupnik z kaszy jęczmiennej z zielonym koperkiem</i>	<i>Bigos Chleb ziarnisty Napój herbaciany z sokiem cytrynowym</i>

Jadłospis SP-16 - szkoła

18 X	1, 3, 4, 7, 9, 10	<i>Barszcz czerwony zabieleny śmietaną</i>	<i>Ryba miruna Ziemniaki Surówka wielowarzynna z olejem (kapusta biała, por, papryka konserwowa, ogórek konserwowy, marchew)</i>
<i>Czwartek</i>			

Jadłospis SP-16 - szkoła

Podstawowe alergeny pokarmowe:

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut) i wyroby z nich.
2	Skorupiaki i produkty pochodne
3	Jaja.
4	Ryby.
5	Orzeszki ziemne (arachidowe).
6	Soja.
7	Mleko (łącznie z laktozą).
8	Orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia.
9	Seler.
10	Gorczyca / Musztarda.
11	Nasiona sezamu.
12	Dwutlenek siarki (używany, jako substancja antyutleniająca, obecna np. w owocach suszonych, przetworzonych ziemniakach).
13	Łubin.
14	Mięczaki.