

Zarządzenie Nr...../...../2019

Burmistrza Szprotawy
z dnia !!!...kwietnia 2019r.

w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego w zakresie pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przy ul. Waszyngtona 5 dla dzieci objętych pomocą społeczną”.

Na podstawie art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (t.j. Dz. U z 2018 r., poz. 1508 z późn. zm.), art. 11 ust. 2 i 4, art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 15 ust. 2b i 2d ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 450 z późn. zm.) oraz realizacją wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 r. (M. P. z 2018 r., poz. 1007), w związku z Uchwałą nr LXIII/406/2018 Rady Miejskiej w Szprotawie z 15 października 2018r. w sprawie Programu współpracy Gminy Szprotawa w 2019 roku z organizacjami pozarządowymi oraz innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, zarządza się, co następuje:

§ 1.1 Ogłaszam otwarty konkurs ofert na realizację zadania publicznego w zakresie pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przy ul. Waszyngtona 5 dla dzieci objętych pomocą społeczną”.

2. Otwarty konkurs ofert ogłasza się:

- 1) w Biuletynie Informacji Publicznej;
- 2) w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie w miejscu przeznaczonym na zamieszczenie ogłoszeń;
- 3) na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Szprotawie oraz na stronie internetowej Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

3. Konkurs ofert zostanie przeprowadzony zgodnie z zasadami określonymi w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Na realizację ww. zadania, o którym mowa w § 1 przeznaczam w roku 2019 środki publiczne w wysokości 27.209,00 zł.

§ 3.1 Do przeprowadzenia postępowania konkursowego oraz zaopiniowania ofert złożonych w ramach konkursu określonego w § 1, powołuje się Komisję Konkursową, zwaną dalej Komisją.

W skład Komisji wchodzi:

- 1) Adriana Broda – referent ds. administracyjno – biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie – członek komisji,
- 2) Iwona Śleżyńska - starszy księgowy, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - członek komisji;
- 3) Justyna Wydra – Sul – inspektor ds. administracyjno - biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie – sekretarz;
- 4) Zenona Piwtorak – przedstawiciel organizacji pozarządowych;
- 5) Bogusław Żybert - przedstawiciel organizacji pozarządowych.

§ 4. Propozycje wyboru oferentów oraz podziału środków finansowych na wykonanie zadania publicznego Komisja przedstawi Burmistrzowi w terminie 7 dni od zakończenia prac.

§ 5. Wykonanie zarządzenia powierza się Kierownikowi Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania i podlega publikacji w Biuletynie Informacji Publicznej.

radca prawny
Andrzej Skibiński

BURMISTRZ
Mirostaw Gąsik

Uzasadnienie

Podjęcie zarządzenia w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację poprzez powierzenie realizacji zadań publicznych Gminy Szprotawa w 2019 roku w zakresie:

pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przy ul. Waszyngotna 5 dla dzieci objętych pomocą społeczną” wynika z realizacji wieloletniego rządowego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posilek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018r. (M. P. z 2018r., poz. 1007), ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1508 z późn. zm.), oraz ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 450 z późn. zm.), w związku z Uchwałą nr LXIII/406/2018 Rady Miejskiej w Szprotawie z 15 października 2018r. w sprawie Programu współpracy Gminy Szprotawa w 2019 roku z organizacjami pozarządowymi oraz innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie.

Realizowany przez gminę wieloletni Rządowy Program „Posilek w szkole w domu” na lata 2019-2023 za cel nadrzędny stawia długofalowe działanie w zakresie poprawy stanu zdrowia dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych poprzez ograniczanie zjawiska niedożywienia. Dożywianie dzieci oraz zapewnienie posiłku osobom jego pozbawionym ze szczególnym uwzględnieniem osób z terenów objętych wysokim poziomem bezrobocia i ze środowisk wiejskich pozwoli na upowszechnienie zdrowego stylu życia jak również poprawę poziomu egzystencjalnego osób i rodzin o niskich dochodach.

Sporządził:

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej

Tadeusz Pozaroszczyk

KIEROWNIK
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ
mgr Tadeusz Pozaroszczyk

OGŁOSZENIE

Burmistrza Szprotawy

o otwartym konkursie ofert na realizację poprzez powierzenie zadania publicznego

Gminy Szprotawa w roku 2019 w zakresie:

pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przy ul. Waszyngtona 5 dla dzieci objętych pomocą społeczną”.

I. Rodzaj zadania publicznego:

Zadanie obejmuje zabezpieczenie dożywiania dzieciom uczęszczającym do Zespołu Przedszkolnego w Szprotawie przy ul. Waszyngtona 5, zgodnie z realizacją wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 r. (M. P. z 2018 r., poz. 1007).

II. Wysokość środków publicznych oraz środków trwałych i wyposażenia, przeznaczonych na realizację zadania.

Na realizację zadania w okresie od dnia 13.05.2019 r. do dnia 31.12.2019 r., planuje się przeznaczyć środki w wysokości do 27.209,00 zł (słownie: dwadzieścia siedem tysięcy dwieście dziewięć złotych).

III. Zasady przyznawania dotacji:

1. Maksymalna wysokość stawki żywieniowej za całodienne wyżywienie w przedszkolu nie może być wyższa niż 6,50 zł.
2. Wysokość przeznaczonych środków wynika z przelicznika, tj. ilości dzieci objętych dożywianiem x stawka żywieniowa x ilość dni podanych w tabeli poniżej.
3. Szczegółowe i ostateczne warunki realizacji, finansowania i rozliczania zadania reguluje umowa zawarta pomiędzy oferentem a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Szprotawie działającym w imieniu Gminy Szprotawa.

IV. Termin i warunki realizacji zadania:

1. Przygotowanie i wydawanie całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek) średnio dla **ok. 26 dzieci** dziennie w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przy ul. Waszyngtona 5 w okresie od 13 maja 2019 r. do 31 grudnia 2019 r., z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta), tj. ok. 161 dni w roku.

2. Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. , poz. 1541 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) oraz normami żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne oraz estetycznie przygotowane i podane);

1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi.

2. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów.

3. Posiłki powinny być przygotowane w oparciu o przykładowy jadłospis określony w załączniku nr 2, który stanowi wymagany standard jakościowy. Do oferty należy dołączyć jadłospis na 20 dni składający się z czterech zestawów (od poniedziałku do piątku) z wyliczeniem wartości odżywczych.

4. Tygodniowy jadłospis powinien opierać się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego, wołowego, kurczaka i ryb.

5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej.

6. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

7. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od dyrektora placówki (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

8. Zamawiający przewiduje możliwość realizacji i sprzedaży posiłków w postaci śniadania obiadu i podwieczorka dla dzieci uczęszczających do Zespołu Przedszkolnego w Szprotawie nie objętych przedmiotem niniejszego zamówienia z przedszkoli (adresy placówek przedstawia tabela) pod warunkiem zachowania tej samej ceny posiłku i tego samego jadłospisu.

Maksymalna wysokość stawki żywieniowej za śniadanie w przedszkolach nie może być wyższa niż 2,00 zł, natomiast wysokość stawki żywieniowej za podwieczorek nie może być wyższa niż 1,50 zł.

Sprawy związane ze sprzedażą posiłków nie objętych niniejszym zamówieniem będą uregulowane na podstawie umowy trójstronnej między zleceniobiorcą, dyrektorem Zespołu Przedszkolnego a osobami prywatnymi i należy je uzgadniać bezpośrednio z dyrektorem Zespołu Przedszkolnego.

Sprawy związane z realizacją świadczenia w postaci śniadania i podwieczorku w przedszkolach dla dzieci objętych pomocą Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie będą uregulowane na podstawie umowy trójstronnej zawartej między zleceniobiorcą, dyrektorem Zespołu Przedszkolnego w Szprotawie a rodzicami dzieci.

Prognozowaną dzienną ilość posiłków dla poszczególnych placówek w Zespole Przedszkolnym w Szprotawie przedstawia poniższa tabela.

L.p.	ZESPÓŁ PZREDSZKOLNY	ADRES	Liczba dzieci korzystających z pomocy OPS w Szprotawie	Liczba dni objętych dożywianiem w 2019r.
1	Przedszkole Nr. 1	ul. Rolna 1 67-300 Szprotawa	11	161
2	Przedszkole Nr. 2	ul. Parkowa 4a 67-300 Szprotawa	2	161
3	Przedszkole Nr. 2	ul. Waszyngtona 5 67-300 Szprotawa	13	161
		RAZEM:	26	

Warunki dodatkowe:

- 1) personel zleceniobiorcy musi spełniać warunki stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia,
- 2) zleceniobiorca wywiesza w widocznym miejscu w poszczególnych placówkach oświatowych aktualny, tygodniowy jadłospis,
- 3) zleceniobiorca współpracuje z Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Szprotawie,
- 4) zleceniobiorca prowadzi niezbędną dokumentację dotyczącą realizacji zadania,
- 5) zleceniobiorca wydaje posiłki na podstawie wykazu osób potwierdzonego przez Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie,
- 6) zleceniodawca zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych posiłków w zależności od potrzeb,
- 7) kontrole pod względem merytorycznym prowadzić będzie w imieniu zleceniodawcy upoważniony pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

V. Termin składania ofert:

1. Oferty należy składać w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie, ul. Żagańska 6, tel. 68 376 32 30 **do dnia 6 maja 2019 r. do godziny 15:00**, w zamkniętych kopertach z dopiskiem: otwarty konkurs ofert w zakresie: pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW W ZESPOLE PRZEDSZKOLNYM W SZPROTAWIE PRZY UL. WASZYNGTONA 5 DLA DZIECI OBJĘTYCH POMOCĄ SPOŁECZNĄ”, łącznie z pieczęcią firmową oraz adresem zwrotnym i telefonem kontaktowym oferenta.
2. O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu do Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie, a nie data stempla pocztowego.

VI. Termin, tryb i kryteria stosowane przy wyborze ofert oraz termin dokonania wyboru ofert:

1. Wybór ofert zostanie dokonany w ciągu 30 dni od dnia terminu składania ofert.
2. Oferta powinna zawierać w szczególności:
 - 1) szczegółowy zakres rzeczowy proponowanego do realizacji zadania zawierający opis planowanego działania;
 - 2) informację o terminie i miejscu realizacji zadania;
 - 3) kalkulację przewidywanych kosztów realizacji zadania;
 - 4) informację o posiadanych zasobach rzeczowych i kadrowych zapewniających realizację zadania;
 - 5) informację o wysokości środków finansowych własnych albo pozyskanych z innych źródeł na realizację danego zadania;
 - 6) informację o wcześniejszej działalności podmiotu składającego ofertę w zakresie, którego dotyczy zadanie;
 - 7) dokumenty dołączone do oferty należy złożyć w formie oryginału lub kopii opatrzonej klauzulą „stwierdzam zgodność z oryginałem” wraz z datą na każdej stronie dokumentu oraz podpisem osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu organizacji pozarządowej.
3. Warunkiem rozpatrzenia oferty jest:
 - 1) w przypadku, gdy oferent nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym – potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji,
 - 2) statut oferenta,
 - 3) przedstawienie sprawozdania finansowego (bilans, rachunek wyników, zysków i strat, informacja dodatkowa) i merytorycznego z działalności podmiotu za ostatni rok działalności tego podmiotu, a w przypadku dotychczasowej krótszej działalności za miniony okres, nie dotyczy podmiotów wymienionych w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie,
 - 4) pełnomocnictwa lub innego dokumentu uprawniającego do składania oświadczeń woli i podpisywania dokumentów,
 - 5) wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat usług. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że w/w usługi zostały wykonane należycie np. referencje, protokoły odbioru, lub inne posiadane przez oferenta dokumenty potwierdzające w/w warunek,
 - 6) wykaz osób zatrudnianych przez oferenta (umowa o pracę na pełen etat).

Uwaga:

1. Kopie dokumentów składane z ofertą muszą być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez oferenta (osobę upoważnioną do reprezentowania podmiotu składającego ofertę).
2. Wszystkie oferty spełniające kryteria formalne są oceniane przez Komisję Konkursową.
3. Oferty, które przeszły ocenę formalną zostają poddane ocenie merytorycznej, z zastosowaniem następujących kryteriów:
 - 1) cena posiłku – 70%,
 - 2) doświadczenie w organizacji dożywiania w latach ubiegłych, przedstawienie stosownych referencji, zaświadczeń i oświadczeń – 20%,
 - 3) zatrudnianie przez oferenta osób na podstawie umowy o pracę (pełen etat) - 10 %.

Ponadto przy rozpatrywaniu ofert Komisja konkursowa:

dokonuje oceny zgłoszonych możliwości realizacji zadania przez podmioty uprawnione;

- 1) uwzględnia zadeklarowaną przez podmiot uprawniony jakość działania i kwalifikacje osób, przy udziale których podmiot uprawniony ma realizować zadanie;
- 2) dokonuje oceny przedstawionej we wniosku kalkulacji kosztów realizacji zadania, w tym w relacji do zakresu rzeczowego zadania;
- 3) uwzględnia zadeklarowany udział środków finansowych własnych albo pozyskanych z innych źródeł na realizację zadania;
- 4) uwzględnia analizę i ocenę realizacji zadań zleconych podmiotowi uprawnionemu w okresie poprzednim, biorąc pod uwagę rzetelność i terminowość oraz sposób rozliczenia otrzymanych na ten cel środków;
- 5) uwzględnia wysokość środków, które są przeznaczone na realizację zadania.

Oferty sporządzone wadliwie albo niekompletne co do wymaganego zestawu dokumentów lub informacji pozostają bez rozpatrzenia.

VII. Postanowienia końcowe.

1. Komisja konkursowa przedstawi swoją propozycję wysokości dotacji na realizację poszczególnych zadań Burmistrzowi Szprotawy.
2. Ocena Komisji wraz z propozycją wysokości dotacji jest przekazywana Burmistrzowi Szprotawy, który podejmuje ostateczną decyzję w tej sprawie.
3. Od decyzji Burmistrza Szprotawy nie stosuje się trybu odwołania.

4. Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Szprotawie, Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie oraz w Biuletynie Informacji Publicznej i na stronie internetowej, w terminie 14 dni od dnia zakończenia postępowania konkursowego.

VIII. Informacje dodatkowe.

Szczegółowe informacje o konkursie ofert można uzyskać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Szprotawie przy ul. Żagańskiej 6, w godz. 7:00 – 15:00 (tel. 68 376 32 30).

Sporządziła:

Adriana Broda


**KIEROWNIK
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ**
mgr Tadeusz Pozaroszczuk


**REFERENT
DS. ADMINISTRACYJNO-BIUROWYCH**
mgr Adriana Broda


radca prawny
Andrzej Skibiński


BURMISTRZ
Miroslaw Gąsik

2023

2024

2025

2026

2027

2028

Jadłospis dekadowy

Data I	Śniadanie I	Obiad I	Podwieczorek I
Pon.	<p>Zupa mleczna z kaszki mannej.(1,7)</p> <p>Chleb ziarnisty z masłem, wędliną i papryką czerwoną (1,3,7).</p> <p>Herbata z miodem i cytryną.</p> <p>Jabłko</p>	<p>Zupa jarzynowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, kalafiorom, fasolką szparagową, groszkiem zielonym, ziemniakami, śmietaną i zieloną pietruszką (7,9)</p> <p>Racuchy drożdżowe z twarogiem (1,3,7)</p> <p>Kompot z wiśni.</p>	Jabłko
Wtorek	<p>Bułka pszenna z masłem i serem żółtym(1,3,7), ogórek świeży.</p> <p>Kakao z miodem(7)</p> <p>Banan</p>	<p>Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, śmietaną i ryżem (1,3,7,9)</p> <p>Kotleciki siekane drobiowe z cebulką i jajkiem(3), ziemniaki, mizeria z ogórków ze szczypiorkiem i śmietaną(7)</p> <p>Kompot z jabłek</p>	Gruszka
Środa	<p>Chleb ziarnisty z masłem, wędliną(1,3,7), pomidorem, ogórkiem i szczypiorem.</p> <p>Kawa z mlekiem (7)</p> <p>Herbata z cytryną.</p>	<p>Zupa kalafiorowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami i śmietaną(9,7)</p> <p>Leczo z mięsem drobiowym, pomidorami, cebulą,, cukinią, papryką i koperkiem.</p> <p>Ryż(1)</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki</p>	Bułka drożdżowa
czwartek	<p>Bułka grahamka z masłem i dżemem truskawkowym(1,3,7).</p> <p>Mleko.(7)</p> <p>Pomarańcz</p>	<p>Rosół z marchewką, pietruszką, selerem, porem, zieloną pietruszką i makaronem(1,3,7)</p> <p>Schab pieczony w sosie ze śmietaną, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, cebulą, olejem i koperkiem</p> <p>Kompot z wiśni.</p>	Mandarynki
Piątek	<p>Chleb ziarnisty z pastą z twarogu z rzodkiewką i szczypiorkiem(1,3,7)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem(7)</p>	<p>Barszcz czerwony z buraków gotowanych z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami, śmietaną i koperkiem(7,9)</p> <p>Kasza jęczmienna</p> <p>Pulpet rybny z pomidorami i zieloną pietruszką(4)</p> <p>Kompot z gruszek</p>	Kiwi

Jadłospis dekadowy

Data I	Śniadanie I	Obiad I	Podwieczorek I
Pon.	Chleb ziarnisty z masłem, szynką i ogórkiem zielonym(1,3,7), Herbata z miodem i cytryną. Mandarynka.	Zupa ogórkowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, śmietaną i koperkiem(1,7,9). Naleśniki z dżemem(1,3,7). Kompot z czarnej porzeczki.	Jogurt Actimel naturalny,(7) Jabłko
Wtorek	Bułka pszenna z pastą z twarogu z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną(1,3,7). Kakao z miodem(7) Jabłko	Rosół z marchewką, pietruszką, selerem, porem, makaronem i zieloną pietruszką(1,9) Potrawka z kurczaka z marchewką, groszkiem i śmietaną(1,7) Ziemniaki Kompot z malin.	Mandarynka
Środa	Chleb pszenny z masłem, szynką, ogórkiem i pomidorem(1,7). Kakao z miodem. Nektarynka	Zupa z soczewicą z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami, śmietaną i koperkiem(7,9). Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem(1,7) Kompot z truskawek.	Rogal z masłem(1,7,3) Papryka do chrupania
Czwartek	Bułka grahamka z masłem i dżemem(1,3,7) Kawa z mlekiem słodzona miodem Kiwi.	Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką selerem, natką pietruszki, śmietaną i makaronem zacierką.(1,3,7,9). Gulasz wieprzowy(1,7), surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, czerwoną papryką, ogórkiem świeżym, cebulką i natką pietruszki. Ziemniaki z koperkiem Kompot z gruszek.	Pomarańcz
Piątek	Chleb ziarnisty z pastą z makreli ze szczypiorkiem(1,3,7,4). Kakao z miodem. Herbata z miodem i cytryną	Zupa brokułowa z marchewką, selerem, pietruszką, natką pietruszki, śmietaną(7) Sos Mięsno- jarzynowy z marchewką, pomidorem, pietruszką, papryką i śmietaną(7), Makaron. Kompot z wiśni	Kiwi

Jadłospis dekadowy

Data II	Śniadanie II	Obiad II	Podwieczorek II
Pon.	Chleb ziarnisty z masłem, szynką wieprzową i papryką czerwoną(1,3,7) Kakao(7) Marchew do chrupania	Kapuśniak z białej kapusty z marchewką, pietruszką, selerem, porem i zieloną pietruszką. Pączki parowe(1,3,7) Sos truskawkowy ze śmietaną(7) Kompot z gruszek	Jabłko
Wtorek	Bułka pszenna z masłem i miodem(1,7) Mleko(7) Mandarynka	Zupa fasolowa z fasoli „Jaś” z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami(9) Makaron(1,3) Sos Boloński z mięsem drobiowym z papryką czerwoną i zieloną pietruszką Kompot z malin	Jogurt(7)
Środa	Bułka grahamka z masłem, polędwicą i pomidorem(1,3,7) Kawa z mlekiem(7) Jabłko	Barszcz czerwony z wiórek buraka z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami, śmietaną i koperkiem(7,9) Pierogi leniwe z twarogiem, polane masłem z cynamonem(1,3,7) Kompot z jabłek	Gruszka Papryka do chrupania
Czwartek	Chleb pszenny z masłem, serem żółtym, pomidorem i ogórkiem(1,3,7) Kakao z miodem(7) Kalarepka do chrupania	Zupa ryżowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem i zieloną pietruszką(7) Kotlet schabowy(1,3) Ziemniaki Ogórki ze szczypiorem i śmietaną(7) Kompot z truskawek	Kiwi
Piątek	Bułka grahamka z pastą z makreli ze szczypiorkiem((4) Kawa z mlekiem(7) Pomarańcz	Zupa z soczewicą, marchewką, selerem, porem, pietruszką, ziemniakami i koperkiem(1,9) Ryż z bitą śmietaną i truskawkami(1,7) Kompot z jabłek	Banan

Jadłospis dekadowy

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Pon	Chleb ziarnisty z masłem, piersią z indyka i pomidorem(1,3,7) Kawa z mlekiem(7) Jabłko	Zupa grochowa z marchewką, pietruszką, selerem, śmietaną i zieloną pietruszką(9) Racuchy drożdżowe z jabłkami(1,3,7) Kompot z truskawek	Jogurt brzoskwiniowy (7)
Wtorek	Chleb pszenny z masłem i dżemem(7) Kakao(7) Marchew do chrupania	Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką, selerem, śmietaną, makaronem i zieloną pietruszką(1,3,7,9) Pulpety wieprzowe w sosie własnym ze śmietaną(1,3,7) Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, ogórkiem zielonym, papryką i szczypiorkiem Kasza jęczmienna(1) Kompot z wiśni	Mandarynki
Środa	Bułka grahamka z masłem (1,7) Parówka na gorąco z ketchupem Kakao(7) Gruszka	Zupa ogórkowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, śmietaną i zieloną pietruszką(7,9) Makaron z twarogiem(1,3,7) Kompot z malin	Banan Papryka do chrupania
Czwartek	Bułka pszenna z masłem(1,7) Płatki kukurydziane z mlekiem(7) Herbata z miodem i cytryną. Kalarepa do chrupania	Rosół z marchewką, pietruszką, selerem, porem , zieloną pietruszką i makaronem(1,3,7) Kotleciki drobiowe siekane (3) Pomidory ze szczypiorkiem i śmietaną(7) Ziemniaki z koperkiem Kompot z gruszek	Jabłko
Piątek	Chleb ziarnisty z masłem, połudwicą i ogórkiem świeżym(1,7) Kawa z mlekiem(7) Pomarańcz	Krupnik z marchewką, pietruszką, selerem, porem, kaszą jęczmienną, ziemniakami i koperkiem(1,9) Ryba pieczona z warzywami(4) Ziemniaki Kompot z wiśni	Serek waniliowy(7)