

*Informacja z sesji dot. sterownika od Radnego A. Andrzejewskiego
prezentacji na sesji z dnia 28.02.2016r.*

Opinia rodziców dotycząca koncepcji outsourcingu wyżywienia w Przedszkolu Miejskim nr 1 w Porębie zapisanej w Programie Naprawczym zaprezentowanym przez firmę AESCO w dniu 15.02.2016r. na komisjach wspólnych RM Poręba.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. w sprawie grup środków spożywczych 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 2015r. poz. 1256), pełnowartościowe śniadanie, ciepły, dwudaniowy obiad to bardzo ważny element prawidłowego rozwoju organizmu dziecka. Istotne jest zbilansowanie diety, chodzi bowiem o to, aby w każdym posiłku zawarte były wszystkie niezbędne składniki odżywcze. To, co dziecko je od najwcześniejszych lat buduje jego potencjał zdrowotny na całe życie. Okres dzieciństwa i dojrzewania to czas szczególnych potrzeb żywieniowych. Niedobory żywieniowe na tym etapie są nie do odrobienia w późniejszym okresie.

W Przedszkolu Miejskim Nr 1 w Porębie kuchnia przygotowuje posiłki dzieciom na bieżąco, dbając o odpowiednie zbilansowanie składników odżywczych. Posiłki są zawsze świeże i ciepłe. Dzieci spożywają je na szklanych talerzach, wykorzystując normalne sztucce. Kuchnia dostosowuje posiłki do indywidualnych potrzeb maluchów.

W naszym przedszkolu jest dużo dzieci z różnymi alergiami pokarmowymi (skaza białkowa, uczulenia na drób, uczulenie na ziemniaki, dieta bezglutenowa i inne). Kuchnia przedszkolna zapewnia posiłki dla alergików dostosowane według diety.

Kuchnia przedszkolna umożliwia dopasowanie się do zajęć wychowawczo-dydaktycznych. W ciągu roku szkolnego dzieci z każdej grupy 3-5 razy w roku zgodnie z realizacją podstawy programowej uczestniczą w bardzo lubianych zajęciach praktycznych, prowadzonych na kuchni. W przedszkolu w ciągu całego roku szkolnego organizowanych jest wiele wycieczek wyjazdowych. Kuchnia przedszkolna zapewnia dzieciom, które jadą na wycieczkę zawsze ciepły posiłek bez względu, o której godzinie wracają.

Kuchnia w przedszkolu ma niewątpliwe zalety, których catering nigdy nie zapewni:

- Przede wszystkim obiady nie są odgrzewane, ale przygotowywane bezpośrednio przed podaniem.
- Organizowane są aktualnie w przedszkolach akcje na temat zdrowego żywienia, a catering do takich nie należy.
- Nigdy nie będziemy mieć pewności, że jedzenie z cateringu jest świeże i z najlepszych dostępnych produktów.
- Najczęściej, na co wskazuje sanepid, posiłki dostarczane przez firmy cateringowe są zimne, podawane na plastikowych opakowaniach i sztuccach, bez kompotu czy soczku.
- Przedszkolna kuchnia zapewnia dokładki jedzenia, z których dzieci często korzystają.
- Obecnie stawka żywieniowa (śniadanie, obiad, podwieczorek) wynosi 7 zł. Oprócz tych trzech posiłków dzieci dodatkowo codziennie dostają porcję warzyw i owoców. Mają także nieograniczony dostęp do kanapek i napojów.
- Catering oferuje dużo wyższą stawkę żywieniową niż 7 zł. i nie zapewni dokładek, owoców i napojów. Wielu rodziców, którzy już teraz mają problem z pokryciem kosztów wyżywienia, nie będzie mogło pozwolić sobie na zapłacenie kilkunastu złotych dziennie za posiłki swojego dziecka. W związku z tą sytuacją niektóre dzieci zostaną pozbawione możliwości zjedzenia jednego pełnowartościowego, ciepłego posiłku w ciągu dnia.
- W całym powiecie zawierciańskim, co sprawdzono w sanepidzie, ani jedno państwowe przedszkole nie korzysta z cateringu.

Biorąc pod uwagę przedstawione zagrożenia, wobec oszczędności w kwocie 79.264,10 zł., zwracamy się do Radnych Miasta Poręba o zniesienie koncepcji outsourcingu wyżywienia dla Przedszkola Miejskiego Nr 1 z Programu Naprawczego przygotowanego dla gminy Poręba.