

Rządowy Program „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023

W ramach Programu opracowane zostały 3 moduły:

1. MODUŁ DLA DZIECI I MŁODZIEŻY;

2. MODUŁ DLA OSÓB DOROSŁYCH;

**3. MODUŁ ORGANIZACJI STOŁÓWEK ORAZ MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW
W SZKOŁACH.**

Moduł 3 dotyczący wzmocnienia opiekuńczej funkcji szkoły podstawowej poprzez tworzenie warunków umożliwiających spożywanie przez uczniów posiłku w trakcie pobytu w szkole.

W ramach modułu 3 Program przewiduje następujące działania:

1) doposażenie i poprawę standardu funkcjonujących stołówek (własna kuchnia i jadalnia) lub doposażenie stołówek, które obecnie nie funkcjonują, tak aby mogły zostać uruchomione, lub stworzenie nowych stołówek;

2) wsparcie w zakresie adaptacji i wyposażenia pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków, tzw. jadalni.

Wsparcia dla danej szkoły udziela się w ramach tylko jednego działania.

Realizacja ww. działań może być prowadzona w formie zakupu:

1) usług remontowo-adaptacyjnych służących poprawie standardu funkcjonowania stołówek szkolnych lub miejsc spożywania posiłków;

2) niezbędnego wyposażenia kuchni w stołówkach szkolnych, w tym w szczególności:

a) stanowisk mycia rąk – m.in. umywalka z instalacją ciepłej i zimnej wody,

b) stanowisk sporządzania potraw i napojów – m.in. stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych, chłodziarka z zamrażarką, zmywarka do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, naświetlacz do jaj, robot kuchenny wieloczynnościowy,

c) stanowisk obróbki wstępnej brudnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnice z przystawkami, stanowisko produkcji potraw z mięsa, stanowisko produkcji ciast,

d) stanowisk obróbki cieplnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze, trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,

e) stanowisk ekspedycji potraw i napojów – m.in. stół do ekspedycji potraw, podgrzewacze do potraw i talerzy, pojemniki i termosy gastronomiczne,

f) stanowisk mycia naczyń – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki, zmywarka do naczyń, sprzęt do dezynfekcji;

3) niezbędnego wyposażenia miejsc spożywania posiłków, w szczególności stołów, krzesel, zastawy stołowej, tac, koszy na odpady, termosów gastronomicznych.

Katalog określono w takiej formie, aby zapewnić realizację poszczególnych działań

w optymalny sposób, np. zakup termosów gastronomicznych do kuchni (w przypadku działania 1) w celu umożliwienia dostarczania posiłków uczniom lub adaptacji pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków w szkołach, w których nie ma kuchni (w przypadku działania 2).

W przypadku działania 1, oprócz zakupu wyposażenia kuchni, możliwe jest również doposażenie lub adaptacja jadalni. W przypadku działania 2 modułu 3 Programu zakłada się zorganizowanie, adaptację lub doposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków przez uczniów. Powinny być one wyposażone w stoły i krzesła umożliwiające uczniom wygodne spożywanie posiłków, zastawę stołową, kosze na odpady. Można zakupić również termosy gastronomiczne. W każdym z działań można też zakupić usługi remontowo-adaptacyjne, np. malowanie ścian, wymiana posadzki, ułożenie kafelków.

Gmina Sieroszewice wystąpiła z wnioskiem na realizację 3 modułu w Szkole Podstawowej w Sieroszewicach, Strzyżewie i Wielowisi.

Wsparcie finansowe otrzymała Szkoła Podstawowa w Sieroszewicach

Koszt całkowity 31.250 zł

Kwota wnioskowana z programu rządowego 25.000 zł

Wkład własny 6.250 zł

Planowane działania

Szkoła Podstawowa w Sieroszewicach nie posiada pomieszczenia przystosowanego do spożywania posiłków pełniącego wyłącznie funkcję jadalni. Planuje adaptację pomieszczenia wyłącznie na jadalnię w szkole.

Działania:

- Przeprowadzenie usług remontowo-adaptacyjnych w celu zapewnienia możliwości funkcjonowania miejsca spożywania posiłków, tzw. jadalni;
- Zakup stołów i krzeseł do jadalni w celu prawidłowego funkcjonowania miejsca spożywania posiłków;
- Zakup zastawy stołowej i sztućców, tac, koszy na odpady, werników do wody oraz blatów służących do wykładania z termosów na talerze ciepłych posiłków dostarczonych przez firmę cateringową;
- Zakup kredensu do przechowywania zastawy stołowej, sztućców, itp.