



jednostka budżetowa  
miasta stołecznego  
Warszawy

# STANDARDY ŻYWIENIA

---

Żłobek nr 8  
ul. Skarżyńskiego 6  
02-377 Warszawa  
Filia  
Ul. Białobrzaska 19  
02-364 Warszawa



Opiekując się dziećmi w okresie powyżej 1 roku życia mamy na uwadze jedną z podstawowych zasad tj. regularność spożywania posiłków.

W godzinach otwarcia żłobka i przebywania dzieci oferujemy:

- Śniadanie (zupa mleczna, napój mleczny; kanapki z pieczywa mieszanego z wędliną lub jajkiem, serami, pastami warzywnymi własnej produkcji; dodatek warzywny)
- Obiad (2-gie danie: ziemniaki lub kasze, ryż, makaron; mięso lub ryby, jajko, warzywa strączkowe; jarzyna na ciepło; surówka; kompot owocowy). Na deser podajemy owoce.
- Zupa (głównie na wywarze warzywnym, czasami mięsny bez kości) i podwieczorek (desery mleczne, z produktów fermentowanych -jogurty, kefir, maślanka; ciasteczka własnego wypieku; placuszki; gofry; twarożki, budynie, przetwory owocowe w postaci musów)
- Zapewniamy do picia wodę na żądanie

Stałe pory posiłków ujęte są w ustalonym harmonogramie dnia:

- Śniadanie – 8:30
- Obiad – 11:30
- Zupa i podwieczorek – 14:30

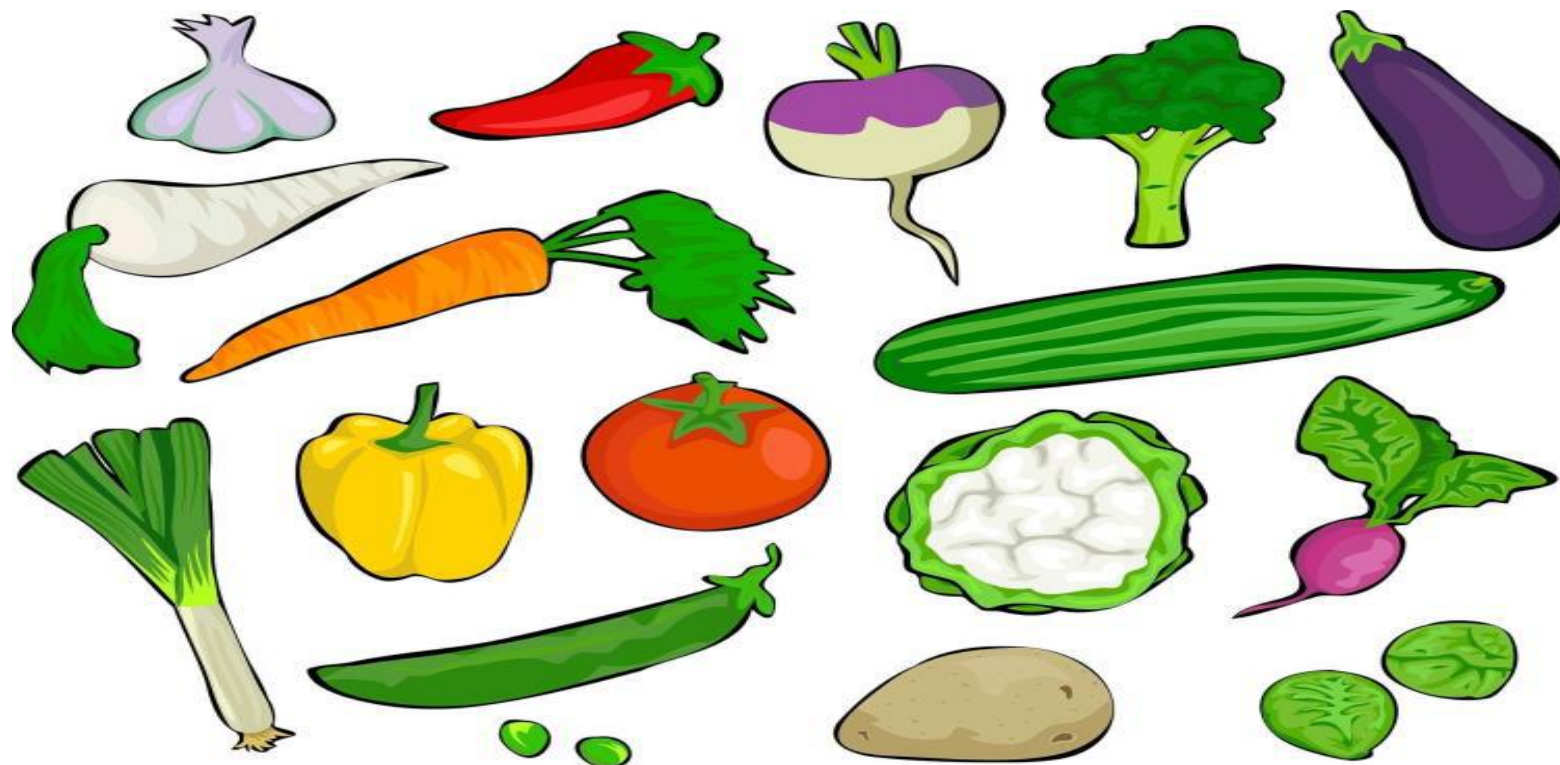


Urozmaicając dietę dzieci korzystamy z różnych grup produktów:

- Produkty zbożowe: różne mąki, makarony, kasze, ryż, płatki różnych zbóż, pieczywo
- Ziemniaki
- Warzywa i owoce: różne warzywa i owoce, świeże i mrożone, sezonowe zgodnie z porą roku, jakością i dostępnością na rynku
- Mleko i produkty mleczne: mleko pasteryzowane 3,2%, mleczne napoje fermentowane w tym kefir, maślanka, jogurt naturalny, sery twarogowe i podpuszczkowe w tym ser żółty mozzarella
- Mięso czerwone (wieprzowe, wołowina, cielęcina), mięso drobiowe (kurczak, indyk), wędliny, ryby
- Jaja
- Tłuszcze zwierzęce (masło, śmietana)
- Tłuszcze roślinne (olej rzepakowy, olej z pestek winogron, oliwa z oliwek)



Diety eliminacyjne realizujemy w oparciu o zaświadczenie od lekarza specjalisty z wykazem produktów wskazanych i przeciwwskazanych. Artykuły spożywcze potrzebne do realizacji danej diety eliminacyjnej, a nie będące w specyfikacji produktów użytkowanych w żłobku, do przygotowywania posiłków powinny być dostarczone przez Rodziców po wcześniejszym uzgodnieniu z intendentem.



Świętujemy nietypowe Dni związane z danym produktem, czy grupą produktów żywnościowych np. Dzień Owoców i Warzyw, Dzień Gofra, Dzień Mleka, Dzień Marchewki itp.



# PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

DATA	ŚWIADOMI	OWOCE	WARZYWA	PRODUKTY MLECZNE
<b>Poniedziałek</b> 06.11.2023	Kakao na mleku <sup>4</sup> dieta/ kaszki typu bobo-vita: mleczne lub bezmleczne Ciepła (jaj) <sup>1</sup> oprószona czkawkikiem dieta/ wędlina drobiowa paseczki papryki kolorowej Ricotta mleczna <sup>8</sup> z masłem <sup>5</sup> dieta/margaryna Flora Light Napój naniłanowy z cytryną  II śniadanie: mandarynki, jabłka, pomarańcze	Gulasz z mięsa wołowego z włoszczyzną <sup>2</sup> Bakiet duszonych warzyw kapustnych (brokuł, kalafior, brukselka) Sundeka z marchewki i dyni z jabłkiem z tl. roślinnym Kaca bulgur <sup>1</sup> gotowana z koperkiem Kompot z owoców mleczanych	Karczoch czerwony po skrajnie na wywarze warzywnym <sup>7</sup> z ziemniakami z chruszczą jogurtu naturalnego <sup>3</sup> dieta/ bez dodatku jogurtu z tartym jabłkiem <sup>1</sup> dieta/ bez dodatku jaj z natką	Ryż biały gotowany na mleku <sup>6</sup> z kurkumą i rodzynkami dieta/ gotowany na wodzie z masłem z duszonych grochek, jabłek i brukselki z cynamonem
<b>Wtorek</b> 07.11.2023	Płatki tylnie pełnoziarniste na mleku <sup>4</sup> dieta/ kaszki typu bobo-vita: mleczne lub bezmleczne Pasta z toba gotowanego z dużą ilością włoszczyzny <sup>2</sup> , cebulką, jajkiem <sup>1</sup> i prażonym sezamem <sup>9</sup> dieta/ wędlina drobiowa z ogórkiem zielonym Ricotta mleczna <sup>8</sup> z masłem <sup>5</sup> dieta/margaryna Flora Light Herbata owocowa  II śniadanie: jabłka, gruski, mandarynki	Pulpceki drobiowe <sup>1</sup> w sosie lekko chotanowym <sup>1</sup> Kalafior gotowany Sundeka z buraczków z pieczoną dynią i rukolą z prażonymi pestkami słonecznika z tl. roślinnym Ziemniaki gotowane z koperkiem Kompot porzeczkowo – śliwkowy	Jarmuż na wywarze warzywnym <sup>7</sup> z kłoseczkami pierzno – kukurydzianym <sup>1,2</sup> dieta/ z ziemniakami z natką	Clusteczki maślane <sup>1,3</sup> z nasionami orzechów kiszkielki Chila dieta/ ciasteczko błękitowe bez jaj, bez glutenu  napój mleczny – maślankowy <sup>8</sup> waniliowy do picia dieta/ napój roślinny waniliowy
<b>Środa</b> 08.11.2023	Płatki jęczmieńne Mławałeczne na mleku <sup>4</sup> dieta/ kaszki typu bobo-vita: mleczne lub bezmleczne Pasta z włoszczyzną <sup>2</sup> z prażonym słonecznikiem, dużą ilością grochek, cebulką i jajkiem <sup>1</sup> dieta/ wędlina drobiowa z papryką czerwoną Ricotta mleczna <sup>8</sup> z masłem <sup>5</sup> dieta/margaryna Flora Light Herbata czarna z miętą  II śniadanie: jabłka, gruski, mandarynki	Mięso drobiowe z/la spaghetti w sosie pomidorowym z posypką z sera tegoż <sup>6</sup> dieta/ bez dodatku sera Mia warzywa zielonych gotowanych (faszka zielona, grochek zielony, cukinia) Sundeka z selerem <sup>7</sup> , moduł biały z dodatkiem selera naciowego <sup>7</sup> z jogurtem naturalnym <sup>3</sup> dieta/ z tl. roślinnym Makaron mini rurki posenny <sup>1,2</sup> Kompot porzeczkowo – śliwkowy	Kaputniaczek z kłoseczkami kapusty na wywarze warzywnym <sup>7</sup> z ziemniakami z natką	Jogurt naturalny <sup>3</sup> z masłem z witniwo – czekoladowym i posypką z amarantusa
<b>Czwartek</b> 09.11.2023	Kłoseczki pierzno – oświadczone na mleku <sup>4</sup> dieta/ kaszki typu bobo-vita: mleczne lub bezmleczne Twarożek <sup>8</sup> z ogórkiem zielonym i koperkiem dieta/ wędlina drobiowa z ogórkiem zielonym Ricotta mleczna z masłem dieta/margaryna Flora Light Napój mleczny  II śniadanie: gruski, jabłka	Kulki drobiowe <sup>1,2</sup> w sosie <sup>7</sup> lekko maślanym Kapusta czerwona duszona Sundeka z warzyw mleczanych (marchewka, seler <sup>7</sup> , pietruszka, seler naciowy <sup>7</sup> ) z jabłkiem z jogurtem naturalnym <sup>3</sup> dieta/ z tl. roślinnym Kaca jęczmieńna miazda <sup>1</sup> z koperkiem Kompot z owoców mleczanych	Roślina z marchewki, dyni i kukurydzy na wywarze warzywnym z ziemniakami zaprawiona makiem <sup>1</sup> i tł. roślinnym <sup>2</sup> dieta/ bez dodatku mleka i tł. roślinnego z natką i koperkiem	Deser z kacy masnej <sup>8</sup> gotowanej na mleku <sup>6</sup> z jogurtem naturalnym <sup>3</sup> na zimno z galaretką truskawkowo – porzeczkową
<b>Piątek</b> 10.11.2023	Płatki ryżowe na mleku <sup>4</sup> dieta/ kaszki typu bobo-vita: mleczne lub bezmleczne Wędlina drobiowa, paseczki papryki kolorowej Ricotta mleczna <sup>8</sup> z masłem <sup>5</sup> dieta/margaryna Flora Light Herbata owocowa  II śniadanie: gruski, jabłka, banany	Medalliony z dorsza <sup>1,2,3</sup> z pieca Marchewka junior duszona Sundeka z ogórka zielonego z kalarepą i z jogurtem naturalnym <sup>3</sup> dieta/ z tl. roślinnym Ziemniaki gotowane z koperkiem Kompot z owoców mleczanych z witniwą	Śródziemnomorska na wywarze warzywnym <sup>7</sup> z makaronem posennym <sup>1,2</sup> z pieczoną papryką kolorową, kukurydzą cebulą i soczewicą podprawiana koncentratem pomidorowym z natką	Kuleczki z/la bounty z twarogu <sup>8</sup> z witkami kolosowymi <sup>8</sup> dieta/kuleczki z Mleka ryżowego w amarantusa, truskawka, banany  Smoothie mleczno <sup>8</sup> – owocowe (brukselka, truskawka, banany)

Informacje o składnikach alergicznych uchytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [...]

Diety eliminacyjne w Żłobku realizowane są zgodnie z zaleceniami lekarska.

Zamierzenia surowcowe w jadłospisach są ustalane indywidualnie z Intendantem

Legenda skrajności: 1. Żłobki zwalenijskie gluten 2. Jaja 3. Ryby 4. Soja 5. Mleko i produkty pochodne 6. Orzechy 7. Seler 8. Deser/śmietanka/śmietana i słodzone 9. Nasiona sezamu

- Korzystamy z różnych technik przygotowywania serwowanych przez nas potraw.
- Nie smażymy w głębokim tłuszczu.
- Na wyposażeniu naszej kuchni znajduje się piec konwekcyjno–parowy, który umożliwia wykorzystanie pary w przyrządzaniu posiłków.
- Ograniczamy spożycie soli i cukru.
- Nie korzystamy z gotowych napojów i syropów owocowych. Nasze napoje to głównie przygotowywane kompoty owocowe, napary z herbat owocowych, mięty czy rumianku oraz woda.
- Nie stosujemy w menu dzieci gotowych słodyczy (czekolad, cukierków). Wszelkie słodkości przygotowujemy sami w naszej żłobkowej kuchni.
- Przygotowujemy catering dla placówki Mini Żłobka znajdującego się przy ul. Białobrzeskiej 19.
- Wszystko odbywa się zgodnie z zasadami Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych GMP/GHP oraz systemu HACCP.

**Na terenie żłobka nie wolno spożywać jedzenia przyniesionego z zewnątrz.**