Załącznik nr 2 do Zarządzenia nr …6/09/2023r.

Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Warszawie

z dnia 20 września 2023 r.

Gramatura potraw w stołówce szkolnej

1. Obiad musi spełnić następujące minimalne warunki ilościowe:

   Zupa
   przedszkole - gramatura ok. 300ml plus pieczywo ok. 50g.
   uczeń/nauczyciel- gramatura ok. 380ml plus pieczywo ok. 70g.

   Drugie danie
   przedszkole - gramatura ok.300g.
   uczeń/nauczyciel - gramatura ok. 400g.

   Kompot/sok/herbata/woda
   przedszkole - gramatura ok.180ml.
   uczeń/nauczyciel - gramatura ok. 200ml.

2. Waga przygotowanych posiłków powinna kształtować się następująco:

   1) sztuka mięsa lub ryby- 80g./130g.
   2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron- 120g./150g.
   3) surówki lub jarzyny- 100g./120g.
   4) pyzy- 2szt../3szt..
   5) dodatek do obiadu: owoc/ kefir/jogurt/warzywo- sztuka/100ml./150ml.

3. W stołówce szkolnej stosuje się minimalną gramaturę potraw wg załącznika nr 3 do niniejszego zarządzenia.

4. W przypadku możliwości finansowych stołówki szkolnej gramatura niektórych surowców może zostać podwyższona.

Załącznik nr 3 do Zarządzenia nr 6/09/2023.

Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Warszawie

z dnia 20 września.2023r.

Gramatura potraw w stołówce szkolnej

wyszczególnienie	Gramatura g/ml. Produkt surowy	Gramatura g/ml. Produkt gotowi	ilość	uwagi
Zupy		300ml./380ml.		
Kotlet schabowy	80g/110g.	100g./130g.		
Schab duszony	100g./120g.	80g./100g.		
Kotlet drobiowy	80g./120g.	90g./130g.		
Bitki drobiowe	100g./150g.	80g./130g.		
Medaliony drobiowe	100g./150g.	80g/130g.		
Pulpety w sosie	80g./110g.	100g./130g.		
Gołąbki	80g./110g.	100g./130g.	1 sztuka	
Spagetti	35g./50g.makar. 50g./75g. mięso	220g./310g.		Makaron-140g./200g. Sos mięsny 80g/110g.
Kostki rybne	100g./150g.	80g./130g.		
Pulpety rybne	60g./110g	80g./130g.		
Gulasz wieprzowy	60g./110g.	80g./130g.		
Potrawka drobiowa	100g./150g.	80g./130g.		
Kotlet mielony	90g./140g.	80g./130g.		
Ziemniaki	220g./250g.	120g./150g.		
Kasza	45g./60g.	150g./200g.		
Ryż	45g./60g.	150g./200g.		
Pieczywo		50g./70g.		
Surówki/kapusta zasmażana/warzywa		100g./120g.		
Fasola po bretońsku	90g./			Fasola-Boczek-Kiełbasa-
Naleśniki z serem	175g.	80g.	1 sztuka	Mąka-70g. Ser-70g. Mleko-35ml.
Makaron do sosu	50g./80g.	150g./200g.		
Makaron do zupy	40g./60g.	120g./160g.		
Jajo sadzone/gotowane		50g./100g.	1/2 sztuk	
Wątróbka drobiowa	90g./140g.	80g./130g.		
Udko drobiowe	145g.	80g./130g.	1/2 sztuk	
Placki ziemniaczane		70g./140g.	1/2 sztuk	
Gzik- ser twarogowy	100g./130g.	120g./150g.		
Zupa krem		150g./200g/		
Mizeria		100g./120g.		Ogórek-65g./75g. Maślanka-40ml./50ml.
Rizotto- sos	45g./60g.ryż.	230g./310g.		Ryż-150g./200g.

	50g./75g. mięso			Sos mięsny 80g/110g.
Ogórek konserwowy		40g./60g.		
Mięso do rosół, pomidorowa, barszcz		40g./60g.		
Mięso do innych zup		30g./50g./10g. boczek		
Karkówka w sosie	90g./140g.	80g./130g.		

Gramatura potraw w stołówce szkolnej

W przypadku możliwości finansowych stołówki szkolnej gramatura niektórych surowców może zostać podwyższona.