

*Prinno koany*

Szanowny Panie Burmistrzu

Jako przedstawiciele Rady Rodziców Przedszkola nr 5 „Pod Grzybkiem” w Rawiczu składamy petycję z prośbą o możliwość gotowania obiadów w naszym przedszkolu od stycznia 2025 r. Uważamy, że catering zewnętrzny nie jest dobrą formą wyżywienia naszych dzieci, ponieważ:

- sama kwestia transportu wyżywienia (przewożenie, rozładowanie, przekładanie) uważamy, że cały proces niekorzystnie wpływa na jakość posiłku otrzymanego przez nasze dzieci, co jest szczególnie istotne przy tej ilości dzieci. Szacujemy, że od momentu przygotowania posiłku w firmie gastronomicznej do podania go dzieciom mija dość dużo czasu, co negatywnie wpływa na jego jakość;
- dzieci są pozbawione możliwości "dokładek" posiłków;
- catering też nie zawsze przywozi obiad na czas; wiemy, że dyrektor i pani intendent cały czas monitorują sytuację, ale takie zdarzenia nie miałyby miejsca, gdyby kucharki były na miejscu;
- w przypadku gotowania na miejscu dyrektor przedszkola miałaby bezpośredni wpływ i ogląd na to, co jest przygotowywane i z jakich składników. Na ten moment nie ma jakiegokolwiek możliwości kontrolowania jakości i pochodzenia produktów służących do przygotowania posiłków i warunków ich sporządzenia;
- placówka nie ma wielkiego wpływu na to, co firma serwuje, dyrekcja czy pani intendent mogą zgłaszać sugestie, ale nie zawsze są one uwzględniane;
- w związku z kończącą się umową na catering w przedszkolu, boimy się, że znowu powtórzy się sytuacja, iż firma, która zajmie się żywieniem naszych dzieci będzie miała nie najlepszą opinię, a nam trudno zweryfikować, z czego ona wynika. Jeśli negatywne opinie o firmie cateringowej w jakiejś mierze mają uzasadnienie, boimy się o zdrowie dzieci.

Chcemy przede wszystkim promować domowe jedzenie, przygotowywane na miejscu, na bieżąco i od razu wydawane, co wpisuje się w profilaktykę zdrowego odżywiania. Poza tym dołączenie jednego z największego przedszkoli w gminie do pozostałych, w których gotuje się na miejscu.

Własna kuchnia w przedszkolu ma możliwość przygotowywania posiłków dzieciom na bieżąco, dbając o odpowiednie zbilansowanie składników odżywczych. Dzięki kuchni przedszkolnej posiłki są zawsze świeże i ciepłe. Posiadanie własnej kuchni w przedszkolu niesie ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim, świeżość posiłków jest nie do przecenienia.

URZĄD MIEJSKI GMINY RAWICZ  
Biuro Obsługi Klienta  
Wpł. 06. 11. 2024  
20168

Dzieci otrzymują dania przygotowane na miejscu, co gwarantuje ich najwyższą jakość i smak. Tygodniowe menu w przedszkolu, które jest dostosowane do indywidualnych potrzeb dzieci, takich jak alergię czy preferencje żywieniowe, jest ogromnym atutem. Dzięki temu, każde dziecko może cieszyć się zdrowym i smacznym posiłkiem, który jest dostosowany do jego potrzeb.

Własna kuchnia w przedszkolu ma również pozytywny wpływ na edukację żywieniową dzieci. Dzieci mogą obserwować proces przygotowywania posiłków, co może wzbudzić ich zainteresowanie zdrowym odżywianiem. Przedszkola, które z powodzeniem prowadzą własne kuchnie, często organizują warsztaty kulinarne, podczas których dzieci uczą się, jak przygotowywać proste i zdrowe potrawy. To nie tylko rozwija ich umiejętności kulinarne, ale także kształtuje zdrowe nawyki żywieniowe na przyszłość.

Nie trzeba chyba nikogo przekonywać, że żadna firma cateringowa nie jest w stanie zapewnić dzieciom tak wysokiej jakości posiłków, jak ta, którą gwarantują pełnowartościowe posiłki przygotowywane na miejscu w przedszkolu, tradycyjnymi, "domowymi" metodami.

Widzimy, że śniadania i podwieczorki przygotowywane bezpośrednio w przedszkolnej kuchni z wysokiej jakości produktów nigdy nie wzbudziły wątpliwości w żywieniu naszych dzieci.

Uprzejmie prosimy o zapoznanie się z naszą petycją.

Podpisy

Podpisy 146 osób.

---