



Antrekotas

UAB Antrekotas

ŠVEDIŠKO STALO PRINCIPO TAIKYMAS

Patvirtino: Direktorius Pavel Puchniak
Įsakymo Nr. 19-01/2023m. sausio mėn.
19 d.

VILNIUS 2023

IVADAS

Įmonė **UAB Antrekotas**, atsižvelgdama į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijas dėl švediško stalo, jūsų ugdymo įstaigoje nuo š.m. sausio 23 dienos taikys švediško stalo principo maitinimo paslaugas visiems 1-4 klasių moksleiviams pietų metu.

VIZIJA

UAB Antrekotas komanda užtikrins kokybišką, visavertį, estetišką maitinimą, bus pasirengusi koreguoti valgiaraštį atsižvelgiant į mokinių labiausiai valgomus bei mėgstamus sveikus patiekalus. Diegdami švediško stalo principą bandysime prisitaikyti prie besikeičiančių sąlygų bei poreikių mūsų vaikams, žengsime koja kojon su šių dienų tendencijomis prisidedami prie maisto švaistymo mažinimo, mokydami vaikus gerbti maisto produktus, suteikdami galimybę pačiam pasirinkti, ką ir kokiais kiekiais valgys pagal konkretaus mokinio poreikius, leisdami pasijusti savarankiškais.

EKOLOGIJA

UAB Antrekotas save pozicionuoja kaip draugiška aplinkai įmonė. Plastikiniai šiaudeliai gėrimuose pakeičiami popieriniais, naudojami mažiau aplinkai kenksmingi vienkartiniai indai. Virtuvėje taip pat siekiama panaudoti produktus (tokius kaip vaisiai, daržovės, mėsa) taip, jog liktų kuo mažiau atliekų. Taip pat pastebėta, jog išvengti maisto švaistymo įmonei labai padėjo švediško stalo įvedimas kitose įstaigose – atliekų kur kas mažiau, kadangi mažieji klientai patys įsideda garnyro tiek, kiek suvalgo, taip išvengiama didesnių kiekių maisto švaistymo. Tai tapo puikiu postūmiu įmonei esant galimybei apsvastyti švediško stalo aptarnavimo principą jūsų ugdymo įstaigai.

ŠVEDIŠKO STALO PRINCIPO PRIVALUMAI PAGAL LR SAM

1. Vaikai turi galimybę rinktis: gali pasirinkti tik tam tikrą maistą, pvz., tik daržovių ar vaisių salotas, tik sriubą ar tik mėgstamą karštą patiekalą, su garnyru ar be jo.
2. Vaikai turi galimybę patys įsidėti maisto ir gali pasirinkti valgyti daržoves, vaisius ar kitus patiekalus, kurie jam patinka; pvz., vaikas gali įsidėti tik vienos rūšies daržovių salotų, jas suvalgęs pakartoti ar pasirinkti kitos rūšies daržovių salotas, gali pats „susikomplektuoti“ sau norimą patiekalą – pvz., valgyti tik daržoves su ryžiais ar mėsą su daržovių salotomis ir pan.
3. Vaikai turi galimybę įsidėti tiek, kiek nori. Jie gali įsidėti mažiau ar daugiau daržovių salotų, garnyro ar įsipilti norimą kiekį sriubos, turi galimybę pakartotinai įsidėti tiek maisto, kiek jo suvalgys, todėl švaistoma mažiau maisto.
4. Vaikai tampa savarankiškesni – patys įsideda maisto, priima sprendimą, ką nori valgyti, ir tai daro sąmoningai, niekieno neverčiami.

5. Gerėja vaikų valgymo kultūra: galimybė rinktis bei skanus ir estetiškai patiektas maistas lavina vaikų skonį, padedą gerinti maisto vartojimo bei sveikos mitybos įpročius.
6. Maloni aplinka, skanus maistas gerina vaikų socialinius įgūdžius – atsiranda pagarba maistui, jis mažiau švaistomas.
7. Mažėja socialinė atskirtis: visi vaikai turi vienodą galimybę pasirinkti maistą, kartu valgyti ir bendrauti.
8. Jei vaikai, gaunantys nemokamą maitinimą, nesuvalgo viso maisto, pvz., lieka sriubos, daržovių ar karštų patiekalų, gali būti sudaryta galimybė pasirinkti šiuos patiekalus kitiems vaikams, kad visi norintys galėtų pavalgyti ir taip būtų suvartojamas visas paruoštas maistas.
9. Patraukliai atrodantis ir skanus maistas skatina vaikus eiti valgyti į valgyklas, o ne į kitas maitinimo ar prekybos įmones, kuriose yra nemažas sveikatai nepalankių maisto produktų pasirinkimas.
10. Didėja atsakomybė už nesuvalgytą maistą, ugdomas maisto atliekų savitvarkos gebėjimas, nes vaikai pratinami savarankiškai sutvarkyti nesuvalgytą maistą: išvalyti maisto atliekas iš lėkščių bei atskirai jas sudėti į tam skirtas talpas, atskirai padėti nešvarius įrankius.

EIGA

Valgyklos salės gale bus suformuota švediško stalo linija, kurioje pradinukams pritaikytame aukštyje bus tiekiamas valgiaraštyje numatytas maistas. Pagal rekomendacijas siekiant paskatinti vaikus valgyti daugiau vaisių ir daržovių, linijoje pirmoje eilėje stovės būtent jie. Toliau seks du garnyrai ir du karšto patiekalo pasirinkimai. Už karštų patiekalų bus tiekiamas sriubos katilas, jeigu priklausys, padėkluose pateikta duona. Švediško stalo pabaigoje bus paruošti gėrimai ir stalo vanduo, servetėlės. Padažai, papildomi ingredientai, kaip įprasta švediškam stalui, stovės atskirai. Prie kiekvieno patiekalo ir produkto bus padėti jų įsidėjimui reikalingi, vaikams naudoti pritaikyti įrankiai, kaip žnyplės, šaukštai, samčiai. Pagal tai, kaip kitose ugdymo įstaigose buvo įdiegtas toks maitinimo principas, adaptacija trunka nuo dviejų iki keturių savaičių. Per šį laiką vaikai pripranta ir įgunda visiškai savarankiškai pasirinkti bei įsidėti maisto. Adaptacijos metu mūsų salės darbuotojos pagelbės vaikams pasirinkti bei įsidėti maisto. Tikimės supratingumo ir pagalbos ir iš mokytojų, kurie yra mūsų vaikų autoritetai, paskatinant rinktis įvairovę bei viską suvalgyti.

Švediško stalo eigoje bus informaciniai žaismingi plakatai apie tai, jog skatiname įsidėti maisto tiek, kiek vaikas suvalgys. Nenorime toleruoti maisto švaistymo, tad įsidėjus nepakankamą porciją, nedrausime ir kviesime vaikus lėkštes pasipildyti dar kartą – maistas ribojamas tikrai nebus, tačiau tikimės, jog vaikai tuo nepiktinaužiaus ir prisidėję pilnas lėkštes neskubės jų nešti į nešvarių indų surinkimo vietą taip ugdant suvokimą apie atsakomybę prieš maisto švaistymą.

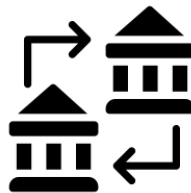
Įmonė įsipareigoja maistą tiekti tik švariuose, neapgadintuose stalo induose, nuolat juos atnaujinti.



„Švediško stalo pavyzdys – salotų ir padažų baras.”

ATSISKAITYMAS

Atsiskaitymas už švedišką stalą toliau vyks įprasta tvarka (grynais, kortele arba bankiniu pavedimu). Švediško stalo kaina nesikeičia – 3 eur už pietų maitinimą.



Atsiskaitymo priemonių pavyzdys

Direktorius

Pavel Puchniak