

WYZWANIE CHRUMASA - PROGRAM DLA SZKÓŁ

Program jest finansowany ze środków Unii Europejskiej oraz z budżetu krajowego



„Program Dla Szkół” to unijny projekt koordynowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, w ramach którego uczniowie klas I-V szkół podstawowych i ogólnokształcących szkół muzycznych I stopnia oraz klas I-II ogólnokształcących szkół baletowych otrzymują owoce, warzywa oraz mleko i przetwory mleczne.

Głównym celem Programu jest zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału produktów mlecznych i owocowo-warzywnych w ich codziennej diecie. Dzieci uczestniczące w „Programie dla szkół” w trakcie wybranych tygodni roku szkolnego otrzymują bezpłatnie przygotowane do bezpośredniego pożycia: świeże owoce i warzywa, mleko i produkty mleczne. Asortyment produktów jest szeroki. Dzieci mogą otrzymać: jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, marchewki, rzodkiewki, paprykę słodką, kalarepę, pomidorki oraz soki, a także mleko białe, serki twarogowe, maślanę, jogurty i kefiry naturalne.

Aby skutecznie i trwale ukształtować nawyki żywieniowe, dzieci nie tylko otrzymują porcje owoców i warzyw oraz mleka i produktów mlecznych, ale również uczestniczą w działaniach edukacyjnych. Wszystkie szkoły uczestniczące w Programie realizują co najmniej dwa działania edukacyjne w semestrze z katalogu

określonego przez MEN, obejmującego np. konkursy i festyny tematyczne, wycieczki edukacyjne, warsztaty kulinarne, wspólne spożywanie drugiego śniadania połączone z degustacją, zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych itp.

W ramach uczestnictwa w Programie szkoła zawiera umowę z dostawcą/dostawcami dostarczającymi owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Dostawca jest zobowiązany dostarczyć ww. produkty do szkoły gotowe do spożycia przez dzieci, czyste, a w przypadku gdy jest to wymagane – pokrojone i odpowiednio zapakowane. Po dostarczeniu produktów przez dostawcę, zanim zostaną one udostępnione dzieciom, ich jakość sprawdzana jest również przez pracowników szkoły. Mając na uwadze zarówno aspekty edukacyjne, jak również konieczność zachowania właściwej jakości, w tym ciągu chłodniczego, produkty te powinny zostać spożyte przez dzieci w szkole po ich udostępnieniu i nie powinny być zabierane przez uczniów do domów. Rodzice i Opiekunowie, prosimy, zwracajcie szczególną uwagę na to, co dzieci zabierają do szkoły, co w niej jedzą i czy nie przynoszą jedzenia z powrotem do domu. Jakość świeżych owoców i warzyw (pokrojonych i zapakowanych) lub produktów mlecznych, przetrzymywanych w temperaturze pokojowej przez kilka godzin w plecaku szkolnym, ulega pogorszeniu, co często powoduje, że nie nadają się one do spożycia przez dzieci. Gdy taka sytuacja miałaby miejsce, prosimy o Państwa reakcję i wsparcie w rozmowie z dziećmi, tak aby zachęcić je do wspólnego spożywania świeżych produktów w szkole, razem z rówieśnikami.

Szkoła i dom to dwa kluczowe środowiska, w których dzieci na co dzień uczą się sposobu odżywiania, który może zostać z nimi nawet na całe życie. Przykład zarówno rodziców, jak i kolegów i koleżanek jest bardzo ważnym czynnikiem wpływającym na kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych. Zachęcamy Państwa do wspólnego kontynuowania w środowisku domowym zdrowego odżywiania i aktywnego stylu życia, co niewątpliwie wzmocni skuteczność działań realizowanych w ramach Programu, a przy tym – co niezwykle istotne – będzie inwestycją w zdrowie całej rodziny. Wszelkie informacje dotyczące Programu, w tym warunki udziału, wykazy zatwierdzonych dostawców produktów, a także materiały edukacyjne i promocyjne są dostępne na stronie: <https://www.programdlaszkol.org/>.