



TVIRTINU

Kauno jėzuitų gimnazijos direktorius

kun. Rytis Gurkšnys SJ

PRITARTA

Kauno jėzuitų gimnazijos Tėvų komiteto

2018-10-24 posėdžio (protokolas Nr. 4-1) nutarimu

VALGYKLOJE PARDUODAMŲ ŠALTŲ UŽKANDŽIŲ ASORTIMENTAS 2018-2019 M. M.

Sezoniniai vaisiai:

Obuoliai, apelsinai, kriaušės, bananai.

Valgykloje spaudžiamos sultys: morkų, obuolių, obuolių-morkų.

Gaivieji gėrimai:

Negazuotas vanduo „Akvilė“ 0,5 l;

Negazuotas vanduo „Neptūnas“ 0,5 l;

100% sultys (multivitaminų, apelsinų, vyšnių, obuolių) 0,2 l;

100% sultys 1 l multivitaminai, ananasai, pomidorai;

TYMBARK gėrimai 0,5 l;

KUBUS WATER negazuotas 0,5 l be konservanto, su sumažintu cukraus kiekiu;

Gaivusis persikų ir juodos arbatos gėrimas „Happy break“ su sumažintu cukraus kiekiu 0,5 l.

Gaminami uogų, vaisių kompotai.

Užkandžiai:

Pilno grūdo kokosiniai sausainiai 50 g;

Sausainiai su spanguolių gabaliukais 50 g;

Sveikuoliški ryžių paplotėliai (bedruskiai, becukrinai) 100 g.

Valgykloje gaminami konditeriniai gaminiai:

Bandelės su cinamonu, obuoliais, aguonomis, aviečių ir braškių uogienėmis, kokoso drožlėmis; kepami įvairūs keksiukai, pyragai su sumažintu cukraus kiekiu: varškės; trapūs juodųjų serbentų.

Taip pat kepamos picos, įvairios užkepėlės su sūriu, dešrele, vištiena ir vegetariškos.

Valgykloje gaminami šviežių daržovių salotų rinkiniai:

Pekino, agurkų, šviežių pomidorų su saulėgrąžomis, sezamo, moliūgų sėklomis 150 g; šviežių morkų salotos su obuoliais, salierais, saulėgrąžomis ir porais. Salotoms gaminti naudojamas alyvuogių aliejus ir citrina. Taip pat gaminamos žuvies ir mėsos šaltos užkandėlės.

Prekių asortimentas sudarytas vadovaujantis Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo lavinimo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo“.

Sudarė: UAB „Kaspaula“ direktorė Dalia Šlepavičienė