



„Posiłek w szkole i w domu” na
lata 2019-2023.
Rada Ministrów przyjęła uchwałę
w sprawie ustanowienia
wieloletniego
rządowego programu. Uchwała
weszła w życie z dniem 1
stycznia 2019 r.

**WELOLETNI RZĄDOWY PROGRAM
" POSIŁEK W SZKOLE I W DOMU" NA LATA 2019-2023**

UCHWAŁĄ NR 140 RADY MINISTRÓW z dnia
15.10.2018 r.



W ramach uchwały Program przewiduje następujące działania:

1. doposażenie i poprawę standardu funkcjonujących stołówek (własna kuchnia i jadalnia) lub doposażenie stołówek, które obecnie nie funkcjonują, tak aby mogły zostać uruchomione, lub stworzenie nowych stołówek;
2. wsparcie w zakresie adaptacji i wyposażenia pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków, tzw. Jadalni.

Realizacja ww. działań może być prowadzona w formie zakupu:

1. usług remontowo-adaptacyjnych służących poprawie standardu funkcjonowania stołówek szkolnych lub miejsc spożywania posiłków;
Monitor Polski – 9 – Poz. 1007 9
2. niezbędnego wyposażenia kuchni w stołówkach szkolnych, w tym w szczególności:
 - a) stanowisk mycia rąk – m.in. umywalka z instalacją ciepłej i zimnej wody,
 - b) stanowisk sporządzania potraw i napojów – m.in. stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych, **chłodziarka z zamrażarką, zmywarka do naczyń, piec konwekcyjno-parowy** lub piekarnik z termoobiegiem, naświetlacz do jaj, **robot kuchenny wieloczynnościowy**,
 - c) stanowisk obróbki wstępnej brudnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, drobny sprzęt kuchenny, **urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnice z przystawkami, stanowisko produkcji potraw z mięsa**, stanowisko produkcji ciast,
 - d) stanowisk obróbki cieplnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze, trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
 - e) stanowisk ekspedycji potraw i napojów – m.in. stół do ekspedycji potraw, podgrzewacze do potraw i talerzy, pojemniki i termosy gastronomiczne,
 - f) stanowisk mycia naczyń – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki, zmywarka do naczyń, sprzęt do dezynfekcji;
3. niezbędnego wyposażenia miejsc spożywania posiłków, w szczególności stołów, krzeseł, zastawy stołowej, tac, koszy na odpady, termosów gastronomicznych.



1. Zaproponujemy urządzenia zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami, spełniające wymogi Uchwały.
 2. Sporządzimy specyfikację urządzeń wg indywidualnych potrzeb kuchni, gwarantując niski koszt eksploatacji.
 3. Przygotujemy zarówno koncepcję jak i projekt technologiczny.
 4. Przeszkolimy kulinarnie i serwisowo z naszych urządzeń.
 5. Zagwarantujemy kompleksową obsługę serwisową dzięki rozbudowanej siatce serwisowej.
- Razem z naszym Partnerem handlowym pomożemy tak, abyś spełnił wymogi i otrzymał dotację.

OD PROJEKTU DO REALIZACJI Z



**Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.**

MEGAR Sp. z o.o.
ul. Pionierów 1
05-540 Zalesie Górne
tel./fax:+48 22 857 4099
www.megar.pl www.sklep.megar.pl