**Posiłki w stołówce szkolnej przygotowywane są z najwyższej jakości produktów, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP.**

**Planując jadłospis kierujemy się zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia Człowieka, uwzględniając sezonowość i różnorodność produktów.**

**Stosujemy się do wytycznych Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz.1154).**

**Do przygotowywania posiłków używamy naturalnych przypraw i ziół.**