



Żywnienie - Dom Pomocy Społecznej, ul. Praska 25

2022-06-03

Dom posiada własną kuchnię w której przygotowywane są zdrowe, smaczne posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej z uwzględnieniem zasad racjonalnej diety, zaleceń lekarskich oraz higieny żywienia.

W kuchni serwujemy głównie tradycyjne posiłki. Dużą popularnością wśród naszych mieszkańców cieszą się potrawy mączne typu pierogi ruskie, z mięsem, które przygotowujemy są przez nasze panie kucharki, kluski leniwe, kluski śląskie czy naleśniki z serem i polewą czekoladową.

Staramy się urozmaicać nasz jadłospis różnymi potrawami np.: lasania, makaron z sosem spaghetti, leczo, ryba po grecku, schab ze śliwką oraz wprowadzając do produkcji nowe dodatki np. kokos do przygotowania pysznych kotletów.

Czy z kukurydzy konserwowej, groszku zielonego czy chrzanu można zrobić zupę?

Z naszej kuchni owszem :-)! Nasi Seniorzy zjadają się zupami sezonowymi typu dyniowa czy cukiniowa.

A teraz coś na słodko!

Przygotowujemy tradycyjne wyroby cukiernicze. Szarlotka, sernik z brzoskwiniami, piernik czy babka piaskowa często przygotowujemy są na podwieczorek, a rogaliki krucho-drożdżowe z marmoladą różaną wywołują uśmiech na twarzach naszych mieszkańców.

Wysłuchujemy się w głos naszych mieszkańców i staramy się spełnić zachcianki kulinarne nawet wybrednym podniebieniem.

Dbamy o estetykę podawania potraw. Gotowe posiłki są dekorowane i formowane w apetyczny sposób. Bogactwo barw, kształtów, smaków przekonuje naszych mieszkańców do spróbowania i delektowania się podanym jedzeniem.

W Dziale Żywnienia wdrożony został system HACCP a posiłki przygotowujemy są zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).

Posiłki spożywane są przez mieszkańców w jadalni a jeśli stan zdrowia na to nie pozwala w pokojach mieszkalnych.