



Zasady działania Programu Żółty Talerz w Placówkach

1. Żółty Talerz to program, który wspiera system żywienia dzieci w Polsce, ale w żadnym razie go nie zastępuje („Program Żółty Talerz” lub „Program”).
2. Program ma na celu wzbogacenie i rozszerzenie oferty żywieniowej dla dzieci i młodzieży, którą oferuje system dotacji ze strony instytucji samorządowych i państwowych oraz wsparcie ze strony innych darczyńców, a w szczególności:
 - a. **Uczynienie posiłków dla dzieci pełnowartościowymi ze zdrowotnego punktu widzenia;**
 - b. **Umożliwienie zwiększenia liczby posiłków w sytuacji, gdy jest to konieczne;**
 - c. **Stworzenie osobom odpowiedzialnym za żywienie dzieci i zaangażowanych w ten proces większych możliwości maksymalnie efektywnego działania, także poprzez dostarczenie im niezbędnej wiedzy na temat żywienia;**
 - d. **Działanie na rzecz podniesienia świadomości dzieci w dziedzinie zdrowego odżywiania się oraz na rzecz walki ze stygmatyzacją, która może pojawić się tam, gdzie nie wszystkie dzieci i ich rodziców stać na taki sam pełnowartościowy posiłek.**
3. Program Żółty Talerz preferuje wydawanie przede wszystkim pełnowartościowych i dobrze zbilansowanych posiłków głównych, czyli podwieczorków i obiadów dla dzieci.
4. Poprzez pełnowartościowy i dobrze zbilansowany posiłek główny rozumie się taki posiłek, który dostarcza dziecku podstawowe składniki odżywcze w odpowiednich proporcjach, dopasowanych do wieku i potrzeb dziecka.
5. Program Żółty Talerz zakłada także, że w ramach tego Programu mogą być wydawane inne posiłki niż obiad, a więc także te przygotowane z produktów nie poddanych procesowi gotowania. W ramach Programu mogą być również wydawane paczki żywnościowe, w szczególności w okresie zamknięcia Placówek na podstawie odpowiednich aktów wydanych przez organy władzy państwowej.
6. Za każdym razem obowiązuje następująca zasada kwalifikacji posiłku jako takiego, który można oznaczyć, jako wydany w ramach Programu Żółty Talerz:
 - a. Żywność kupowana/pozyskiwana dzięki Programowi Żółty Talerz powinna spełniać kryteria zawarte w Liście Produktów Żółtego Talerza.
7. Żółty Talerz zasady przygotowania pełnowartościowych posiłków definiuje zgodnie z podstawowymi zaleceniami żywienia dzieci zdrowych.

Wytyczne dla Placówki w Programie Żółty Talerz

1. Placówka, aby uczestniczyć w Programie Żółty Talerz, musi się zarejestrować w Programie w formie elektronicznej, w sposób wskazany przez Fundację.

2. Placówka otrzymuje dotację pieniężną (proporcjonalną do liczby dzieci uczestniczących w tym miejscu w Programie Żółty Talerz) i jest zobowiązana wydać ją na zdefiniowane przez Fundację cele.
3. Celem głównym dotacji jest zakup żywności/posiłków dla dzieci. Ze środków tych można finansować również paczki żywnościowe, które mogą być wydawane w szczególności w okresie zamknięcia Placówek na podstawie odpowiednich aktów wydanych przez organy władzy państwowej. Ponadto ze środków tych można finansować także opłacanie transportu żywności będącej darem dla Placówki pozyskanym specjalnie na potrzeby Programu Żółty Talerz, z zastrzeżeniem, iż koszt transportu należy skonsultować z Fundacją.
4. Celem głównym Programu oprócz zakupu żywności/posiłków dla dzieci jest edukacja żywieniowa mająca na celu podniesienie świadomości żywieniowej oraz kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Placówka zobowiązana jest do prowadzenia działań edukacyjnych/uczestnictwa w organizowanych przez Kulczyk Foundation warsztatach edukacyjnych dla koordynatorów Żółtego Talerza oraz dla dzieci.
5. Placówka zobowiązana jest do przeznaczenia minimum 10% Dotacji na działania edukacyjne. Górna granica Dotacji, którą placówka może przeznaczyć na działania edukacyjne to 25 % Dotacji. Opisany powyżej procent jest liczony od ogólnej kwoty Dotacji, o której mowa w § 3 ust. 3 Umowy.
6. W ramach realizacji zadań edukacyjnych Placówka może pokryć następujące koszty:
 - a) koszt warsztatów edukacyjnych prowadzonych przez wykwalifikowanego dietetyka, edukatora żywieniowego;
 - b) koszt zakupu żywności na realizowane warsztaty żywieniowe;
 - c) koszt dojazdu na organizowane przez Kulczyk Foundation warsztaty edukacyjno-kulinarne w Pracowni Efektu Domina w Warszawie (placówka może pokryć z pieniędzy przeznaczonych na edukację żywieniową maksymalnie do 50% kosztów transportu) – przy czym koszt dojazdu, o którym mowa powyżej może zostać pokryty przez Placówkę wyłącznie raz w trakcie trwania danej edycji Programu;
 - d) koszt podróży koordynatora na organizowane przez Kulczyk Foundation warsztaty w Pracowni Efektu Domina (po uprzedniej konsultacji z Fundacją)
7. Każda z Placówek biorących udział w Programie, w ramach działań edukacyjnych otrzyma od Kulczyk Foundation:
 - a) wsparcie merytoryczne w kwestiach żywieniowych – każdy koordynator z Placówki uczestniczącej w programie będzie mógł się zwrócić z zapytaniem dotyczącym zdrowego żywienia/diety dzieci. Na wszystkie pytania odpowiedzą eksperci ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pytania do ekspertów należy wysłać na adres mailowy zoltytalerz@kulczykfoundation.org.pl;
 - b) materiały edukacyjne (plakaty, scenariusze zajęć lekcyjnych z zakresu zdrowego żywienia);
 - c) możliwość wzięcia udziału w warsztatach dla koordynatorów - każdy koordynator Programu (osoba odpowiedzialna za żywienie dzieci w Placówce) będzie mógł bezpłatnie wziąć udział w warsztatach edukacyjno-kulinarnych organizowanych przez Kulczyk Foundation. Warsztaty dotyczące zdrowego odżywiania będą odbywały się w Pracowni Efektu Domina w Warszawie oraz w formie zajęć online;
 - d) możliwość uczestnictwa dzieci w warsztatach kulinarnych, edukacyjno-kulinarnych oraz edukacyjnych dotyczących zdrowego odżywiania. Warsztaty będą prowadzone w formie zajęć online oraz w formie stacjonarnej w Pracowni Efektu Domina w Warszawie;

- e) możliwość wzięcia udziału w konkursie, w którym nagrodą będzie udział w zajęciach edukacyjno-kulinarnych w Pracowni Efektu Domina w Warszawie, Kulczyk Foundation dla zwycięskiej klasy/grupy podopiecznych pokryje koszty dojazdu do Warszawy;
- f) możliwość wzięcia udziału w konkursie, w którym nagrodą będzie remont stołówki/zakup sprzętu dla Placówki;
- g) możliwość wzięcia udziału w konkursie indywidualnym dedykowanym dla dzieci, w których nagrodą będzie wspólne gotowanie ze znaną osobą

przy czym w przypadku wprowadzenia ograniczeń w prowadzeniu zajęć stacjonarnych w podmiotach uczestniczących w Programie na obszarze podległym Placówce na skutek epidemii wirusa SARS-COV-2 zajęcia/warsztaty, o których mowa w lit. c) i d) powyżej zostaną przeprowadzone w miarę możliwości w trybie online.

8. W ramach prowadzonych działań edukacyjnych Fundacja udostępnia na stronie internetowej pod adresem www.zoltytalerz.pl scenariusze lekcji, zachęcając do korzystania z nich w ramach realizacji Programu przez poszczególne Placówki.
9. Placówka jest zobowiązana do przeprowadzenia w trakcie trwania Programu minimum 4 działań edukacyjnych. Za przeprowadzenie działań edukacyjnych uznaje się również udział w warsztatach online prowadzonych przez Kulczyk Foundation oraz udział w warsztatach w pracowni Efektu Domina w Warszawie. Nieprzeprowadzenie działań edukacyjnych przez Placówkę stanowić będzie przypadek naruszenia Umowy, uprawniający Fundację do wypowiedzenia Umowy zgodnie z zasadami opisanymi w § 5.6 Umowy.
10. Program Żółty Talerz ma również na celu wzmocnić dziewczynki, uczyć chłopców, że obowiązuje „równość w kuchni” i wszystkie obowiązki domowe należy wykonywać na równi z dziewczynkami. W tej edycji programu zostaną wydane materiały edukacyjne oraz będą prowadzone warsztaty mające na celu poszerzenie świadomości społecznej w tym zakresie.
11. Placówka ma obowiązek przy zakupie żywności do Programu Żółty Talerz (lub pozyskiwaniu jej do Programu inną drogą) stosować wymienioną wyżej „Listę Produktów Żółtego Talerza”, czyli listę produktów rekomendowanych do finansowania w ramach Programu Żółty Talerz.
12. Placówka ma obowiązek co miesiąc w terminie i w sposób wskazany przez Fundację przysyłać drogą elektroniczną raport dotyczący realizacji Programu Żółty Talerz według wzoru dostarczonego przez Fundację.
13. Placówka może raz w trakcie trwania Programu uczestniczyć w pięciodniowych badaniach jakości żywienia, polegających na wypełnianiu ankiety żywieniowej, według wzoru dostarczonego przez Fundację. Badania te służą ewaluacji Programu Żółty Talerz.
14. Placówka definiując dany posiłek jako posiłek wydany w ramach Programu Żółty Talerz ma obowiązek przestrzegać spisu zasad zawartych w wymienionym wyżej dokumencie „Zasady działania programu Żółty Talerz w Placówkach”.

Lista Produktów Żółtego Talerza

Produkty zbożowe

Pieczywo świeże:

- Pełnoziarniste
- mieszane typu graham, pszenno-żytnie, żytnie, owsiane
- razowe

Mąka

- pszenna typ > 500
- orkiszowa
- żytnia
- owsiana
- gryczana
- jaglana
- kukurydziana
- sojowa, z ciecierzycy, grochowa

Makaron

- pszenny pełnoziarnisty
- żytni
- gryczany
- sojowy

Kasza

- pszenna, w tym kus-kus, bulgur (z wyjątkiem manny)
- jęczmienna
- gryczana
- owsiana
- jaglana

Ryż

- naturalny
- brązowy

Płatki

- naturalne, np. owsiane, jaglane, gryczane, jęczmienne, kukurydziane
- (bez dodatku cukru)

Otręby

- wszystkie rodzaje

Warzywa

Wszystkie warzywa świeże, w tym ziemniaki

Wszystkie warzywa mrożone

Warzywa konserwowane

- przecier/koncentrat pomidorowy
- kukurydza
- ogórek kiszony
- kapusta kiszona
- pomidory suszone w oleju

Warzywa strączkowe (suche i konserwowane)

Warzywa suszone (bez dodatku cukru, soli i tłuszczu)

Owoce

- Wszystkie owoce świeże
- Wszystkie owoce mrożone
- Owoce konserwowane (w zalewie własnej, bez cukru)
- Owoce suszone (bez cukru, tłuszczu)

Produkty mleczne

Mleko naturalne min 2% tł.

- mleko bez/niskolaktozowe

Mleczne napoje fermentowane:

- jogurt naturalny bez dodatku cukru
- kefir naturalny
- maślanka naturalna
- mleko zsiadłe (ukwaszone, acidofilne)
- serwatka naturalna

Twarogi

- twaróg chudy i półtłusty
- twarożki naturalne (typu serek wiejski, twarożek homogenizowany)

Sery podpuszczkowe (tzw. żółte)

Mięso, wędliny, ryby i jaja

Mięso

- wołowina
- wieprzowina (z wyjątkiem boczku, żeberka)
- drób
- cielęcina
- jagnięcina
- królik

Wędliny

- szynka
- polędwica
- inne wędliny wysokogatunkowe (np. kielbasa krakowska sucha, schab)

Ryby

- świeże
- mrożone (bez dodatków typu panierka)
- wędzone
- konserwowe (w oleju/sosie pomidorowym/sosie własnym)

Jaja

Tłuszcze

- Masło min. 80% tłuszczu
- Margaryny < 1% tłuszczów trans
- Olej rzepakowy
- Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Olej słonecznikowy
- Inne oleje roślinne (np. sezamowy, dyniowy itp.) z wyjątkiem kokosowego, palmowego

Napoje

- Woda bez dodatków smakowych
- Soki owocowe 100%
- Soki warzywne 100%
- Soki owocowo – warzywne bez dodatku cukru

Dodatkowe

- Świeże zioła
 - Kakao naturalne
 - Sól niskosodowa
 - Miód naturalny
 - Orzechy i nasiona (bez dodatku cukru, soli, tłuszczu)
 - Napoje roślinne wzbogacane w wapń, witaminę D (np. mleko sojowe)
 - Oliwki
 - Czekolada zawartość kakao min. 60%
 - Herbaty owocowe naturalne (bez dodatku cukru)
 - Herbaty ziołowe naturalne, np. rumianek, mięta, koper włoski
- Lista została przygotowana przez specjalistów z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, który jest partnerem merytorycznym programu Żółty Talerz.
- Istnieje możliwość zakupu produktów spoza listy, ale tylko po uprzedniej konsultacji z Kulczyk Foundation.
- Lista obowiązuje także w przypadku wzbogacania oferty żywieniowej w ramach cateringu, a także w przypadku paczek żywnościowych.