

Objava rezultata odabira projekata za Mjeru 1.2. Poticanje potrošnje ribe u vrtićima							
Redni broj	ID projekta	Naziv nositelja projekta	Naziv projekta	Kratki opis projekta	Dodjeljeni broj bodova	Intenzitet potpore	Iznos potpore
1.	21203	Općina Pašman	Poticanje potrošnje ribe u dječjem vrtiću "Otok Pašman"	<p>Planirane projektne aktivnosti jesu nabavka i ugradnja opreme za pripremu ribljih jela, skladišne opreme za skladištenje i čuvanje ribe i proizvoda akvakulture, edukacija zaposlenika sa izradom ribljeg menija specijaliziranog za djecu te konzultantska usluga pripreme i prijave projekta na natječaj.</p> <p>Dječji vrtić do sada nije pripremao obroke već je samo posluživao obroke naručene izravno od dobavljača gotovih jela (restoran). Uvođenjem cjelodnevnog programa te porastom broja upisane djece javila se potreba za pripremom i posluživanjem obroka u samom dječjem vrtiću. Tako se od početka sljedeće školske godine (rujan 2020.) planira zapošljavanje kuharice koja bi pripremala jela za djecu. Jedna od planiranih aktivnosti je upravo edukacija kuharice za pripremu specijaliziranih autohtonih ribljih jela koja su zdrava a ujedno zanimljiva za djecu. Osim toga, u sklopu edukacije će se izraditi kuharica od minimalno 15 ribljih jela, sa normativima za dječji vrtić. Kako se do sada riba konzumirala samo jednom tjedno, realizacijom projekta se planira povećanje ribljih obroka na minimalno 2 puta tjedno, odnosno više od 3 puta mjesečno. Time se direktno doprinosi povećanju konzumacije ribe i akvakulturnih proizvoda, stvaraju se zdrave prehrabene navike čime se dugoročno pozitivno utječe na zdravlje djece. Projekt će ujedno doprinijeti poboljšanju uvjeta za pripremu i skladištenje ribe i akvakulturnih proizvoda. Tako će se nabaviti sudoper s 2 korita s ormaricom i ugrađenom slavinom što će se koristiti za čišćenje svježe i rashlađene ribe i mekušaca. U nastavku sudopera se planira ugraditi radni stol koji će služiti za pripremu svježe i rashlađene ribe, rakova, mekušaca i tjestenine. Sanitarni umivaonik će se postaviti pokraj radnog stola kako bi osigurali uvjeti za pranje ruku prije i nakon pripreme ribljih namirnica. Viseci ormarić će se postaviti povrh radnog stola te će služiti za držanje začina koji će se koristiti u pripremi ribljih proizvoda. Planira se nabavka i opreme za skladištenje ribljih proizvoda- kombinirani hladnjak te podpultni hladnjak. Kombinirani hladnjak ima funkciju hladnjaka i zamrzivača koji će se koristiti za skladištenje svježe ribe te zamrzivača za skladištenje smrznute ribe i smrznutih ribljih fileta. Podpultni hladnjak će se koristiti za skladištenje mekušaca i rakova. Planirana je nabavka kuhinjskog elementa/postolja na kojem će stajati konveksijska peč sa otvorenim mjestom za podpultni hladnjak. Parno konveksijska peč će služiti za suhu pripremu svježe ili rashlađene ribe, mekušaca i tjestenine. Konveksijska peč omogućava pripremu jela na mnogo načina od kuhanja, pečenja, prženja, pirjanja, dimnjenja i dr. čime se omogućuje stvaranje novih, raznovrsnih ribljih jela. Također, planira se nabavka nasadne nape sa ugrađenim ventilatorom specijalizirano za konfekcijsku peč. Osim toga, projektom je predviđena izvedba građevinskih, elektroinstalacijskih i vodoinstalaterskih radova za prilagodbu postojećeg prostora i ugradnju i montažu novih kuhinjskih elemenata i opreme.</p>	30	100%	175.298,13 kn
2.	21201	Dječji vrtić Cvit	Prava je fora zdravi obrok od plodova mora	<p>Nabavkom opreme poput Elektro parno konveksijske pećnice za pripremu ribe, gastroposude za pripremu ribe, omekšivača vode, hladnjaka za održavanje ribe i ribljih proizvoda, hladnjaka zamrzivača, štapnog miksera, stroja za ljuštenje krumpira osigurati će se kvalitetnija priprema svježe ribe, smanjiti vrijeme pripreme svježe ribe i tako osigurati kraći put svježe namirnice- ribe od mora do stola, što će stvoriti preduvjete za uvođenje dodatnih obroka na bazi ribe odnosno povećati potrošnju ribe u odgojno-obrazovnim ustanovama. Između ostalog omogućiti primjereno skladištenje prerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture ili zamrznutih proizvoda.</p> <p>Kroz projektne aktivnosti edukacije osoblja (glavna i pomoćna kuhar/ica) povećati će se kompetencije istih kako bi se omogućila priprema većeg broja jela ali i diversifikacija jela baziranih na proizvodima ribarstva i akvakulture uz zadržavanje osobina nutritivno visokovrijedne namirnice te je stoga pripremi hrane potrebno posvetiti posebnu pozornost. Hrana se priprema raznovrsnim postupcima mehaničke i toplinske obrade, a sam način pripreme treba spriječiti gubitak bio aktivnih i hranjivih tvari na način da predstavljena jela, osim zadržavanja nutritivnih vrijednosti budu ukusna i djeci privlačna. Kroz 20 sati edukacije osoblja u pripremi obroka temeljenih na proizvodima ribarstva i akvakulture, koja će se održati u prostorijama opremljene kuhinje u DV CVIT, na kojoj će aktivno sudjelovati i djeca, doprinijeti će dodatnom razvoju znanja i vještina, boljem razvoju i motivaciji u pripremi svakodnevnih obroka.</p> <p>Nadalje, u sklopu projekta će se provoditi aktivnost izrade kuharice formata A5, 24 strane + oмот sa receptima i fotografijama, sve u boji, 150 komada prilagođene upotrebi u domaćinstvu kako bi se njihovim roditeljima skrenula pozornost na sastav jelovnika u cilju educiranja o važnosti pravilne prehrane od najranije dječje dobi te kako bi ih se potaklo na uvođenje proizvoda od ribe i akvakulture kao jednih od najzdravijih u svakodnevne prehrabene navike te potaklo na češću konzumaciju ribe što će osim uravnoteženom i zdravijem životu doprinijeti povećanju potrošnje proizvoda ribarstva i akvakulture na lokalnoj razini.</p>	15	100%	203.732,88 kn
3.	21202	Dječji vrtić Biograd	Prehrana ribom je važna da djeca budu jaka i snažna	<p>Provedbom aktivnosti opremanja sa skladišnom opremom za proizvode ribarstva i opremanja sa opremom za pripremu obroka od proizvoda ribarstva, osigurati će se kvalitetnija priprema svježe ribe, smanjiti vrijeme pripreme i tako osigurati kraći put svježe namirnice - ribe od mora do stola što će stvoriti preduvjete za uvođenje dodatnih obroka na bazi ribe odnosno povećati potrošnju ribe u odgojno obrazovnim ustanovama. Između ostalog, omogućiti će se primjereno skladištenje prerađenih proizvoda ribarstva i akvakulture ili zamrznutih proizvoda.</p> <p>Kroz projektne aktivnosti edukacije osoblja (2 glavna i 2 pomoćna kuhar/ica) povećati će se kompetencije istih kako bi se omogućila priprema većeg broja jela, ali i diversifikacija jela baziranih na proizvodima ribarstva i akvakulture uz zadržavanje osobina nutritivno visokovrijedne namirnice te je stoga pripremi hrane potrebno posvetiti posebnu pozornost. Hrana se priprema raznovrsnim postupcima mehaničke i toplinske obrade, a sam način pripreme treba spriječiti gubitak bio aktivnih i hranjivih tvari na način da predstavljena jela, osim zadržavanja nutritivnih vrijednosti, budu ukusna i djeci privlačna. Kroz 20 sati edukacije osoblja u pripremi obroka temeljenih na proizvodima ribarstva i akvakulture, koja će se održati u prostorijama opremljene kuhinje u DV BIOGRAD, na kojoj će aktivno sudjelovati i djeca, doprinijeti će dodatnom razvoju znanja i vještina, boljem razvoju i motivaciji u pripremi svakodnevnih obroka.</p> <p>Nadalje, u sklopu projekta će se provoditi aktivnost izrade kuharice formata A5, 24 strane + oмот sa receptima i fotografijama, sve u boji, 350 komada, prilagođene upotrebi u domaćinstvu kako bi se djeci i njihovim roditeljima skrenula pozornost na sastav jelovnika u cilju educiranja o važnosti pravilne i zdrave prehrane od najranije dječje dobi te kako bi ih se potaklo na uvođenje proizvoda od ribe i akvakulture kao jednih od najzdravijih u svakodnevne prehrabene navike te potaklo na češću konzumaciju ribe što će osim uravnoteženom i zdravijem životu doprinijeti povećanju potrošnje proizvoda ribarstva i akvakulture na lokalnoj razini. Kuharica će se podijeliti svim polaznicima DV Biograd, ukupno 206 djece, dok će se dio podijeliti djeci koja će se upisati u novoj pedagoškoj godini.</p> <p>Ukupno 186 djece konzumentata usluge ručka u DV Biograd će, umjesto dosadašnja četiri obroka mjesečno, konzumirati dvostruko više - osam, odnosno riba će na meniju gradskih vrtića biti dva puta tjedno. Implementacijom ovog projekta povećati će se broj ribljih obroka u vrtiću čime će se od najranije dobi kod djece poticati svijest o pravilnoj prehrani te nutritivnim vrijednostima hrane što dugoročno pozitivno utječe na dječje zdravlje i stvaranje zdravih navika te uporaba menija koji svojim kaloričnim i nutritivnim vrijednostima zadovoljava i brine o prehrabnim potrebama djece, potičući ih na zdravu i sadržajnu prehranu bogatu proizvodima ribarstva i akvakulture.</p>	15	100%	180.909,75 kn