



# PA-A-ALDIES!

## MĪLIE VECĀKI!

Mums visiem priekšā ir jaunais mācību gads – tas noteikti būs pilns ar izaicinājumiem, sasniegumiem un pozitīvām emocijām. Mēs, Baltic Restaurants ar zīmolu Daily, būsim Jūsu palīgi un atbalstītāji un rūpēsimies, lai bērni ēd veselīgi un viņiem ir enerģija mācībām.

Līgumu par bērnu ēdināšanu Ādažu vidusskolā parakstījām tikai 17. augustā un, nu, veltām visus savus spēkus, lai izīrētu un sagatavotu ēdināšanas telpas atbilstoši likumdošanas prasībām. Darbu apjoms ir ļoti liels! Iegādājāmie arī iekārtas un pārējo nepieciešamo kvalitatīvai bērnu ēdināšanai. Daļu

darbu paveiksim paralēli ēdinot, un to darīsim vakaros un brīvdienās, lai varam nodrošināt solīto ēdlienu kvalitāti.

Īpašu sveicienu un veiksmes vēlējumus sūtām visiem 155 pirmklasniekiem, dāvinot praktiskas auduma mugursomas ar atstarojošu uzdruku papildu drošībai.



**Labu apetīti vēlot jaunajā mācību gadā,  
Jūsu Baltic Restaurants**

## SAMAKSAS KĀRTĪBA PAR ĒDINĀŠANU ĀDAŽU VIDUSSKOLĀ

- Samaksa par ēdināšanu tiek veikta **ar pārskaitījumu** vai **skolas ēdnīcas kasē** plkst. 07:30 - 09:30 vai 13:00 - 15:00
- Valsts apmaksā brīvpusdienas 1.- 4. klasēm
- Vecāki maksā:
  - Kompleksās pusdienas (5.-12.kl) 1,42 €
  - Launags 0,57 €Katru dienu piedāvājam brokastis un pusdienās arī brīvās izvēles ēdienkarti papildus kompleksajām pusdienām
- Samaksu par kompleksajām pusdienām jāveic līdz katras nedēļas **piektdienas** pusdienlaikam, apmaksājot ēdināšanu par **visu nākošo nedēļu**. Var apmaksāt uz priekšu arī garāku ēdināšanas periodu, piemēram, mēnesi. Par neapmeklētajām dienām, kas ir savlaicīgi atteiktas, tiek veikts pārrēķins, rēķinot samaksu par nākamo periodu.
- Ēdināšanas maksu par 2. septembri un par nākamo mācību nedēļu jāveic 2. septembrī vai 5. septembrī.

## NEPIECIEŠAMĀ INFORMĀCIJA, KAS JĀNORĀDA, JA MAKSĀJAT AR BANKAS PĀRSKAITĪJUMU:

- ✓ Bērna Vārds un Uzvārds
- ✓ Klase, kurā mācās
- ✓ Bērna Personas kods
- ✓ Maksājuma periods (piemēram: 12.09.-16.09.2016. vai septembris, ja maksājat par mēnesi)

## NORĒĶINU REKVIZĪTI BANKAS PĀRSKAITĪJUMAM:

Uzņēmums: SIA Baltic Restaurants Latvia  
PVN reģ.nr.: LV40003556833  
Norēķinu konts: AS Swedbank LV97HABA 0551 0423 33145; kods: HABALV22

Ja pārskaitījumam izmantojat **AS Swedbank internetbanku**, tad Jūsu ērībai varat izmantot jau sagatavotu maksājumu pie bankas **definētajiem** maksājumiem.

## INFORMĀCIJA PAR KAVĒJUMIEM

Lūgums **savlaicīgi** brīdināt par skolēna **neierašanos un atgriešanos skolā**, zvanot uz norādīto tālruni vai informējot klases audzinātāju! Ja mēs saņemam informāciju par bērna neierašanos skolā attiecīgajā dienā laikā no **plkst. 07:30 – 08:30** pa tālruni **26 350 389** (skolas ēdnīcas telefons), ēdināšanas maksa par šo prombūtnes dienu nav jāmaksā.

Neskaidrību gadījumos par ēdināšanas organizēšanu var zvanīt arī struktūrvienības vadītājai pa tālruni 27 801 260.

Informācijai:

E-pasts: sk.adazu@daily.lv, www.daily.lv

## NEDAUDZ PAR MUMS

Baltic Restaurants ir **100% Latvijas uzņēmums**. Mēs esam lielākais ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs Baltijas valstīs ar **23 gadu pieredzi**. Katru dienu vairāk nekā 160 pusdienu restorānos, ēdnīcās, kafejnīcās, restorānos un izbraukuma pasākumos Latvijā un Igaunijā apkalpojam **40 tūkstošus apmeklētāju**. Strādājot ar Chat, Daily, Daily Special, Daily Café, Take Off un citiem zīmoliem, uzņēmums nepārtraukti attīstās, nodrošinot stabili darbu un izaugsmes iespējas vairāk nekā **1060 darbiniekiem**.

ĒDINĀŠANU SKOLĀS VEICAM AR SAVU PAZĪSTAMO ZĪMOLU



Daily ir kvalitatīvākā pusdienu izvēle par ikdienā pieņemamu cenu. Cilvēki katru dienu sev ērti pieejamā vietā var baudīt maksimāli garšīgas un veselīgas pusdienas – un saņemt vēl daudz vairāk: kvalitātes garantiju, patīkamu vidi un apkalpošanu, daudzveidīgus piedāvājumus.

### VĒRTĪBAS

GARŠA • PIEEJAMĪBA • UZTICAMĪBA • IZAUGSME

Daily nodrošina bērnu ēdināšanu 66 skolās un 26 bērnudārzos Latvijā un Igaunijā.

## IZMANTOTIE PAMATPRINCIPI ĒDIENKARTES IZVEIDOŠANĀ SKOLĀ

Ēdienkartes izveides principus Latvijā skolās un bērnudārzos nosaka Ministru kabineta Noteikumi Nr. 172 "Par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem". Šie noteikumi ne tikai nosaka to produktu apjomu, kas nedēļas laikā jāiekļauj bērnu ēdienkartē, bet diemžēl (tieši noteikto produktu apjoma dēļ) ierobežo ēdienkartes iespējamo daudzveidību. Tomēr "aiz katriem noteikumiem" ir profesionāls pavārs, kas māk "rāmjos ieliktās normas" pārvērst garšīgā un uzturvielām pilnā maltītē. Ēdienkartes izveidē mēs ievērojam sekojošus principus:

### Produktu izvēlē primāri:

- ✓ Sezonāli un kvalitatīvi produkti, piemēram, rudenī viss, ko tagad piedāvā Latvijas lauki,
- ✓ Mūsu klimatiskajai joslai ierasti un tradicionāli produkti – pēc iespējas cenšamies iztikt tikai ar vietējo piegādātāju produktu sortimentu,
- ✓ Neizmantojam pusfabrikātus un nepārbaudāmas izcelsmes produktus,
- ✓ Produkti, ko bērni saprot – nepārspīlējam ar tagad tik modernajiem eksotiskajiem produktiem, lai gan mācām ēst arī jaunus produktus, kā arī iepazīstinām ar citu valstu nacionālajiem ēdieniem. No 20.septembra laipni aicinām izbaudīt Itālijas garšas, itāļu virtuvei veltīto tematisko dienu laikā.

### Maltītes sagatavošanā:

- ✓ Veselīgi pagatavošanas veidi – negatavojam ēdienu lielā taukvielu daudzumā, vairāk svaigu un tvaicētu dārzeņu, cepeškrāsnī gatavoti ēdieni ar nelielu taukvielu daudzumu, zupas, ierobežots cukura un sāls daudzums u.c., šāds ēdiens ir ar augstu uzturvērtību, vitamīniem un minerālvielām,
- ✓ Saprotams ēdiens – tāds, kur var redzēt ēdiena sastāvdaļas un kas apmierina dažādas garšas gaumes. Pēc iespējas mudinām bērnus pašus kombinēt, piemēram, salātiem piedāvājam dažādas mērces iespējas u.c.,
- ✓ Speciālas diētas bērniem atbilstoši skolas un vecāku prasībām,
- ✓ Stingri kontrolēts pagatavošanas process - iekšējās pārbaudes un stingras vadlīnijas kvalitātes uzturēšanai.

### Ēdiena pasniegšanā:

- ✓ Domājam par ēdiena izskatu, ne velti sakām, ka "ēdam arī ar acīm". Gatavošanas procesā maksimāli cenšamies saglabāt produktu dabisko struktūru un krāsu, košumu ēdienā vienmēr dos arī svaigi salāti, košas zājumu mērces u.c..

**Latvijas Diētas ārstu asociācija jau 7 gadus pēc kārtas ir atzinusi, ka Baltic Restaurants ēdienkartes ir sabalansētas, ar bagātīgu produktu izvēli un atbilst Latvijas Diētas ārstu asociācijas priekšstatiem par veselīgu un pilnvērtīgu uzturu.**

Atzinumu parakstījis Latvijas Diētas ārstu asociācijas priekšsēdētājs dr. Andis Brēmanis

VESELĪGS ĒDIENS – GARŠĪGS ĒDIENS!