

Szczegóły



**PANAGASTRO**<sup>®</sup>  
URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

Rusza 3 program rządowy

# „Posiłek w szkole i w domu” 2024-2028\*

wnioski o dofinansowanie można składać do 15 kwietnia

\*) Rozporządzenie regulujące zasady korzystania z dofinansowania w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2024-2028 weszło w życie 26 stycznia 2024 r.



*Panagastro Sp. z o.o. od ponad 30 lat  
doradza i wspiera placówki oświatowe w zakresie:*

- pomocy przy wypisaniu wniosku o objęcie wsparciem w ramach programu*
- doboru i realizacji zakupów urządzeń i wyposażenia gastronomicznego*
- montażu i szkolenia personelu*
- obsługi posprzedażowej – mobilny serwis*
- wyboru urządzeń energooszczędnych i oszczędzających wodę oraz chroniące środowisko naturalne,*
- zapewnienia intuicyjnej, łatwej obsługi i komfortowej pracy w kuchni*



## Dofinansowanie z programu może objąć:

- doposażenie i poprawę standardu funkcjonujących stołówek szkolnych (własnej kuchni i jadalni)
- doposażenie tych, które obecnie nie funkcjonują
- stworzenie nowych stołówek szkolnych
- adaptację i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków czyli jadalni - 25 tys.

80 tys.

Wysokość dofinansowania:

do 80% kosztów  
kwalifikowalnych

Wymagany wkład własny  
20%

*Kto może dostać wsparcie?*

*Organy prowadzące szkoły podstawowe, w tym szkoły artystyczne realizujące kształcenie ogólne w zakresie szkoły podstawowej.*

*Do kogo złożyć wniosek?*

*Jednostki samorządu terytorialnego mogą składać wnioski do wojewodów właściwych ze względu na siedzibę szkoły objętej wnioskiem. Wnioski zostaną rozpoznane z pomocą specjalnie powołanych do tego zespołów i w oparciu o kryteria przyjęte w rozporządzeniu.*

*Decyzję w sprawie przyznania dofinansowania dla poszczególnych szkół podejmie wojewoda.*

*Wsparcia dla danej szkoły udziela się w ramach tylko jednego działania*

**Max 80 tys. zł**

**Max 25 tys. zł**

doposażenie i poprawę standardu funkcjonujących stołówek szkolnych z własną kuchnią i jadalnią

adaptację i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków czyli jadalni

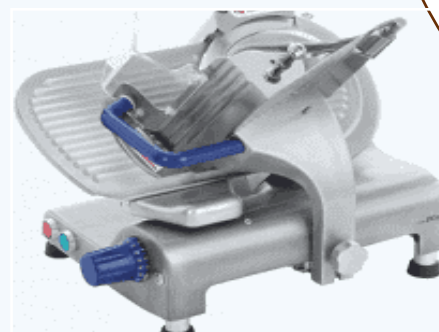
doposażenie niefunkcjonujących stołówek szkolnych, stworzenie nowych stołówek szkolnych



## Realizacja ww. działań może być prowadzona w formie zakupu:

- 1) usług remontowo-adaptacyjnych służących poprawie standardu funkcjonowania stołówek szkolnych lub miejsc spożywania posiłków;
- 2) niezbędnego wyposażenia kuchni w stołówkach szkolnych, w tym w szczególności:
  - a) stanowisk mycia rąk – m.in. umywalka z instalacją ciepłej i zimnej wody, Monitor Polski – 9 – Poz. 881 8
  - b) stanowisk sporządzania potraw i napojów – m.in. stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych, chłodziarka z zamrażarką, zmywarka do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, naświetlacz do jaj, robot kuchenny wieloczynnościowy,
  - c) stanowisk obróbki wstępnej brudnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnice z przystawkami, stanowisko produkcji potraw z mięsa, stanowisko produkcji ciast,
  - d) stanowisk obróbki cieplnej – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze, trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
  - e) stanowisk ekspedycji potraw i napojów – m.in. stół do ekspedycji potraw, podgrzewacze do potraw i talerzy, pojemniki i termosy gastronomiczne,
  - f) stanowisk mycia naczyń – m.in. zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki, zmywarka do naczyń, sprzęt do dezynfekcji;
- 3) niezbędnego wyposażenia miejsc spożywania posiłków, w szczególności stołów, krzesel, zastawy stołowej, tac, koszy na odpady, termosów gastronomicznych.

Oferujemy wszystkie kategorie produktów, których potrzebujesz w kuchni i na stołówce





## Usługa montażu, szkolenia i serwisu – krótkie terminy



Świadczymy usługi montażu i naprawy urządzeń gastronomicznych oraz chłodniczych w całej Polsce

Zapewniamy wyjątkowo krótki czas naprawy

Dajemy wsparcie doświadczonej, wykwalifikowanej ekipy serwisowej



- Zawsze rzeczowo i merytorycznie odpowiadamy na pytania bazując na znajomości branży
- Po zakończonym montażu prowadzimy szkolenia pracowników z obsługi sprzętu



Zapraszamy do kontaktu:

Hanna Stellmaszyk  
tel. 662 799 515

PANAGASTRO Sp. z o.o.  
ul. Pniewskiego 16  
60-692 Poznań

tel.fax +48 61 867 62 15  
e-mail: [h.stellmaszyk@panagastro.com.pl](mailto:h.stellmaszyk@panagastro.com.pl)

Więcej informacji i szczegółów dotyczących programu:  
<https://www.panagastro.com.pl/dotacje/program-rzadowy-posilek-w-szkole-i-w-domu-2024-2028>

