

Licea profilowane otrzymały tytuł „SZKOŁA Z KLASĄ”

Z wielką radością i satysfakcją informujemy, że licea profilowane Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1 w Strzelcach Opolskich uzyskały zaszczytny tytuł „SZKOŁA Z KLASĄ” nadawany przez Gazetę Wyborczą i Centrum Edukacji Europejskiej pod patronatem Prezydenta RP.

Oznacza to, że osiągnęliśmy cel akcji, którym było podniesienie jakości, nowoczesności i otwartości procesu edukacji. Nie byłoby to możliwe bez ogromnego zaangażowania uczniów, nauczycieli i rodziców, któ-

rym należą się słowa szczerego uznania.

„Szkoła z klasą” to szkoła, która dobrze uczy każdego ucznia, ocenia sprawiedliwie, uczy myśleć i rozumieć świat, rozwija społecznie, uczy wrażliwości, pomaga uwierzyć w siebie, tworzy dobry klimat i przygotowuje do przyszłości.

W ramach powyższych zadań wybraliśmy do realizacji następujące zadania: „Dobrze wyjaśniamy, ciekawie uczymy”, „Jak lepiej informować o ocenianiu?”, „Co słychać na świe-

dok. na str. 7

Dary dla strzeleckiego szpitala

Fundacja św. Krzysztofa, z siedzibą we Wrocławiu, przekazała 22 września oddziałowi ratunkowemu naszego szpitala respirator. Ten sprzęt o wartości ponad 50,8 tysięcy złotych to już drugi w tym roku dar tej fundacji. Pierwszym były dwa wózki do przewożenia chorych – o wartości prawie 11,2 tys. zł, które trafiły do strzeleckiego szpitala na początku sierpnia br.




- Taki sprzęt stanowi nieocenioną pomoc – mówi dyrektor ZOZ Marian Kreis – i jesteśmy za to ogromnie wdzięczni. Tym bardziej, że trafił do nas bez żadnej inicjatywy z naszej strony.

To Fundacja nas znalazła, a nie my – Fundację. Przy obecnych kłopotach finansowych służby zdrowia takie podarunki są na wagę złota.


- Fundacja św. Krzysztofa ma korzenie chrześcijańskie – mówi jej prezes

dok. na str. 4






Burmistrz
Strzelce Opolskie



Starosta Strzelecki

PRZYJDZ! ZOBACZ! POZNAJ!

Szanowni Państwo,
 23 i 24 października br. zapraszamy całe rodziny na **STRZELECKĄ WYSTAWĘ GOSPODARCZĄ**
 To pierwsza okazja do obejrzenia w jednym miejscu tak szerokiej gamy wyrobów firm z terenu powiatu strzeleckiego. Przekonacie się Państwo, że mamy się czym pochwalić, bo STRZELECKIE znaczy DOBRE.
 O tym, który z prezentowanych wyrobów okaże się najlepszy - zadecydujecie Państwo sami, głosując na **NAJLEPSZY PRODUKT POWIATU 2004**.
 Każdy głosujący w tym konkursie ma szansę na wygranie zestawu do odbioru telewizji satelitarnej lub jeden z 50 innych nagród.
Tereny wystawowe to Hala Sportowa przy Gimnazjum Nr 2 w Strzelcach Opolskich, ul. Kozielska 34
Zapraszamy w sobotę i niedzielę 23 i 24 października 2004 r. w godz. 10.00 - 18.00.



POZNAJ!

WYBIERZ!

WSTĘP WOLNY

WYGRAJ!

FIRMA NA MEDAL

Taki tytuł i wyróżnienie otrzymała Gmina Strzelce Opolskie i Burmistrz Krzysztof Fabianowski w V edycji konkursu organizowanego od 1999 roku przez miesięcznik „Kalejdoskop Budowlany”, nad którym patronat objęli Ministerstwo Edukacji Narodowej i Sportu oraz Polski Komitet Olimpijski.

To jedyny konkurs, w którym – jak informują organizatorzy – w sposób kompleksowy analizuje się osiągnięcia w dziedzinie budownictwa sportowego i przyznaje wyróżnienia instytucjom, firmom i osobom zaangażowanym w realizację obiektów sportowych w Polsce.

Komisja Weryfikacyjna przy przyznawaniu wyróżnień brała pod uwagę m.in. racjonalne i ekonomiczne projektowanie, rzetelne i terminowe wykonawstwo, wdrażanie nowoczesnych rozwiązań materiałowo-technologicznych gwarantujących bezpieczeństwo użytkowników, funkcjonalność, estetykę, sposób za-

gospodarowania otoczenia obiektu, jego przystosowanie dla osób niepełnosprawnych oraz łączenie funkcji sportowych, rekreacyjnych i rehabilitacyjnych.

Wyróżnienia przyznawane są w 7 kategoriach, a Strzelce Opolskie zostały laureatem w kategorii „Inwestor obiektów sportowych i rekreacyjnych”. Dyplom i wyróżnienie odbierał burmistrz Krzysztof Fabianowski na uroczystości 7 października w Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Spale – za „inwestycje sportowe zrealizowane w gminie - hale sportową wraz z kompleksem zewnętrznych boisk sportowych, a także za osobiste zaangażowanie w rozwój obiektów sportowych, konsekwencję i skuteczność w działaniu”.

W tym samym dniu w warszawskim oddziale Banku Gospodarstwa Krajowego burmistrz K. Fabianowski i Józef Kampa, dyrektor Gminnego Zarządu Oświaty i Wychowania

dok. na str. 3

Przeczytaj!

- * Wnioski na stypendia
- * Ostatnie dożynki
- * Oferty pracy
- * Huta Andrzej sprzedana?
- * O problemach dzieci zymowąg
- * Niebezpiecznie na drogach
- * Powiatowa Olimpiada Lekkoatletyczna

Czy wiesz co jesz?

Muszę przyznać, że inspiracją do napisania tego tekstu była pewna dyskusja (6 sierpnia br.) na antenie programu I Polskiego Radia, dotycząca przetwórstwa mięsnego i jakości produktów w nas wędlin. Niektóre wypowiedzi były szokujące.

Na przykład: czy da się wpomóc w 100 kg mięsa 50 kg wody? (To wcale nie jest rekord, można więcej!) Dyskusja była tym ciekawsza, że wzięli w niej udział ludzie nieprzydatni, lecz fachowcy: dr Mirosław Michalski z Państwowego Instytutu Weterynarii w Puławach, prof. Jan Winiecki ekonomista oraz Artur Siedlerek, zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Próbowałem zasięgnąć języka bliżej. Moim ekspertem zgodził się zostać Piotr Ploch, właściciel prywatnej masarni w Staniszczech Wielkich. Mało kto zdaje sobie sprawę z tego, że ulubiona szynka, poledwica czy kielbasa mogą składać się w większości z wody. Kontrola przeprowadzona w br. w ponad 1000 polskich zakładach prowadzących ubój lub przetwórstwo mięsa czerwonego wykazała, że 15 proc. badanych wyrobów zawierało zdecydowanie za mało białka, a za dużo wody i tłuszczu.

Czy szynka, która ma w swoim składzie procentowo zdecydowanie więcej wody niż mięsa jest szynką? Trudno w to uwierzyć, ale nadal tak. Przedstawiciel Instytutu Weterynarii w Puławach uważa, że najważniejsze są kwestie technologiczne. Chociaż praktycznie powinniśmy płacić za białko a nie za wodę, to jednak ta szynka nadal jest szynką, bo mieści się w normie. Problem tkwi też w akceptacji konsumentek. Od kilku lat nie obowiązują w Polsce norma branżowa, która szczegółowo precyzowała wymagania dotyczące składu wędli-

dok. na str. 5