

OBSAH

CÍL PROJEKTU	4
10 KRITÉRIÍ ZDRAVÉ ŠKOLNÍ JÍDELNY	6
Kritérium 1.	8
Z pyramidy na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi	
Kritérium 2.	24
Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů (sestavený dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koší)	
Kritérium 3.	34
Správné a bezchybné vedení spotřebního koše	
Kritérium 4.	40
Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem pokrmů	
Kritérium 5.	54
Střídmé solení s ohledem na dětského strávnicka	
Kritérium 6.	64
Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí	
Kritérium 7.	74
Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní	
Kritérium 8.	82
Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny	
Kritérium 9.	86
Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí	
Kritérium 10.	92
Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi a rodiči	
PŘÍLOHY	102