

KRYTERIA CERTYFIKACYJNE

„Stołówka z certyfikatem zdrowego i racjonalnego żywienia”

lp.	Obszar podlegający ocenie	ocena TAK / NIE	uwagi
1	W stołówce posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przyrządzania dań stosuje się produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych (Tabela 2).		
2	W stołówce do przygotowywania posiłków nie stosuje się produktów nierekomendowanych dla stołówek przedszkolnych i szkolnych (Tabela 2).		
3	Posiłki przygotowywane i podawane w stołówce mają ograniczoną zawartość soli i cukru oraz nie posiadają dodatków do żywności niewskazanych w diecie dzieci (Tabela 3).		
4	Jadłospisy i przygotowywane na ich podstawie posiłki uwzględniają rekomendowane techniki kulinarne (Tabela 2).		
5	Posiłki serwowane w stołówce są spójne z jadłospisami planowanymi dla placówki.		
6	Posiłki serwowane w stołówce uwzględniają sezonową zmienność dostępu do warzyw i owoców.		
7	Posiłki serwowane w stołówce uwzględniają potrzeby dzieci przebywających na dietach specjalnych (np. bezmleczna, bezglutenowa).		
8	Stołówka zachęca dzieci do spożywania oferowanych posiłków oraz promuje zasady zdrowego odżywiania poprzez: wygląd i atrakcyjność serwowanych dań, wystrój, postawę pracowników.		
9	Doskonalenie zawodowe: - nauczycieli - pełniących funkcję koordynatora promocji zdrowia w placówce, - intendenta z zakresu edukacji zdrowotnej, w tym żywienia i profilaktyki zdrowotnej, oceniane poprzez udział w warsztatach, szkoleniach, konferencjach, oraz samokształcenie (np. korzystanie z dostępnych publikacji, tematycznych stron WWW)		

