

Załącznik do Regulaminu - KRYTERIA CERTYFIKACYJNE - STOŁÓWKA Z CERTYFIKATEM ZDROWEGO I RACJONALNEGO ŻYWIENIA

(wszystkie poniższe kryteria są oceniane TAK lub NIE)

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) oraz dodatków do żywności niewskazanych w diecie dzieci (Tabela 3).
3. Jadłospisy i przygotowywane na ich podstawie posiłki uwzględniają rekomendowane techniki kulinarne (Tabela 2).
4. Do przygotowania posiłków wykorzystywane są produkty wysokiej jakości, w tym produkty ekologiczne - z unijnym logiem produkcji ekologicznej.
5. Stosowane w stołówce menu jest różnorodne, oparte na produktach ze wszystkich grup żywnościowych, a sam jadłospis jest urozmaicony i pełnowartościowy, zgodny z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi żywienia
6. Stosowane w stołówce menu uwzględnia zwiększenie spożycia nasion roślin strączkowych w diecie na rzecz ograniczonej podaży mięsa i jego przetworów.
7. Posiłki przygotowywane są na miejscu, w kuchni placówki (firmy cateringowej). Unika się korzystania z produktów przetworzonych i wyrobów gotowych, w tym garmażeryjnych. Produkty te mogą być wykorzystywane w menu nie częściej niż 1x w dekadzie, z zachowaniem wysokiej jakości produktów, o możliwie najlepszym składzie – odpowiadającym wyrobom domowym.
8. Posiłki serwowane w stołówce uwzględniają potrzeby dzieci przebywających na dietach specjalnych (np. bezmleczna, bezglutenowa, roślinna) i eliminacyjnych. Do przyrządzenia diet eliminacyjnych, stosowane są alternatywy w postaci wartościowych zamienników dla produktów eliminowanych z diety - dotyczy menu na każdym etapie organizacji żywienia w placówce, a stosowane diety podlegają gradacji stawki żywieniowej.
9. Planowane i przygotowywane menu jest zgodne z dostępnością warzyw i owoców w ramach sezonów / pór roku. W miarę możliwości uwzględnia się zaopatrzenie w produkty

lokalne, przyjazne środowisku, wytworzone z surowców dostępnych lokalnie oraz skrócenie łańcucha dostaw poprzez m.in. wyeliminowanie pośredników z obrotu żywnością.

10. Placówka edukacyjna stosuje rozwiązania sprzyjające ograniczeniu marnowania żywności.

11. Posiłki serwowane są w sposób estetyczny.

12. Placówka wspiera żywienie dzieci z obserwowaną silną wybiórczością pokarmową, zaburzeniami integracji sensorycznej, poprzez m.in. zapewnienie pozytywnej atmosfery podczas spożywania posiłków, przychylność i poszanowanie dla naturalnych etapów rozwoju i granic stawianych przez dziecko, oraz akceptację specyfiki zachowań żywieniowych u dzieci.

13. Placówka edukacyjna wdraża i realizuje działania edukacyjne dla kadry (intendenci / kucharze) oraz całej społeczności szkolnej, w tym nauczycieli, dzieci i rodziców oraz korzysta ze wsparcia dietetyka czy psychodietetyka w pracy z pojawiającymi się trudnościami.

14. **dotyczy:** żłobków oraz przedszkoli - Wprowadzenie nowych produktów do menu dzieci poprzedzone jest edukacją w grupie np. poprzez zabawy sensoryczne, wspólną wizytę w warzywniku, bajkę edukacyjną, rozmowę itp.

dotyczy: szkół - Uczniowie szkoły mają stworzone optymalne warunki do spożywania posiłków obiadowych, np. wydłużenie czasu trwania przerw, zwiększenie ilości miejsc w stołówce, skrócenie czasu oczekiwania w kolejce do okienka po odbiór posiłku, utworzenie miejsc do spożywania posiłków poza stołówką itp.