

## Załącznik nr 2

### 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 ( <b>Tabela 2</b> ).		
2.	W stołówce do przygotowywania posiłków nie stosuje się produktów nierekomendowanych dla stołówek przedszkolnych i szkolnych ( <b>Tabela 2</b> ).		
3.	Posiłki przygotowywane i podawane w stołówce mają ograniczoną zawartość soli i cukru oraz nie posiadają dodatków do żywności niewskazanych w diecie dzieci ( <b>Tabela 3</b> ).		
4.	Jadłospisy i przygotowywane na ich podstawie posiłki uwzględniają rekomendowane techniki kulinarne ( <b>Tabela 2</b> ).		
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.		