

JADŁOSPIS – jest to dzienne zestawienie posiłków, składających się z potraw i produktów spożywczych z uwzględnieniem, ich obróbki kulinarnej i wielkości porcji.
Sporządzany jadłospis zestawia się tak, aby zapewnić z pożywieniem podaż ilości energii i składników odżywczych.

ZASADY UKŁADANIA JADŁOSPISU:

1. Planujemy jadłospisy na okres 7- 10 dni.
2. Planujemy jadłospisy w zależności od potrzeb organizmu.
3. Uwzględniamy produkty z każdej grupy;
 - produkty zbożowe
 - warzywa i owoce
 - mleko i produkty mleczne
 - mięso, wędliny, drób i ryby
 - tłuszcze
4. Uwzględniamy różnorodną technikę sporządzania posiłków.
5. Dostosowujemy jadłospis do pory roku – uwzględniamy produkty sezonowe.
6. Bierzemy pod uwagę możliwości finansowe, oraz techniczno – organizacyjne.
7. Przestrzegamy zasad GHP, GMP, HACCP.

JADŁOSPIS W WYJĄTKOWYCH SYTUACJACH MOŻE ULEC ZMIANIE.