

Co budeme potřebovat na přípravu diet ve školních jídelnách

Leidemanová Blanka

1. Předem probrat s vedením školy možnost vaření dietních obědů pro Vaše strávníky
2. Mezi dětmi (rodiči) udělat průzkum (dotazník), zda by měli zájem o vaření dietních obědů - jakých
3. Vyhodnotit průzkum (dotazník), výsledek zkonzultovat s vedením školy.

Pokud se rozhodnete pro dietní vaření, je zapotřebí do kuchyně přikoupit nebo pořídit:

Diabetická dieta :

Kalorické tabulky (internet)

váha na gramové odvažování potravin

malé nádoby na přípravu stravy

tepelný zdroj (plotýnkový vaříč)

umělé sladidlo

Dieta bezlepková

- Malé nádoby na přípravu stravy
- Tepelný zdroj (plotýnkový vaříč)
- Bezlepkové suroviny- přirozeně bezlepkové nebo překontrolované s označením



Dieta bezmléčná

Malé nádobí na přípravu stravy
tepelný zdroj (plotýnkový vaříč)
bezmléčné potraviny

Dieta bezlepková bezmléčná

- Kombinace dvou diet. Musí se dodržovat zásady diety bezlepkové i diety bezmléčné

Potřebujeme : malé nádobí na přípravu stravy
tepelný zdroj (vařič)
potraviny bezlepkové
potraviny bezmléčné

Dieta šetřící

- Malé nádobí na přípravu stravy
- Tepelný zdroj (plotýnkový vaříč)
- Potraviny vhodné pro šetřící dietu

- Každá dieta připravovaná ve školních jídelnách klade na personál zvýšené nároky po stránce vybavení kuchyně, znalostí i dovedností. Přípravu stravy, receptury a jídelní lístky ve školních jídelnách musí garantovat **nutriční terapeutka**.

**Hezký den a přeji dostatek
peněz na nové zařízení
a vůle vařit nemocným dětem
dietní stravu**