

#### 4. Slabá místa, doporučení:

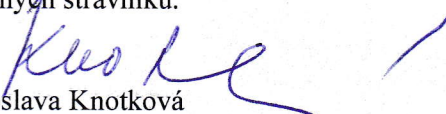
Výrazně slabá místa v jídelníčku nejsou. Při sestavování dalších jídelních lístků se zaměřte na zastoupení tepelně upravené zeleniny a salátů ze syrové zeleniny. K přesnídávkám a svačinám zkuste zařadit i obilné kaše viz. výše uvedeno.

Veškeré prováděné změny v jídelníčku dětí zařazujte postupně. Děti spoustu pokrmů z domova neznají a změny v jídelníčku přijímají až po opakovaném podání. Změny provádějte v jednotlivých krocích, hledejte nové receptury, využívejte větší nabídku potravin a další možnosti přípravy a podání pokrmů. Pokud by se Vám nedařilo doporučené změny ihned zapracovat do jídelníčku, neznamená to, že se jedná o nevyhovující skladbu jídelníčku, neboť škála hodnocení skladby jídelníčku je široká. Každá školní jídelna je jiná a má také jiné provozní podmínky a vybavení.

Inspiraci, rady, recepty a nové trendy ve školním stravování naleznete na stránkách projektu Zdravá školní jídelna: [www.zdravaskolnijidelna.cz](http://www.zdravaskolnijidelna.cz).

S případnými dotazy k hodnocení či vysvětlení jednotlivých kroků se obračejte na e-mail: [drahoslava.knotkova@khsusti.cz](mailto:drahoslava.knotkova@khsusti.cz).

Děkujeme Vám za spolupráci a přejeme hodně spokojených strávníků.

  
Drahošlava Knotková

odborný referent oddělení hygieny dětí a mladistvých  
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje  
se sídlem v Ústí nad Labem

Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje  
se sídlem v Ústí nad Labem  
odbor hygieny dětí a mladistvých  
Moskevská 15  
400 01 Ústí nad Labem

Rozdělovník:

1 x adresát,  
1 x vlastní