**10 kritérií Zdravé školní jídelny**

**Kritérium 1.**

**Z pyramidy na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi**

**Kritérium 2.**

**Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů (sestavený dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši)**

**Kritérium 3.**

**Správné a bezchybné vedení spotřebního koše**

**Kritérium 4.**

**Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem pokrmů**

**Kritérium 5.**

**Střídmé solení s ohledem na dětského strávníka**

**Kritérium 6.**

**Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí**

**Kritérium 7.**

**Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní**

**Kritérium 8.**

**Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny**

**Kritérium 9.**

**Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí**

**Kritérium 10.**

**Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi a rodiči**