**ŠKOLNÍ JÍDELNA PŘI ZŠ PODBOŘANY**

 *Školní jídelna se řídí pravidly:*

* **Vaříme výhradně z čerstvých potravin**
* **Neupravujeme pokrmy z polotovarů**
* **Vývary zpracováváme výhradně z masa a kostí**
* **Nakupujeme kvalitní ryby s certifikací, nezpracováváme rybu Pangasius**
* **Omezujeme solení, kořeníme převážně bylinkami**
* **Nabízíme strávníkům regionální suroviny**
* **Ovoce odebíráme převážně z českých sadů**
* **Upřednostňujeme suroviny českých výrobců**
* **Dodržujeme spotřební koš**
* **Potraviny zpracováváme moderními technologickými úpravami**
* **Upřednostňujeme jiné technologické úpravy než je smažením**
* **Mléčné výrobky obohacujeme čerstvým ovocem, pudinkem**
* **Zařazujeme do jídelníčků neustále nové, méně známé pokrmy**
* **Zpracováváme všechny druhy luštěnin, obilovin a těstovin na trhu**
* **Jídelna nakupuje kvalitní semolinové těstoviny**
* **Jídelna dodržuje tradice v gastronomii - Svatomartinská husa, Masopustní hody, Vánoční, Velikonoční menu**
* **Poskytujeme 3 druhy nápojů s minimálním obsahem cukru (teplý nápoj, s obsahem dužiny, vodu)**
* **Zařazujeme nové trendy ve výživě mladé generace v souladu se zdravým životním stylem**
* **Poskytujeme strávníkům možnost výběru ze dvou druhů jídel**