

PRIORYTETY KUCHNII MNIAM

**ZASADY, które realizujemy**

  zasady racjonalnego żywienia zalecenia żywieniowe dla dzieci i dorosłych

  wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka

  normy żywienia, zalecane racje pokarmowe i modele żywieniowe dla poszczególnych grup

  zasady obliczania wartości odżywczej i energetycznej posiłków i potraw w oparciu o tabele składu i wartości odżywczej żywności i kontrola posiłków pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz jakości sensorycznej

  planowanie jadłospisów i posiłków podstawowe zasady układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym zamkniętym

  metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.

  prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych

  Alergie pokarmowe, alergeny w żywności oraz ich prezentacja w zakładach żywienia zamkniętego

  Żywienie dietetyczne z uwzględnieniem klasyfikacji i charakterystyki diet oraz zaleceń żywieniowych

  Ocena wartości energetycznej i odżywczej diet całodziennych

**2. Przestrzegamy obowiązków i regulacji związanych z poniższymi elementami procesu produkcji żywienia:**

          odpowiedzialność i obowiązki producenta żywności i żywienia zbiorowego w świetle wymogów rozporządzeń.

          zagrożenia jakości zdrowotnej żywności

          Kryteria mikrobiologiczne dotyczące  środków spożywczych

          Wymagania dotyczące higieny procesu produkcyjnego:

          Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności

          Mikroflora pierwotna i wtórna surowców

          Sprzęt i urządzenia- produkcja żywności

          Zanieczyszczenie wtórne i Zakażenia pokarmowe