

OCENA ŻYWIENIA METODĄ SKRÓCONĄ (Bilińskiego) NA PODSTAWIE

10 -DNIOWYCH RAPORTÓW ŻYWIENIOWYCH

Kolejne dni raportów żywieniowych	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Śniadanie	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5
Obiad	5	5	4	4	5	4	3	5	5	4
Kolacja	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5

Jadłospis dekadowy za okres od dnia 29.06.14 do 04.07.2014.

1. Jeżeli w posiłku występuje zupa z dużą ilością warzyw, traktujemy go jako posiłek z udziałem warzyw lub owoców. Do tych zup zaliczamy: jarzynową, barszcz ukraiński, kalafiorową, kapuśniak, botwinę, chłodnik z dużą ilością warzyw, owocową przecieraną lub z dużą ilością owoców.
2. Jeżeli w posiłku występuje zupa w skład, której wchodzi (bądź w głównej mierze wstępczyzna to posiłek taki o ile w drugim daniu nie występują warzywa, traktujemy jako posiłek bez udziału warzyw lub owoców. Do zup takich zaliczamy: krupnik, fasolową, grochową, pomidorową, rosół, barszcz czysty, ziemniaczaną, grzybową, owocową na wywarze z owoców.
3. Dodatek warzyw (nawet niewielki) do kanapek na śniadanie lub kolację typu liść sałaty, szczypior, plaster ogórka lub pomidora traktujemy jako wyraz świadomości osoby przygotowującej posiłki.
4. Jeżeli jedynym warzywem w posiłku obiadowym jest natka pietruszki lub koperek dodany do zupy lub drugiego dania, to posiłek ten traktujemy jako bez udziału warzyw.
5. Sernik traktujemy jako ciasto z udziałem białka mleka. O ile w posiłku nie ma innych źródeł białka, posiłek zawierający pozostałe ciastka i lody traktujemy jako węglowodanowo tłuszczowy.
6. Białko zwierzęce powinno pochodzić z mięsa i podrobów, z mleka –sery (np. pierogi ruskie, leniwe) czy szklanka kefiru lub innego napoju mlecznego.
7. Mleko traktuje się jako źródło białka zwierzęcego wówczas, gdy podaje się go nie mniej niż 200ml/osobę w ocenianym posiłku.
8. Dodatek zieleniny podnosi wartość smakową ale nie jakościową.
9. Zieleninę (zielona pietruszka, szczypior, koperek) dodaną do obiadu traktuje się jako przyprawę, natomiast dodatek zieleniny do śniadania lub kolacji podnosi ich ocenę.
10. Szpinak należy gotować na mleku lub z dodatkiem mleka.
11. Mrożonki należy wrzucać na wrzącą wodę.
12. Kompotu nie traktuje się jako dodatku owoców.
13. Herbata z cytryną nie wpływa (podobnie jak kompot na podniesienie oceny).
14. Sosy nie podnoszą wartości posiłku.
15. Grzyby nie traktuje się jako warzywo.

Ocena organoleptyczna – ocena smaku, temperatury, sposobu podania.

Uwagi:

Zestawienie posiłków oceniano:
śniadanie: 60% b. dobre, 40% dobre
obiady: 50% b. dobre, 40% dobre, 10% sł.
kolacje: 70% b. dobre, 30% sł.

DYREKTOR

mgr Halina Prozołowicz

MA