

Priloga 1: Navodila za šole glede posredovanja jedilnikov

U) V PRILOGI NAM BOSTE POŠILJALI JEDILNIKE ZA MESEC MAJ 2009.

OZNAČITE, NA KAKŠEN NAČIN NAM JIH BOSTE POSREDOVALI:

1	Po pošti	
2	Na elektronski naslov kot pripeto datoteko k tej anketi	
3	Na elektronski naslov kot samostojno sporočilo	

USMERITVE ZA POSREDOVANE JEDILNIKE (KAJ NAJ BI VSEBOVALI):

- opis za vsak šolski dan posebej
- vrsto in količino (če je mogoče) posameznih živil in pijače, ki predstavljajo povprečno porcijo dijakom na določen dan ponujenega toplega obroka hrane
- pri navajanju živil oz. sestavin naj jedilnik vsebuje čim bolj podroben opis npr. vrste jogurta (polnomastni ali posneti, sadni ali navadni, z dodatki žit ali brez ipd.) ali vrsta kruha (beli, polnozrnati ipd)
- pri sestavljenih jedeh naj zapis dnevnega jedilnika za topli obrok vsebuje tudi čim bolj natančno opisane posamezne sestavine ter tudi njihove približne količine v običajni porciji, npr. porcija enolončnice je vsebovala goveje meso (5dkg), stročji fižol (dve žlici), krompir (kos), moko (čajna žlica), olje (čajna žlica) ter čebulo (1/3 čebule).
- podatki za vsak obrok posebej (v primeru nujenja dveh ali več različnih dnevnih menijev)
- če kateri dan ni bil običajni šolski dan (športni dan,..) naj bo to na jedilniku označeno