

PRZYKŁADOWE DZIAŁANIA NAPRAWCZE

Na podstawie rekomendacji wypracowanych podczas pilotażu innowacji

1. Przygotowanie nowego jadłospisu na bazie przepisów Jagny Niedzielskiej i warsztatów kulinarnych.
2. Nadanie nowych nazw potrawom.
3. Wybranie potraw do miesięcznego jadłospisu, który będzie powtarzany cyklicznie.
4. Wydłużenie okresu planowania do minimum 2 tygodni – optymalnie do 1 miesiąca i przejście na cyklicznie powtarzany jadłospis.
5. Kontynuowanie pomiaru wybranych potraw i ograniczanie nadprodukcji.
6. Umieszczenie tablicy na stołówce i wyraźne pisanie na niej nazw potraw dużymi literami – tak aby było to widoczne dla dzieci.
7. Zaangażowanie dzieci w ocenę dań, wybór nowych potraw itp.
8. Zmniejszenie wielkości talerzy szczególnie dla mniejszych dzieci.
9. Zmniejszenie porcji i dopasowanie ich do tego ile zjadają dzieci.
10. Zakup wagi do kuchni do 30 kg.
11. Zakup pieca konwekcyjno-parowego.
12. Zmniejszenie wielkości talerzy szczególnie dla mniejszych dzieci.
13. Zmniejszenie porcji i dopasowanie ich do tego ile zjadają dzieci.
14. Podawanie niektórych zup w szklankach np. zupy kremy.
15. Wy tłumaczenie dzieciom, żeby niepotrzebnie nie brały jedzenia, którego na pewno nie zjedzą.
16. Wyjaśnienie rodzicom na czym polegają zmiany na stołówce, na czym nam zależy, co chcemy osiągnąć.
17. W jadłospisie niekoniecznie zawsze musi być zupa i drugie danie.
18. Nie podawanie gramatur w jadłospisie.
19. Zamiast zupy może być np. koktajl owocowy.
20. Wprowadzenie tygodni tematycznych np. tydzień buraka, tydzień śląski itp.

21. Przygotowywanie różnych wielkości/porcji kotletów (i innych potraw, które wydawane są na sztuki), mniejsze kawałki dla mniejszych dzieci, większe dla większych – 2 rozmiary.
22. W trakcie wydawania uwzględnić wiek dzieci – mniejsze/większe porcje.
23. Odejście od robienia 2 surówek – 1 wystarczy.
24. Zamawianie wybranych potraw na zewnątrz – szczególnie te, które są pracochłonne, ale mogą uatrakcyjnić jadłospis.
25. Ograniczenie dokładki ze względu na zmniejszenie ilości przygotowywanego jedzenia.
26. Na bazie dotychczasowych pomiarów ustalono, że średnio jedno dziecko zjada:

Zupy	II dania	Dodatki	Surówki
Krem z białych warzyw: 130-170 gram;	Bigos: 150-180 gram	Ziemniaki: 70-90 gram	Kapusta zasmażana: 70-90 gram
Jarzynowa: 100 gram	Kotlet rybny: 50-70 gram]	Kasza bulgur: 60-70 gr	Inne surówki: 40-50 gr
Szpinakowa: 60-80 gram	Kopytka: 80-110 gram		
Rosół z makaronem: 170-200 gram	Kotlet z piersi kurczaka: 60-70 gram		
	Gulasz: 90-120 gram		

27. Na bazie dotychczasowych pomiarów ustalono, że średnio jedno dziecko zjada:

Zupa w g	Drugie danie w g	Dodatek w g	Surówka w g
Rosół z mak.: 70-80	Kotlet drob.: 60-85	Ziemniaki: 65	Mizeria: 30 Pekińska: 10-25
Fasolowa: 45-70	Sos bolog: 290-300	Makaron spaghetti: 125	
Warzywna: 30-70	Gulasz z indyka: 110-140	Kluski śląskie: 100	Marchewka: 15 Czerwona kap: 20-30
Koktajl: 120	Pieczeń rzymska: 60-70	Ziemniaki: 85	Buraki: 40-60
Ogórkowa: 140	Gulasz wołowo- wiep.: 110-120	Kluski na parze: 45-60	Marchewka: 30-60