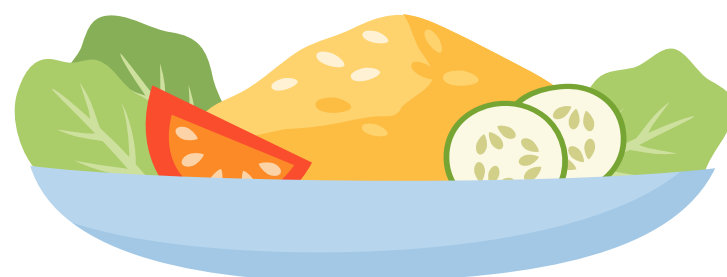




Dobre praktyki w przedszkolu



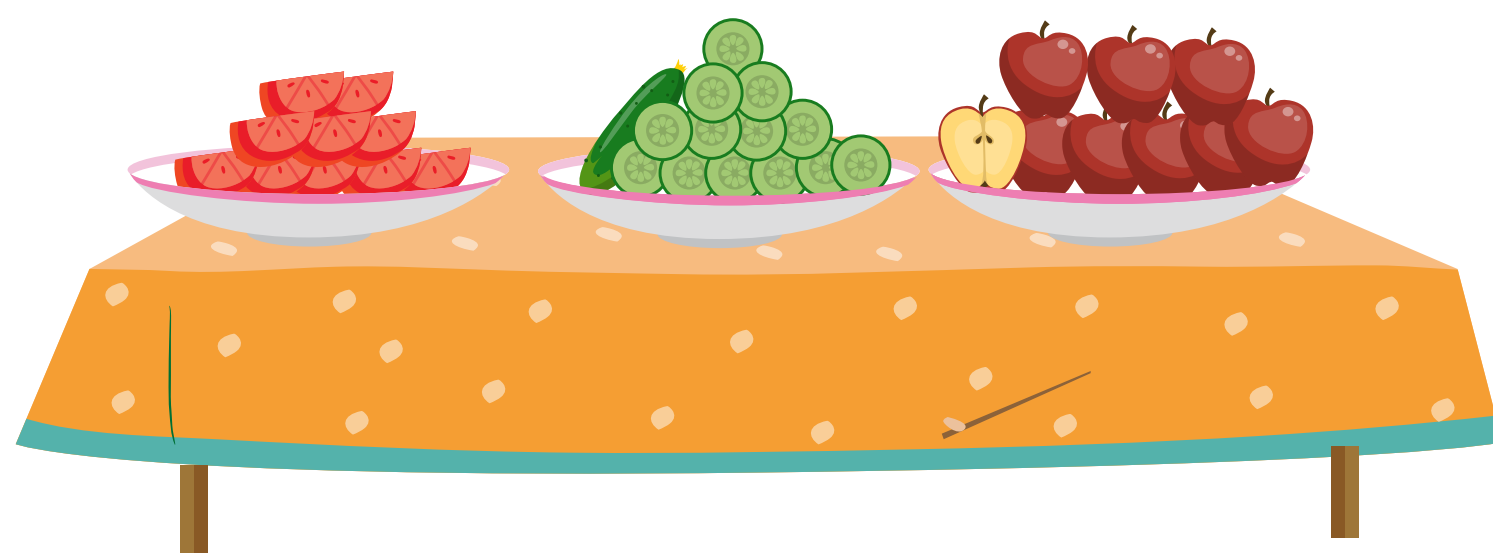
Porcje dostosowane do wieku dziecka.



Smaczne i estetycznie podane posiłki.



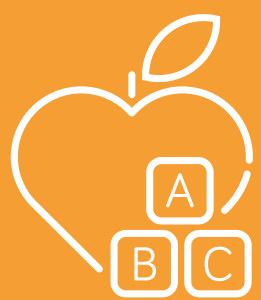
Serwowanie sezonowych warzyw i owoców.



Umożliwienie dzieciom wyboru np. warzywny szwedzki stół.



Wpływ dzieci na jadłospis – raz w tygodniu kuchnia przygotowuje posiłek na życzenie dzieci, z zachowaniem zasad prawidłowego żywienia.



Dobre praktyki w przedszkolu



Jadłospis jest planowany na dłuższy okres, np. 10 dni.



Przedszkole podejmuje działania związane z edukacją żywieniową dzieci i rodziców.



Przedszkole prowadzi szkolenia dla kadry dotyczące szeroko pojętych działań z zakresu prawidłowego żywienia.