

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wartość energetyczna i odżywcza posiłku obiadowego oraz całego jadłospisu
R.1.1	Wpisana wartość energetyczna w 100 g produktu dla mięsa mielonego 257 kcal , jaja 139 kcal
R.1.2	Wpisana obliczona wartość energetyczna włoszczyzny: 7,5 kcal , oleju słonecznikowego 88,4 kcal (± 1%)
R.1.3	Wpisana i obliczona wartość energetyczna skrzydełka: 93 kcal, ziemniaków: 77 kcal
R.1.4	Wpisana i obliczona zawartość białka w mięsie mielonym: 8g; jajach: 1,9g (± 1%)
R.1.5	Wpisana i obliczona zawartość białka w skrzydełku z kurczaka 9,6 g ; groszku zielonego 1,3 g (± 1%)
R.1.6	Wpisana i obliczona zawartość błonnika w bułce tartej: 0,6g; ziemniakach: 1,5g (± 1%)
R.1.7	Wpisana i obliczona zawartość błonnika w marchewce: 1,8 g; truskawkach 0,5 g (± 1%)
R.1.8	Wpisana i obliczona wartość energetyczna obiadu: od 526 kcal do 527 kcal
R.1.9	Wpisana i obliczona zawartość białka i błonnika w obiedzie, białko: 24,8g; błonnik: 6,7g (± 1%)
R.2	Rezultat 2: Dieta oraz zalecenia dietetyczne dla przedszkolaka z zaparciem atonicznym
R.2.1	Zapisany rodzaj diety: bogatoresztkowa lub bogatobłonnikowa lub o zwiększonej ilości błonnika lub synonimy
R.2.2	Obliczone zapotrzebowanie na białko wynosi: 66,5 g lub 67 g (± 1%)
R.2.3	Zalecono spożywanie produktów zawierających dużo błonnika
R.2.4	Zalecono spożywanie większej ilości warzyw/owoców
R.2.5	Zalecono ograniczenie spożycia cukrów prostych lub słodyczy
R.3	Rezultat 3: Karta oceny ilościowej jadłospisu
R.3.1	Wpisana i obliczona wartość energetyczna całego jadłospisu przedszkolaka 1926 kcal (± 5 kcal)
R.3.2	Wpisana i obliczona zawartość białka w całym jadłospisie przedszkolaka 55 g
R.3.3	Wpisana i obliczona zawartość błonnika w całym jadłospisie przedszkolaka 18 g lub 17,6 g (± 1%)
R.3.4	W ocenie ilościowej wpisano wartość energetyczną jadłospisu za prawidłową (lub synonim) lub porównano wartość z normą (1900 kcal/1926 kcal)
R.3.5	W ocenie ilościowej wpisano zawartość białka w jadłospisie za zbyt małą (lub synonim) lub porównano wartość z normą (67g/55 g)
R.3.6	W ocenie ilościowej wpisano zawartość błonnika w jadłospisie za zbyt małą (lub synonim) lub porównano wartość z normą (25g/18 g)
R.3.7	Wpisana i obliczona wartość energetyczna I śniadania dla diety 1900 kcal - 380 – 475 kcal lub 380/475
R.3.8	Wpisana i obliczona wartość energetyczna obiadu przedszkolaka dla diety 1926 kcal - 526,8 kcal (± 1%)
R.3.9	Wpisana i obliczona wartość energetyczna kolacji przedszkolaka dla diety 1926 kcal - 405 kcal (± 1%)
R.4	Rezultat 4: Karta ceny jakościowej jadłospisu
R.4.1	Wpisana i obliczona suma punktów uzyskanych w ocenie jadłospisu - 2 pkt
R.4.2	Wskazany punkt wymagający poprawy: 3
R.4.3	Wskazany punkt wymagający poprawy: 4
R.4.4	Wskazany punkt wymagający poprawy: 5
R.4.5	Wskazany punkt wymagający poprawy: 7
R.5	Rezultat 5: Zapotrzebowanie na produkty spożywcze do wykonania obiadu dla 20 przedszkolaków
R.5.1	Wpisana gramatura skrzydełek: 1000 g lub 1 kg
R.5.2	Wpisana gramatura lub ilość bułki tartej: 200 g lub 1 szkl.
R.5.3	Wpisana gramatura lub ilość jaj: 300 g lub 6 szt.
R.5.4	Wpisana gramatura ziemniaków: 2000 g i 2 kg
R.5.5	Wpisana gramatura lub ilość groszku zielonego: 400 g lub 1 op.