

Rozsah poskytovaných služieb stravovania

Poskytovateľ zabezpečí stravovacie služby každý pracovný deň minimálne v nasledovnom rozsahu:

- Menu I – polievka, mäsité hlavné jedlo s prílohou,
- Menu II – polievka, bezmäsité hlavné jedlo (zeleninové, resp. múčne) s prílohou,
- Menu III – polievka, hlavné jedlo ako neдрáždivé (alebo racionálne) s prílohou,
- Menu zohľadňujúceho zdravotnú intoleranciu na múku, na mlieko, príp. ich kombináciu – polievka, hlavné jedlo s prílohou; musí byť upravené podľa zásad bezlaktózovej stravy a podľa zásad bezlepkovej stravy, príp. ich kombinácie, t. j. menu bezlaktózové, menu bezlepkové, menu bezlaktózovo/bezlepkové (toto jedlo môže byť z menu č. I., II. a III.).
 - a) Menu bezlaktózové – bezmliečne „BM“,
 - b) Menu bezlepkové „BL“,
 - c) Menu bezlaktózové/bezlepkové „BM/BL“.

K hlavnému jedlu sa vyžaduje zeleninový šalát z čerstvej/sterilizovanej zeleniny alebo ovocný kompót s podielom pevnej zložky minimálne 80 gramov v súlade s gastronomickou vhodnosťou.

K polievke v súlade s gastronomickou vhodnosťou sa vyžadujú minimálne dva krajce chleba, resp. pečivo (100 gramov).

V rámci pitného režimu sa vyžaduje ku každému jedlu 2 dl primeraného nápoja (napr. sirupová voda, čaj, mlieko, kakao, biela káva a pod.) podľa sezónnosti a druhu stravy v súlade s gastronomickou vhodnosťou.

K hlavnému jedlu sa vyžaduje poskytnutie vhodných ochucovadiel (soľ, korenie, ocot, tekuté polievkové korenie, prípadne iná alternatíva po vzájomnej dohode s obstarávateľom).

Zároveň sa vyžaduje denné striedanie technologických úprav mäsa a teplých príloh (napr. varenie, varenie na pare, smaženie, grilovanie, dusenie, gratinovanie, fritovanie, pošírovanie a pod.).