

**Materiálno – spotrebné normy a receptúry,
ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť
pre školské stravovanie 2011 – aktualizácia princípov aplikácií**

b) špecifické princípy aplikácie

- k receptúre č. 1.014 Mlieko v skupine A znížiť dávku na 150g s prepočtom znížených nutričných hodnôt o 25%,
- v receptúrach č. 20.047 Čokoládové muffiny, 20.048 Mramorové rezy, 20.049 Perník, 20.050 Makovec, 22.007 Pizza šunková hlboko zmrazená, 22.008 Pizza zeleninová hlboko zmrazená a 22.009 Pizza Hawaii hlboko zmrazená pri normovaní potravín postupovať podľa dávok stanovených podľa vekových kategórií stravníkov alebo používať odporúčané dávkovanie výrobcu s príslušným prepočtom nutričných hodnôt a výťažnosťou porcií,
- receptúry v pokrmovej skupine Prílohy upravujeme nasledovne so stratami, ktoré sú uvedené v časti e) princípov aplikácií:

- 16.018 zemiaková kaša	IX. – XI.	16,0	26,0	33,0	40,0
- 16.019 zemiaková kaša	XII. – II.	17,5	28,5	35,0	42,0
- 16.020 zemiaková kaša	III. – VI.	20,0	30,0	36,0	44,0
- 16.031 zemiaky opekané I.	XII. – II.	22,0	28,0	36,0	42,0
- 16.032 zemiaky opekané II.	III. – VI.	24,0	29,0	35,0	45,0
- 16.034 zemiaky varené I.	XII. - II.	24,0	29,0	38,0	45,0
- 16.035 zemiaky varené II.	III. - VI.	26,0	35,0	42,0	47,0

g) prípustné zámeny potravín

- 1000 g čerstvých húb
- 140 g sušených húb
- 180g sterilizovaných húb

Úprava názvov receptúr

14 Pokrmy múčne

- 14. 046 Šúľance zemiakové (aj s náplňou) – hlbokozmrazené
- 14. 048 Tvarohové knedličky (aj s náplňou) – hlbokozmrazené,

Úprava súhrnného zoznamu pokrmov

02 Nátierky

- 02.15 Džem, med

20 Múčniky

- 20.045/1 Závin piškótový s džemom
- 20.045/2 Závin piškótový s orieškovou penou

23 Doplnkové pokrmy

- 23.012 Bavorský krém – dezert.