**ZASADY UKŁADANIA JADŁOSPISÓW**

1. **Ogólne zasady układania jadłospisów**
2. urozmaicenie pod względem kolorystyki, smaków, techniki wykonania, wykorzystania surowców ze wszystkich grup
3. nie powtarza się surowców z tej samej grupy
4. posiłki powinny być pełnowartościowe /zawierają wszystkie składniki odżywcze, surowce ze wszystkich grup/
5. jadłospis uwzględnia grupę ludności
6. ważny jest koszt wyżywienia, kwalifikacje personelu i wyposażenie placówki
7. uwzględnia się porę roku, wykorzystując maksymalnie surowce występujące sezonowo
8. potrawy powinny być estetycznie podane, udekorowane
9. ubytki składników /głównie witamin/ w czasie obróbki uzupełniamy dodatkiem świeżych warzyw stosowanych jako dekoracja
10. **Zasady układania jadłospisów w zakładach otwartych**
11. najważniejszy jest rodzaj placówki i zgodny z rodzajem tradycyjny asortyment produkcji i sprzedaży /restauracje, kawiarnie, cukiernie, bary przekąskowe, bary piwne, bary szybkiej obsługi itd./
12. bierze się pod uwagę zasady ogólne
13. standard wyposażenia i usług
14. lokalizacja zakładu
15. zapotrzebowanie konsumentów na określone usługi
16. zakres usług dodatkowych
17. jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem surowców, technik wykonania, tak aby zadowolić każdego klienta
18. w jadłospisach uwzględniamy potrawy tańsze, lekkostrawne, zestawy dla dzieci itp.
19. jadłospisy opracowuje się zazwyczaj na dłuższe okresy czasu, najczęściej związane z porą roku oraz okres różnych świąt, czy tradycji
20. placówki specjalizujące się w produkcji potraw regionalnych, różnych narodów, z konkretnych surowców np. z ryb, dla konsumentów preferujących niekonwencjonalne sposoby żywienia /np. wegetarianie/ planują jadłospisy zgodnie ze specjalizacją
21. w placówkach otwartych jadłospis ma zazwyczaj formę karty dań podawanej każdemu konsumentowi, w zakładach samoobsługowych – jadłospis ma formę tablicy z dobrze widocznymi oferowanymi wyrobami.

|  |  |
| --- | --- |
| Znalezione obrazy dla zapytania karty menu zdjecia | Najlepsze bary mleczne w Krakowie. Tam zjesz smacznie i tanio [PRZEGLĄD  SUBIEKTYWNY] |
| karty dań w restauracji | tzw. tablica a wizo w barze mlecznym |

1. **Zasady układania jadłospisów w placówkach żywienia zamkniętego**
2. bierze się pod uwagę wszystkie zasady ogólne, w tym zawsze grupę ludności i koszt wyżywienia
3. jadłospisy układa się na 7 /tygodniowe/ lub 10 /dekadowe/ dni
4. w jadłospisach nie wolno powtarzać potraw i zestawów, można powtarzać następujące elementy posiłków: pieczywo mieszane, masło lub
5. możliwość prowadzenia usług dodatkowych
6. bierze się pod uwagę kwalifikacje personelu