

NAJU-SI WEB CONTENTS



2019년 11월 17일 07시 34분

Table of Contents

Table of Contents	2
좋은식단제운영	3
좋은식단이란	3
위생적인 식단	3
알뜰한 식단	3
균형잡힌 식단제공	3
개선해야 할 사항	3

▶ 좋은식단이란

- ▣ 위생적이식단
- ▣ 알뜰한 식단
- ▣ 균형잡힌 식단

▶ 위생적인 식단

- ▣ 한번 제공된 음식을 재사용 안하기 (된장, 고추장 등 밀반찬 포함)
- ▣ 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되 찌개류 등을 각자 덜어 먹을 수 있도록 빈그릇 제공
- ▣ 음식찌꺼기를 담을 수 있는 빈그릇 별도 제공

▶ 알뜰한 식단

- ▣ 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공
- ▣ 공동찬통 사용
- ▣ 반찬은 적정가짓수를 소형 찬그릇에 담아 제공
- ▣ 부족한 반찬은 고객이 원하면 추가제공

▶ 균형잡힌 식단제공

- ▣ 영양적으로 균형잡힌 식단
- ▣ 음식에 어울리는 반찬제공
- ▣ 가급적 계절식품 활용

▶ 개선해야 할 사항

- ▣ 한번 제공된 음식 재사용 금지 - 소형찬기 사용, 반찬량 줄이기
- ▣ 먹고 남기지 않을 만큼 적정량 제공 - 반찬 가지 수 줄이기
- ▣ 음식에 어울리는 반찬제공 -계절식품
- ▣ 찌개류는 덜어 먹을 수 있는 빈 그릇 제공

함께여는 미래 호남의 중심 나주

NAJU-SI WEB CONTENTS



NA  JU 나주시