

- na vyprážanie používať výlučne tuky určené na vyprážanie,
- suroviny a požívatiny, určené na ďalšiu prípravu sa nesmú predvárať deň vopred (vajíčka, zemiaky, cestoviny, ryža),
- mleté mäso sa môže pripravovať len zo surového, čerstvého mäsa a musí byť tepelne spracované najneskôr do 3 hodín,
- na prípravu instantných pripravkov sa môže používať iba pitná voda, spotrebiteľsky balená prírodná voda, spotrebiteľsky balená pramenitá voda alebo spotrebiteľsky balená pitná voda,
- pri príprave nátierok môžeme používať aj rastlinné maslo,
- v predškolských zariadeniach sa vyprážané pokrmy nepripravujú,
- priemyselne vyrobené majonézy sa nezaraďujú do stravovania detí mladších ako 14 rokov.

Zásady vychádzajú zo všeobecne platných odporúčaní, ktoré **je možné prispôbiť miestnym podmienkam, krajovým zvyklostiam v stravovaní, požiadavkám cirkevného kalendára ako aj možnostiam výšky finančných limitov.**