


Lp.	KUCHMISTRZ ***	Data	Podpis	<p style="text-align: center;">ZWIĄZEK HARCERSTWA POLSKIEGO Chorągiew Stołeczna 462 Drużyna Harcerska w Łomiankach przy Szkole Podstawowej nr 1, ul. Warszawska 73, Łomianki <i>Kuchmistrzynie/Kuchmistrz ***</i></p> <p>Imię i Nazwisko</p> <p>Drużyna/Zastęp</p> <p>Drużynowy</p> 
1	Rozplanował i urządził blok kuchenny na obozie drużyny lub kilkudniowym biwaku.			
2	Kierował co najmniej przez trzy dni służbą kuchenną na obozie lub biwaku drużyny: układał jadłospisy, gotował każdego dnia inną zupę, przygotował dania mięsne oraz jarskie.			
3	Poznał zasady racjonalnego żywienia dzieci i dorosłych.			
4	Ułożył wybraną dietę (np.. Niskokaloryczną, dla cukrzyków) oraz wyliczył podstawowe wartości odżywcze dla tej diety.			
5	Przygotował młodszych do próby na sprawność "Kuchcika".			