

Zápis z Besedy o školním stravování ze dne 17.3.2016

Účastníci:

Mgr. Andonovová, zástupkyně ředitele
Bc. Kolmanová, zástupkyně školské rady
p. Bartáková, vedoucí školní jídelny
p. Benešová, hlavní kuchařka (nastoupila 1.11.2015)
9 rodičů

Program:

1. Podrobné seznámení s chodem školní jídelny a kuchyně, výdejem obědů, výběrem surovin pro vaření, způsobem přípravy a úpravy potravin a hotových jídel. Na místě byla možnost přečíst si informace o složení spotřebního koše, který je závazným podkladem pro tvorbu jídelníčku. Podrobnosti popsány níže.
2. Dotazy, diskuze.

Závěr:

Beseda proběhla ve velmi příjemném přátelském duchu. Z vedení školní jídelny i kuchyně byla znát snaha o postupné zavádění principů zdravého stravování tak, aby si na ně děti postupně zvykaly a nová jídla jim chutnala.

Podrobně probíraná témata:

1) Personál kuchyně

V kuchyni pracují na plný úvazek 4 lidé a 1 člověk na částečný úvazek.

1) Základní předpisy

Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování - upravuje např. odhlašování obědů, teplotu vydávaných pokrmů, skladování potravin, rychlost spotřeby připraveného jídla (do 4 hodin od uvaření je nutno jídlo zkonsumovat). Obsahuje také spotřební koš, na základě kterého je sestavován jídelníček a nakupovány potraviny. Kontrola dodržení spotřebního koše a dodržení předepsané gramáže vydávaných porcí je předmětem inspekce.

V září 2015 Ministerstvo zdravotnictví ČR vydalo Nutriční doporučení, o jehož postupné zavádění se školní jídelna a kuchyně snaží (např. podávání neslazeného čaje, čistá voda jako nápoj, méně smažených pokrmů, méně cukru, soli apod.).

2) Pitný režim

Vždy je k dispozici voda s ovocem (citrusovými plody, hruškou apod.) a čaj (ovocný či bylinkový). Třetí nápoj se mění a je to buď mléčný nápoj (čistě mléko či bílá káva-vždy bez konzervantů), mošt, džus nebo sirup (bez umělých sladidel).

3) Ovoce

Výběr vždy ze dvou druhů (snaha respektovat sezónnost). Kompoty podávány výjimečně (obsahují hodně cukru).

4) Mléčné výrobky

Děti je dostávají cca 2x/týden, aby byla splněna norma na mléčné výrobky plynoucí ze spotřebního koše.

Děti si je většinou odnášejí domů. Kdyby dostávaly např. jogurty přímo do misek při obědě, většina by je nesnědla, protože jsou sytí po obědě.

Zde paní Bartáková prosila o to, abychom našim dětem vysvětlili, že tyto výrobky mají sníst buď na svačinku ve škole, nebo doma. Není žádoucí, aby děti jogurty rozhazovaly po chodbách či chodnicích kolem školy a znečišťovaly tak školní prostředí.

5) Zelenina

Podávána v zeleninových boxech. Nekupovány žádné předpřipravené polotovary. Zelenina se čistí a krájí přímo v jídelně. Podávána ve formě různých salátů, převážně čerstvá. Mražená zelenina se podává pouze baby karotka a kukuřice (tepelně se zpracuje v kuchyni). Sterilované saláty (okurek, červená řepa) bývá málokdy.

Vždy výběr z 3 druhů salátů.

6) Polévky

Vývary (kuřecí a slepičí) se vaří přímo z kostí v jídelně. Hovězí vývar se nesmí z kostí vařit, proto se používají kvalitní bujóny (bez glutamátů, konzervantů a barviv). Pokud se současně vaří hovězí maso k jídlu, vývar se použije i do polévky. Vývary jsou méně slané a mastné než v předchozím období.

Krémové polévky se zahušťují rozmixováním a zpravidla alternativami k bílé mouce (hrachová, cizrnová, špaldová mouka apod.). Je zde znát snaha o úplné nahrazení bílé mouky. Zvedl se podíl obsažené zeleniny ve vývarech.

Zeleninové polévky – zvýraznění chuti a barvy zeleniny jejím orestováním. Přidávání čerstvých bylinek do polévek, salátů a jídla obecně.

Kapání (noky apod.) do polévek se vyrábí přímo v kuchyni a je zde snaha o alternativy k bílé mouce.

Nudle do polévek bezvaječné, luštěninové (kvůli zvýšení podílu luštěnin dle spotřebního koše).

Polévku si zpravidla nalévají děti sami. Menším pomáhají paní učitelky.

7) Přílohy

Brambory 2x/týdně. Různé obměny zpracování (kaše, vařené, opečené...). Brambory pochází z Vysočiny a loupou se a zpracovávají přímo v kuchyni. Nekupují se předpřipravené loupané vakuované. Opečené brambory se připravují v konvektomatu úplně bez tuku.

Těstoviny bezvaječné.

1-2x/týden rýže (připravená v konvektomatu).

2x/měsíc knedlíky (bramborové, houskové, celozrnné houskové, tyrolské...). Sami si je v kuchyni zadělávají a kompletně připravují. Nepoužívají se polotovary z prášku.

Zavádění alternativních příloh, např. bulguru (Děti si na ně postupně musí zvyknout, tak zatím podáváno v rizotu či přimícháním do rýže).

8) Hlavní chody

Sladká jídla 2x/měsíc. Buchty si zadělává a připravuje kuchyň.

Maso se kupuje chlazené, nemrazí se. Nakupuje se vždy den dopředu. Maso kupují svalovinu, důraz na kvalitu. Maso si sami v kuchyni melou a dále zpracovávají. U kuřecího, krůtího a králíčího snaha o český původ. Snaha snížit podíl masa, hlavně vepřového. Větší snížení podílu masných výrobků nedovolí předepsaný spotřební koš.

2x/týden bezmasý oběd.

Uzeniny se používají minimálně. Pokud to jídlo vyžaduje, vybírá se výrobek s co nejvyšším podílem masa.

Ryby 2x/měsíc. Ve spotřebním koši jsou zvlášť, nepočítají se do masa. Rybí prsty nemleté od firmy Nowaco. Ryby se musí brát vždy bez kostí a kůže.

Ústup od smažených jídel a snaha o přírodnější úpravy. Pokud se smaží, tak úplně bez tuku v konvektomatu. Jediná výjimka je smažený květák, který se smaží na tuku, protože upravený z konvektomatu není moc dobrý.

Omáčky si připravují v kuchyni sami. Zahušťují se alternativami k bílé mouce (viz bod polévky). Nekupují se předpřipravené koncentráty. Rajská omáčka je připravována ze 100% rajského protlaku a

zeleninového základu. Dětem nemusí tolik chutnat, protože se přidává výrazně méně cukru než v předchozím období.

Polévky a omáčky odnesené v jídlonosiči můžou být hustší než v okamžiku vydávání oběda ve školní jídelně-kvůli vychladnutí a přirozenému houstnutí pokrmu.

9) Tvorba jídelníčku a děti s dietami

Každý jídelníček připomínkuje nutriční terapeutka. Ta také tvoří receptury k pokrmům pro děti s dietami (dáno zákonem).

V jídelně je 8 dětí s různými dietami. Pro tyto děti se musí jídlo vařit ve zvláštních oddělených hrncích, a to i tehdy, i když by standardní jídlo splňovalo jejich dietní omezení.

10) Elektronické řešení odhlašování obědů a volba přílohy

Bude v provozu od 1.9.2016. Nepodařilo se tento systém propojit s EŽK (nekompatibilita se systémem Bakaláři), proto budou vydávána hesla pro přihlašování do samostatného systému.

11) Výběr z více příloh, jídel

Neuvažuje se o zavedení výběru z více jídel. Na základních školách tendence od tohoto upouštět, protože při volbě jídel nemusí být pak dodržena skladba spotřebního koše u dítěte.

Bude zachován výběr z příloh.

12) Odhlašování obědů

Nutno odhlásit oběd do 13. hodiny den dopředu. Pak se již objednává maso a není možné dodatečně měnit počty objednaných surovin.

Možnost odhlašovat u p. Bartákové mailem (lenka.bartaková@zspozorice.cz), nebo SMSkou či telefonem (774 840 022).

Možnost odhlašovat také přímo v jídelně na přístroji, kde je možno volit si i přílohy.

13) Ostatní

Nspotřebované jídlo se po 14. hodině likviduje, již se dále neskladuje ani nemrazí.

Je zde zpravidla možnost si jídlo přidat.

Nesmí se používat vlastní vypěstované potraviny (bylinky apod.), všechny použité suroviny musí být dohledatelné (dokládá se doklady o nákupu).

Vedení školní jídelny a kuchyně je ochotno projednat návrhy a stížnosti rodičů, stačí se domluvit s p. Bartákovou.

Zpracovala: Lucie Hajková