

Zápis z besedy o školním stravování ze dne 6. 10. 2016

Přítomní:

p. Bartáková, vedoucí školní jídelny
p. Benešová, hlavní kuchařka
rodiče

Probíraná témata:

1. Personál kuchyně

V kuchyni pracují 4 lidé na plný úvazek, 1 člověk na částečný úvazek a 1 vedoucí školní jídelny. Stravuje se zde 372 dětí, 45 zaměstnanců, 87 dětí z MŠ a cizí strážníci. Vaří se zde také 8 druhů diet. Ty se připravují zvlášť, nepřijdou do styku s běžným jídlem.

2. Základní předpisy

Školní jídelna se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování. Tato vyhláška určuje cenu obědu, kdy je možné oběd vyzvednout, odhlašování obědů (pokud je dítě na celodenním výletě, nemá nárok na oběd), teplotu vydávaných pokrmů, rychlost spotřeby připraveného jídla. Obsahuje také spotřební koš, dle kterého je sestavován jídelníček. Vše je kontrolováno inspekcí. Dále je nutno dodržovat předpis o skladování potravin. Ten nařizuje, jak se mají potraviny skladovat, jak dlouho, druhy lednic a mrazáků. Další je nutriční doporučení. To udává, kolik čeho je možné uvařit např. sladké jídlo pouze dvakrát do měsíce, atd..

3. Pitný režim

K dispozici jsou tři druhy nápojů:

- čaj – ovocný, mátový, meduňkový,...
- voda – s citrusovými plody, ovocem, máta,...
- mění se - mléčný nápoj (ochucené mléko, bílá káva), mošt, džus (100%) nebo sirupy bez konzervantů a umělých sladidel, upouští se od slazených nápojů

4. Ovoce a zelenina

Závoz ovoce a zeleniny je pravidelně v pondělí a ve středu. V jídelně je zeleninový bar, který mají děti k dispozici 2-3x týdně. Obsahuje převážně čerstvou zeleninu, výjimečně sterilovanou (okurek, červená řepa), případně rozmrazenou (baby karotka, kukuřice). Zelenina se čistí a připravuje v jídelně. Ovoce děti dostávají 2x týdně.

5. Mléčné výrobky

Mléčné výrobky děti dostávají zpravidla 2x měsíčně, aby byl splněn spotřební koš. Většina dětí si je odnáší domů.

6. Svačiny

V jídelně se také připravují svačinky. Může se přihlásit kdokoli z 1. – 9. třídy.

7. Polévky

V kuchyni se vaří vývary, zahuštěné nebo krémové polévky. Vývary, jako je kuřecí nebo slepičí, se vaří z kostí. Hovězí vývar se z kostí vařit nesmí, proto se používají bujony, které jsou bez glutamátů,

konzervantů a barviv. Mezi oblíbené polévky patří krémové, neboť jsou rozmixované. K zahuštění se používá hrášková, kukuřičná, cizrnová i špaldová mouka, pro dochucení bylinky, orestovaná zelenina a snaží se méně solit. Zavářky, kapání – vše se připravuje čerstvé v kuchyni, nudle jsou bezvaječné, luštěninové.

8. Hlavní chody

Sladká jídla 2x do měsíce.

Ryby 2x do měsíce, musí být bez kostí a kůže.

Uzeniny se používají minimálně, ale některá jídla se bez nich neobejdou.

Maso se kupuje chlazené, nemrazí se, sami si ho v kuchyni zpracovávají. Snaží se o český původ. Používá se maso vepřové, hovězí, kuřecí, krůtí, králíčí. Je požadavek o snížení vepřového masa, případně jeho nahrazení kuřecím.

Omáčky se připravují čerstvé přímo v kuchyni. Je snaha nahradit bílou mouku např. hráškovou, kukuřičnou, cizrnovou nebo špaldovou.

Snaží se ustupovat od smažených jídel. Kromě smaženého kvěťáku se všechno připravuje v konvektomatu bez tuku.

9. Přílohy

Děti mají většinou možnost 2x do týdne volby přílohy.

Brambory pocházejí z Vysočiny. Nekupují se loupané a vakuované, loupou se a zpracovávají přímo v kuchyni. Snaží se o různé obměny – vařené, kaše (připravuje se čerstvá v kuchyni, nikoli z prášku), opečené (brambory se připravují v konvektomatu bez tuku)

Těstoviny, převážně bezvaječné.

Rýže, různé druhy např. basmati, jasmínová, tři barev.

Knedlíky – houskové, karlovarské, bramborové, celozrnné... Všechny se připravují čerstvé v kuchyni, nepoužívají se žádné polotovary.

Bulgur, nově se začne zavádět kuskus.

10. Elektronické řešení odhlašování obědů a volba přílohy

Od letošního školního roku funguje elektronická jídelna. Každý žák dostal své heslo. Je zde možnost výběru přílohy, odhlášení obědů. Obědy je nutno odhlásit den předem do 13. hodiny. To vše je také možné v automatu v jídelně.

11. Ostatní

Jídlo si mohou děti přidat. Polévky si většinou děti nabírají sami. Menším dětem pomáhá paní učitelka. Nespotřebované jídlo se po 14. hodině likviduje, již se dále neskládá ani nemrazí.

Zapsala: Simona Krupičková