

## **Informace ze školní jídelny**

Vážení rodiče a strážníci, ráda bych vás informovala o dalších krocích ohledně dietního stravování. Dne 3.4.2015 vyšlo v Praze „**Metodické doporučení**“ k provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování. V souladu s dosavadními požadavky na dietní stravování, vyplynuly jako jednoznačně nejpotřebnější diety – s omezením lepku( celiakie) a dieta šetřící.

Povinnost školy poskytovat dietní stravování je plánováno od roku 2017. Do té doby je pouze na rozhodnutí zařízení školního stravování, zda a jaké dietní stravování bude poskytovat. Ovšem toto stravování může poskytovat pouze po posouzení svých personálních, prostorových a materiálních možností stravovacího provozu. Odborným konzultantem se stane nutriční terapeut. Bez tohoto terapeuta není možné provozovat dietní stravování.

Zjednodušeně řečeno:

- musí se proškolit personál kuchyně
- musí se najít a upravit prostor pro přípravu dietních pokrmů. Suroviny na přípravu dietního jídla nesmí přijít v žádném případě do kontaktu s ostatními surovinami, určenými pro nedietní stravu
- musí se upravit a částečně přizpůsobit receptury pokrmů
- pokud je toto splněno, podmínky provozovny pro přípravu dietních pokrmů zhodnotí odborně způsobilá osoba
- dále se musí oslovit nutriční terapeut, který i nadále zůstane odborným konzultantem a dohlížitelem
- a v neposlední řadě se musí vyřešit způsob financování celého dietního stravování, včetně nutričního terapeuta

Jak vidíte, nic jednoduchého to není a na uvedení jednotlivých bodů do praxe se zatím usilovně pracuje. Jako vedoucí kuchyně jsem již na téma dietní strava absolvovala celodenní školení a nepochybuji o tom, že další budou následovat. Dokonce jsem se již snažila kontaktovat nutriční poradkyni pro Plzeň. Bohužel je sice v seznamu nutričních poradců, ale bez jakýchkoliv kontaktních údajů. Byla jsem však ubezpečena, že i to by se mělo v nejbližší době změnit.

Dále bych chtěla apelovat na všechny rodiče, jejichž dítě se stravuje ve školní jídelně a má nějaké zdravotní problémy, aby pečlivě kontrolovali jídelní lístek a výběr jídel. Jídelní lístek se připravuje měsíc a půl předem. Školní jídelna je dost náročný provoz. Ale jako všude jinde i zde může dojít k problémům (např. onemocnění personálu, výpadek elektřiny,..., ) a tím se může celý provoz narušit. Ale protože vařit se musí, může se stát, že budou nutné úpravy v jídelním lístku. Nebo během měsíce dostaneme akční nabídku surovin, které si jindy finančně nemůžeme dovolit. Jakékoliv změny v jídelním lístku pokud možno ihned umístuji na internet, děti změny vidí při objednávání nejen na jídelním lístku, ale také na tabuli a ještě umístuji informační leták u výdejového pultu. Ale i přes veškerá opatření je třeba často kontrolovat navolenou stravu. Vždyť jde o zdraví vašeho dítěte.

Dále bych chtěla informovat o rozšíření nabídky soukromých dodavatelů. Jedná se o farmu „Milknatur“. Odebíráme čerstvé mléko, které je šetrně pasterované. Také jste si určitě všimli, že děti nedávno k obědu dostaly 400ml balené ochucené mléko od výše uvedené firmy. Další nabídku na spolupráci jsme dostali ze sadů Nebílovy na odběr českých jablek a produktů z nich, kterou využíváme. Mimo jablíček jsme několikrát objednali i Nebílovský jablečný mošt. Po prázdninách bude nabídka rozšířena o další ovoce, které se v Nebílovech pěstuje. A to jsou hrušky a švestky.

Pokud navštěvujete farmářské trhy na náměstí a neznáte výrobky našich nových dodavatelů, máte možnost tyto výrobky ochutnat u jejich stánku. A my máme velkou radost, že můžeme nabídnout dětem další kvalitní regionální potraviny.

Krásné a pohodové jarní dny přeje vedoucí školní jídelny s kolektivem.