

Informace ze školní jídelny

Vážení rodiče a strážníci, v dnešní době se hodně diskutuje o zdravé výživě, dietním stravování a vůbec o stravování ve školních jídelnách. Proto jsme se rozhodli, že vás budeme průběžně na stránkách školy informovat.

Nejdříve něco o naší školní jídelně. Jak již víte, vaříme pro školku i pro ZŠ. Pro školku přesnídávku, svačinku, polévku a oběd. Pro ZŠ polévku a výběr ze dvou jídel.

Jídelní lístek připravuje vedoucí školní jídelny s vedoucí kuchařkou a kolektivem kuchyně. Jídelní lístek se připravuje vždy na měsíc dopředu. Z tohoto důvodu je na jídelním lístku upozornění na možnou změnu, která by mohla, během měsíce, z provozních důvodů vzniknout.

Sestavování jídelního lístku se řídí přísnými pravidly, zohledňujícími jak nutriční hodnotu pokrmů, tak i jejich pestrost. Ze sledovaných ukazatelů je to například plnění spotřebního koše, metodická tabulka pro doporučenou pestrost stravy a nebo seznam skladového hospodářství.

Jak jste si již určitě všimli, od ledna se také uvádí u každého pokrmu alergeny. Tato informace je určitě přínosem pro rodiče, kteří mají doma dítě, trpící nějakou alergií. Dobrou zprávou pro tyto rodiče je, že touto problematikou se již začalo zabývat Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví a za podpory Sekce výživy a nutriční péče České Asociace Sester. Jedná se o profesionály, kteří splňují kritéria podle požadavků zdravotnické legislativy, znají specifika školního stravování a zároveň mají zkušenosti s dietním stravováním.

Naše školní jídelna zatím obstála ve všech kontrolách, které se pravidelně dělají ve školních a stravovacích zařízeních. Jsme také zapojeni do programů – „Stop obezitě“ a nebo „Zdravá výživa do škol“ .

Potravinu bereme pouze od kvalitních dodavatelů, kteří se mohou prokázat například certifikáty:

- Mají vybudovaný, dokumentovaný a zavedený systém kritických bodů podle všeobecných požadavků na systém kritických bodů
- Opravňující výrobce užívat označení CEFF (CERTIFIED E-FRIENDLY FOOD), potraviny bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátu
- O zdravotní bezpečnosti a potvrzením, že složení a výsledky laboratorního vyšetření výrobků je v souladu se závaznými předpisy
- Několikastránkový rozbor složení masných výrobků s procentuálním vyčíslením obsahu masa v těchto výrobcích, bez jakýchkoliv náhražek a příměsí

Podle možnosti, odebíráme regionální potraviny. Například maso, kdy u každého dodacího listu je druh masa, jeho původ, číslo porážky a bourání a identifikační č. zvířete/skupiny.

Čerstvé pečivo bereme ze soukromé pekárny, která nabízí velké množství žitnoracionálních, vícezrnných a cereálních výrobků ve vysoké kvalitě a za příznivé ceny.

Prostě se snažíme objednávat co nejkvalitnější suroviny, ze kterých vašim dětem vaříme obědy. A naši dodavatelé, kteří nám tyto suroviny do škol dodávají, se zase snaží propagovat zdravé stravování. Angažují se v tom formou ukázek zdravého vaření a dodáním nových a zajímavých receptů, které postupně do jídelního lístku zařazujeme.

To by bylo asi vše z hlavních bodů, se kterými jsme vás, rodiče a strážníky, chtěli seznámit. I nadále bychom vás chtěli informovat o všech novinkách a změnách, které nás určitě čekají a tím i navázat jakousi komunikaci mezi vámi a naší školní jídelnou.

Krásné a pohodové dny přeje vedoucí školní jídelny s kolektivem.