

Vážení rodiče, milé děti

Protože se v minulém týdnu rozproudila diskuze na téma kvalita a složení obědů přinášíme vám všem několik důležitých informací týkajících se stravování v naší školní jídelně.

Snažíme se vařit zdravě, chutně, převážně z čerstvých (nezmražených) kvalitních surovin. Musíme respektovat vyhlášku č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhlášku č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby.

Vaříme převážně z čerstvých kvalitních surovin. Děti mají možnost během dne si vzít ovoce nebo zeleninu, které je na každé třídě mateřské školy k dispozici. V platnost vstoupila novelizace vyhlášky o školním stravování, která řeší např. diety nebo tolik diskutovaný spotřební koš. Ministerstvo školství i zdravotnictví, Česká školní inspekce v tuto chvíli pracují na metodických pokynech, které ulehčí aplikaci vyhlášky do praxe.

Do jídelníčku již nyní postupně vkládáme méně obvyklé potraviny jako je bulgur, kuskus, cizrna, sója, červená čočka apod. Budeme ještě více zařazovat zeleninu a ovoce, celozrnné pečivo. Ze stravování jsou vyřazeny uzeniny.

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelníčku neexistují přesná pravidla. Vedoucí jídelny musí sestavit jídelní lístek především tak, aby **dodržela výživové normy** (spotřební koš) a zároveň přihlížela k doporučení dle metodického pokynu Ministerstva zdravotnictví. Níže si můžete přečíst doporučenou frekvenci jídel na měsíc, který se snažíme dodržet.

HLAVNÍ JÍDLA

3x drůbež

2x ryby

max. 4x vepřové maso

5x podle možností (hovězí maso, králík)

4x bezmasé zeleninové jídlo (včetně zařazení luštěnin)

max. 2x sladké jídlo

zařadit výrobky ze sóji

PŘÍLOHY

5x brambory

2x bramborová kaše

3x těstoviny (možnost zařazovat celozrnné těstoviny)

4x rýže (možnost zařazovat rýži parboiled, rýži natural)

2x houskové knedlíky (možnost kombinace mouky a sójové mouky)

1x bramborové knedlíky

min. 1x luštěniny

Každý, včetně našich dětí, jsme jiný, máme jiné stravovací návyky a chutě, a proto se každý den nezavděčíme všem.

Závěrem bych chtěl vyzvat všechny, kteří se rozhodnou pro kritické diskuze nejen na téma stravné na různých sociálních sítích, aby zvážili, zda by nebylo správnější nejprve osobně přijít za lidmi, kterých se kritika týká. Dále si zjistit základní informace o problému a pak se společně při konstruktivní kritice a diskusi snažit najít co nejlepší řešení. Nejen zaměstnanci školní jídelny by takový přístup uvítali.

Alena Florianová – vedoucí školní jídelny a zaměstnanci školní jídelny

Mgr. Petr Gabrhel – ředitel školy