

Výroční zpráva - školní stravování 2017/2018

Jídelna se nachází přímo v budově ZŠ na Praze 8.

V úvodu bych ráda uvedla rozšíření ve školní jídelně o výhody stravování pro strávnicky s dietních omezení a rozšířením nového programu ve školním stravování.

Od 1. dubna 2018 se stala základní škola Na Šutce I. Pilotní školou na Praze 8.

Školní jídelna připravuje pokrmy pro strávnicky se zdravotní omezení zvláštního dietního stravování (celiakie) a diabetické diety. Nedílnou součástí pilotního programu je školení všech pracovníků ve školní jídelně nutriční terapeutkou p. Věrou Stejskalovou.

Školní jídelna pořádala 2 semináře (teorie, praxe) za podpory zřizovatele MČ P-8, získáním finančních prostředků z Magistrátu hl. města Prahy v oblasti zdraví a životního stylu.

1. Seminář (teorie) připravovala pro ostatní vedoucí školních jídelen, kuchařky vedoucí školní jídelny Kamila Šebíková, p. ředitel Zbyněk Drozda a přednášela nutriční terapeutka Věra Stejskalová společně s BC. Květou Krajíčkovou.
2. Seminář (praxe) se podílela na přípravě vedoucí školní jídelny, p. ředitel, nutriční terapeutka a kuchařky, které připravovaly pokrmy k ochutnání. Účastníci semináře mohli posoudit rozdíl úpravy a chutě mezi bezlepkovou a normální upravenou palačinky, rajské omáčky a těstovin.

Cílem seminářů bylo ukázat, proškolit a motivovat ostatní vedoucí školních jídelen a kuchařky. Seminář byl úspěšný a účastníci byli překvapení, jak není žádný rozdíl mezi chutí dietní a normální stravou.

V závěru seminářů vedoucí školní jídelny napsala o školní dietní stravování článek do časopisu osmička, na který byla příjemná reakce rodičů. Velmi nás to potěšilo.

Dalším bodem kladné změny ve školní jídelně je změna stravovacího systému.

Dříve program Altisima, dnes Vis Plzeň. Věřím, že program přinese klientům další možnosti.

Novinkou pro klienty bude objednávání internetem, které bude probíhat přes <https://www.strava.cz>

Co umožňuje nové objednávání internetem?

Jednoduché objednávání a odhlašování stravy kdykoliv a odkudkoliv na www.strava.cz. Můžete používat počítač, notebook, tablet, chytrý mobilní telefon.

Mobilní aplikaci strava.cz pro telefony a tablety s operačním systémem Android si můžete zdarma stáhnout na Google Play, odkaz pro stažení najdete na www.strava.cz

Přináší následující informace

- potvrzení objednávky mailem
- stav konta
- měsíční přehled
- upozornění na neodebranou stravu
- přehled plateb za stravu
- individuální spotřební koš
- historie docházky strávnicka

Pro pohodlnější přihlašování sourozenců je možné založení více profilů, mezi kterými se lze jednoduše přepínat.

V mobilní aplikaci si můžete nastavit službu „Dnešní oběd“, která Vám každý den ve vybraný čas zobrazí přihlášený oběd pro profil č. 1.

Při objednávání stravy je možné si zobrazit alergeny obsažené v jídlech.

Lze zobrazit datum a čas do kdy je možné si jídlo objednat. "

Změna a kvalita ve školní stravování

Denní nabídka spočívá ve výběru z 2 chodů.

V počátku bych uvedla vaření převážně z čerstvých surovin, denní dovážky čerstvého masa, zeleniny, ovoce a nápojů. Spolupracujeme s farmáři - nabízíme dodávku domácích nepříslazovaných moštů a rozvíjíme dodávání bio potravin. Kvalita surovin je pro nás na prvním místě. Strávnicki mohou ochutnat různé druhy ovoce, zeleniny, salátů, mléčných výrobků.

Pestrost nápojů se výrazně zvýšila, nabízíme různé druhy mléčných teplých i studených nápojů. Zdůraznila bych bio mléko, ochucené a kysané nápoje, které mají děti v nabídce rádi. Nabízíme různé druhy čajů (bylinkové, ovocné, zelený, černý), 100% džusy bez konzervantů a barviv, mošty přímo z farmy z čerstvého ovoce. Nabízíme domácí citronády s mátou, bazalkou a dětem tyto nápoje moc a moc chutnají! Pro pestrost podáváme minerálky přírodní i ochucené.

Z nabídky masa bych uvedla oblíbeného čerstvého lososa,

kterého šikovné paní kuchařky připravují na bylinkách, či jiné úpravě.



Poptávka na lososa se stále zvyšuje a to je dobrá zpráva. Ryby byly vždy neoblíbeným jídlem našich malých strávnicků, což se nám povedlo zlepšit. Nabízíme čerstvá chlazená masa např. vepřová panenka, krkovička plec, kýta, hovězí býček, srnčí, krutí kuřecí, klokaní, játra a různé droby.

Vývary, polévky jsou připravované pouze z hovězího, vepřového, kuřecího masa. Dále slepice, droby, skelety.

V naší školní jídelně nepoužíváme žádná dochucovadla, na dochucení je použito jednopruhé koření, bylinky, kudrnka pažitka, celerová nať a čerstvá zelenina.

Přílohy a tzv. zdravá strava je nabízena našim strávníkům. Mezi přílohy jsou použité klasické těstoviny, ale i např. celozrnné těstoviny, celozrnný knedlík, bulgur, pohanka, červená a hnědá čočka, hrách zelený i žlutý, kuskus, rýžové nudle bez konzervantů a barviv, tortilla.

Používáme různé kombinace jídel např. hráškové pyré s lososem, ale i klasiku, která u strávníků nikdy nezklame např. hovězí na smetaně, celozrnný knedlík, citron, brusinky.

Nabídka formou ovocné samoobsluhy, zeleninový bar jistě nechybí, strávníci si vyberou podle svých chutí, zda mají chuť na papriku, okurkový salát nebo banán či hroznové víno. Upřednostňujeme v období od dubna do září využít sezonní ovoce. Strávníci mohou ochutnat i neznámé plody. Mléčné výrobky nakupujeme, ale připravujeme i sami např. ovocný jogurt použitím bílého jogurtu a nakrájeného čerstvého ovoce.

Cílem je nabídnout strávníkům denně důležité složky surovin pro vývoj dětí.

Strávníci vidí, ochutnají a nakonec si opravdu nabídku zamilovaly.

Podle informací rodičů začali děti jíst více zeleninu na základě školní denní nabídky.

Nerada bych zapomněla na velmi oblíbený výběr u strávníků „Jídlo na přání“

Strávníci mají možnost napsat svá oblíbená jídla. Jídlo, které bude mít nejvíce hlasů vaříme Jídlo na přání strávníka“. Někdy jsme překvapeni, co si děti přejí např. KFC, ale taky SUSCHI . poslední dobou je to oblíbený KEBAB, PIZZA.

Spotřební koš

Spotřební koš je součástí vyhlášky [107/2005 Sb.](#) o školním stravování. Školní jídelna je povinna dodržovat spotřební koš – tj. výživové normy pro školní stravování, které vychází z platných doporučených denních výživových dávek pro jednotlivé věkové skupiny strávníků. Spotřební koš se nám vcelku daří splnit díky denní nabídce základních čerstvých surovin.

Velkou oblibou je v naší školní jídelně stravování cizích strávníků. O stravování pro cizí strávníky je velký zájem i z řad rodičů, zaměstnanců. Velice se chválí stravu a prostředí, v kterém se cítí dobře.

Zajišťujeme stravování také na různých akcích např. již po několikáté každý rok zajišťujeme stravu pro Kometu – volejbal sedících. Dále pro zaměstnance grilování a jiné akce.

Sestavování jídelních lístků musíme dodržovat zásady pestrosti, nutriční vyváženosti pokrmů a výběru potravin v souladu se zásadami správné (zdravé) výživy s respektováním výživových norem pro školní stravování. Zvyšovat podíl kvalitních regionálních a zejména čerstvých potravin. Rozvíjet otevřenou komunikaci k vyšší kvalitě školního stravování.

Závěr

Na závěr bych uvedla další myšlenku k realizaci ve školní jídelně do budoucího období.



Naše motto: „Náš zákazník, náš pán“.

Jako vedoucí školní jídelny má myšlenku o realizaci připravit pro rodiče prarodiče, děti školní jídelny

„Degustační odpoledne ve školní jídelně aneb náš zákazník – náš pán“

Dejme si otázku, kdo je tím zákazníkem? Je to dítě – ANO. Je to rodič, který obědy platí a do školní jídelny dítě přihlašuje – ANO. Je to rodič – ANO. Prarodič, který dítě ze školy někdy vyzvedává a také se zajímá, co dítě obědvalo, ptá se, jak mu to chutnalo, či zda si přidal a kolik toho snědl – JISTĚ ANO. Trojice těchto zákazníků je pro školní jídelnu nejdůležitější. Rodiče a prarodiče hodnotí kvalitu stravy podle nabídky jídel na jídelníčku. Často také podle jeho grafického provedení. Ke kladnému hodnocení jídelny přispívají i doplňující informace u jednotlivých chodů, například o druhu a původu surovin, ze kterých je jídlo připraveno. Rodiče také kvitují jídla na přání jejich dětí. Ale to vše jsou pro rodiče a prarodiče informace zprostředkované.

Lepší je jednou vidět než stokrát slyšet. Lepší jednou ochutnat než stokrát číst. Co se stane, když přijdou rodiče ochutnat ve stejný den, stejný pokrm jako děti?? Chystáme připravit i jiné pokrmy méně známe, které jsou dětem během školního roku připravovány. Mohou si pohovořit s paní kuchařkou o přípravě pokrmu uvidí jak je pokrm servírován a paní kuchařky mají možnost ukázat své umění a rodiče posoudit kvalitu a chuť pokrmu s dítětem ve školní jídelně.

Počet jídel:	1
Počet druhů menu:	2
Počet stravovaných žáků v kmenové škole:	462
Počet stravovaných žáků jiných škol:	0
Závodní stravování zaměstnanců kmenové školy:	49
Závodní stravování zaměstnanců jiných škol:	0
Stravování cizích strávníků:	29

V Praze dne 15. 10. 2018

Vedoucí školní jídelny Kamila Šebíková