

Vážení strážníci a rodiče,

jak víte, od září 2014 se ve školní jídelně začal používat nový stravovací systém, který zjednodušil a zpřehlednil evidenci strážníků. Zároveň se rodiče i učitelé začali ptát, a mnozí i dost tlačit, na možnost vaření dvou jídel na výběr. Já osobně tomu nejsem příliš nakloněna. Za prvé kvůli technicko-provoznímu uspořádání kuchyně. Bylo by zapotřebí dokoupit sporák a vozík na ohřívání pokrmů, které ovšem v kuchyni není kam dát. Spolu s nezbytnými úpravami by to bylo finančně náročné. Pokud budou peníze, chceme je raději investovat do jídelny, kde je potřeba nová podlahová krytina a stoly se židlemi. Ty stávající už dosluhují. Druhým důvodem jsou výživové normy dětských strážníků. Dovolte mi vysvětlit, o co se jedná. Ve všech médiích se stále mluví a píše o narůstající nadváze a špatné životosprávě dětí. Na školní jídelny jsou kladeny velké nároky ze strany krajské hygieny, která v nedávné době představila tzv. doporučenou pestrost jídelního lístku. V ní doporučují měsíční konzumaci některých potravin, např.: vepřové maso max.4x, ryba min.2x, drůbež min.2x, sladké jídlo max.2x, knedlíky max.2x, bezmasé jídlo 4x, uzeninu omezit na minimum, zařazovat více luštěnin a kombinovat je s obilovinami. Dále hygiena kontroluje tzv. spotřební koš, ve kterém sleduje spotřebu masa, ryb, mléka, mléčných výrobků, tuků, cukru, ovoce, zeleniny, brambor a luštěnin. Počítačový program vypočítá podle věku a počtu dětí, kolik čeho měli za měsíc zkonsumovat. Spotřeba musí být minimálně 75%. Pro představu norma masa je asi 160 kg za měsíc, ve spotřebním koši musí být alespoň 120 kg. Tuky a cukry je žádoucí co nejvíce snižovat, naopak spotřebu ovoce a zeleniny zvyšovat. To vše v určitém finančním limitu. Spotřební koš je pro jídelny závazný a počítá se až na konci měsíce, kdy už není možnost cokoli změnit. Takže se vidí, jak vedoucí dobře nebo špatně sestavila jídelní lístky. Při zavedení dvou jídel na výběr bychom spotřební koš plnili dost obtížně. Ruku na srdce, které dítě si objedná luštěninu nebo zeleninové jídlo. Ale když je dostanou na talíř, tak velká většina dětí část sní nebo alespoň ochutná. A my v kuchyni doufáme, že postupně začnou odmítané jídlo normálně jíst. Věřte, že se maximálně snažíme vyjít vstříc chutím dětí a zároveň plnit různá nařízení a doporučení. Není to vždy jednoduché. I při zavádění nových pokrmů do jídelníčku musíme mít trpělivost. Jak uvádějí odborníci, některé děti musí potravinu nebo jídlo, které neznají, ochutnat až 10x, než je začnou jíst. Myslím si, že paní kuchařky v naší školní jídelně vaří dobře, jídlo chválí i děti, které k nám přešly z jiných škol a také strážníci, kteří si obědy kupují do jídelnosičů.

Pokud máte nějaké připomínky k naší jídelně, můžete nám je kdykoli sdělit osobně nebo mailem na adresu materskaskola-jidelna@novy-hradek.cz. Také se s námi můžete podělit o zajímavé a osvědčené recepty na jídla, která by se dala zařadit do našeho jídelníčku.

Doufám, že jsem Vám umožnila alespoň zčásti nahlédnout do složité problematiky školního stravování a těším se na Vaše podněty a připomínky.

Renata Rufferová, vedoucí ŠJ