

Školní jídelna Ivančice, Na Brněnce 1 Ing. Halka Žaludová, ředitelka

Plnění kritérií projektu „Zdravá školní jídelna“ – hodnocení před certifikací

Školní jídelna Ivančice, Na Brněnce, je samostatný právní subjekt, sídlící v budově (kuchyně, sklady a jídelna) mezi objekty Základní školy v Ivančicích a Gymnázia Ivančice. Dalším pracovištěm jídelny je výdejna v Základní škole Ivančice, Komenského.

Jídelna nabízí výběr ze dvou druhů jídel 4 dny v týdnu, v pátek je 1 hlavní jídlo. Strava se dováží také do ZŠ a MŠ Řeznovice, která má vlastní výdejnu. Celkově se vaří pro cca 900 strávníků.

Připravují se také svačiny pro děti základní školy. Přestože zájem o svačinky není příliš velký, jídelna tuto službu chce zachovat. Plánování podávaného sortimentu se řídí pravidly Nutričního doporučení (pomazánky, obilné kaše, nabídka ovoce a zeleniny, celozrnné pečivo).

Od vstupu do projektu byla velmi dobrá spolupráce s vedoucí ŠJ. Právní subjektivita klade vysoké nároky na navázání spolupráce s pedagogickými pracovníky škol, aby principy projektu mohly být komunikovány a realizovány jak s pedagogy, tak také se žáky a studenty. Díky aktivitě vedoucí ŠJ se podařilo uskutečnit některé akce. Spolupráce bude i nadále a postupně rozvíjena.

Informace o projektu ZŠJ jsou na <http://www.sjivancice.cz/>.

Pitný režim:

Jídelna nabízí široký výběr **nápojů** u samoobslužného úseku. V základní nabídce je voda a neslazené čaje. U ochucených nápojů je pozornost věnována těm se sníženým obsahem cukru (slazený čaj max. 20 g cukru na 1 litr nápoje, automat REDMAX – ředění podle návodu). Vzhledem k tomu, že lektor nemá k dispozici refraktometr, nebylo možno ověřit na místě množství cukru v nápojích objektivním měřením. Množství spotřebovaného cukru za dané období nepřekračuje limity dané spotřebním košem.

Plánování jídelního lístku:

Bylo provedeno hodnocení jídelníčků (JL) za září 2016 (21 dní), listopad 2016 (21 dní) a leden 2017 (22 dní). Všechny JL v obou výběrech hodnoceny „výborný“.

Jídelníček je velmi pestrý a postupně jsou do něj zařazovány nové druhy pokrmů (zejména bezmasých, s důrazem na snížení obsahu soli). Kladně se hodnotí nadlimitní nabídka ovoce a zeleniny, a to jak syrové, tak tepelně upravené.

Jídelna nabízí bohatý výběr polévek ve správné četnosti zeleninových a luštěninových. Používají se obilné zavářky, jako jsou jáhly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus.

JL obsahuje pestrou nabídku různých druhů masa (kromě kuřecího a vepřového také krůtí, králíčí, kachní, hovězí, kančí, srnčí). Pokud jsou používány uzeniny (max. 1 - 2x měsíčně), tak

převážně do tradičních pokrmů, jako jsou brynzové halušky se slaninou, nebo francouzské brambory (používá se šunka s vysokým obsahem masa). Významně jsou zastoupeny také pokrmy z různých druhů ryb (treska, tuňák, hejk, pstruh, kapr, losos).

Součástí hlavního pokrmu je pestrá nabídka příloh. Kromě tradičních brambor, rýže a těstovin, se podává např. špaldový knedlík, bulgur, kuskus, celozrnné těstoviny.

Jídelníček vykazuje kvalitní nabídku ovoce, zeleniny, ovocných a zeleninových salátů. Pokud je nabízen dezert, jedná se nejčastěji o ovoce, občas v kombinaci s jogurtem, zakysanou smetanou, nebo šlehačkou (1x měs.), případně doplněné čokoládou (max. 1x měs.).

Jídelníček je dostupný na <http://www.sjivancice.cz/jidelnicek>.

Vedení spotřebního koše:

Při vstupu do projektu bylo vedení spotřebního koše konzultováno s lektorem. Vedoucí školní jídelny měla již před oslovením lektora velmi podrobné informace o vedení SK tak, jak jej doporučuje Projekt v Rádci ŠJ 2. Drobné chyby v koeficientech byly ihned opraveny. Ve výpočtu koeficientů podle % sledované komodity v konzervě, kompotu či jiné směsi, se ředitelka ŠJ dobře orientuje.

Omezení používání dochucovadel a soli:

Omezení používání dochucovadel se stalo prioritou ředitelky ŠJ. Bylo však třeba určité časové období k tomu, aby se při velkém objemu porcí zvolil správný postup a nahrazení dochucovadel tak, aby pokrm byl pro strávnicka stále chutný. Tím jsou kladeny vysoké nároky na kuchařky, neboť se musí změnit stávající technologické postupy.

Obdobná situace je u snižování množství soli v pokrmech. Spotřeba soli je dlouhodobě sledována. Přestože je velká snaha ředitelky ŠJ omezit množství soli v pokrmech spolu se snahou obohatit je o další chutě, stále přetrvává problém, neboť strávnicki si stěžují, že pokrmy jsou málo slané. Množství soli se podařilo významně snížit.

Spotřeba soli se uvádí průměrná, a to v gramech na 1 porci (včetně dospělých strávníků):

Leden 2016: 3,28 g

Září 2016: **2,98 g**

Listopad 2016: **2,71 g**

Prosinec 2016: **2,75 g**

Leden 2017: 2,58 g

Údaje z ledna 2016 a ledna 2017 ukazují na pokles spotřeby soli o 0,7 g, což je **více jak 20 % snížení**. Projekt Zdravé školní jídelny považuje za úspěšné postupné snižování množství soli v pokrmech již o cca 10 % ročně. Spotřeba soli bude nadále sledována.

Solníčka je k dispozici pouze jedna na celou jídelnu a pouze pro učitele (na vyžádání u kuchařky).

Omezení používání polotovarů vysokého stupně konvence

Kontrolou skladových zásob jak v dokladech, tak také při místním šetření, bylo zjištěno, že jídelna nepoužívá polotovary vysokého stupně konvence. Ve skladových kartách je vedeno 11 druhů různě upravovaných ryb (3. stupeň konvence). Kontrolou skladových karet za sledované období bylo zjištěno pouze 1x použití obalovaného rybího filé v listopadu 2016.

Zapojení pedagogů, rodičů a žáků do projektu Zdravá školní jídelna

Postupně se podařila realizace některých aktivit jídelny společně s pedagogy a žáky škol.

ŠJ uspořádala v roce 2016 výtvarnou soutěž pro žáky „Co obsahoval školní oběd“.

V říjnu 2016 probíhaly ve ŠJ 4 dny kuchyně: ruské (šišlik), německé (kapustový Eintopf), francouzské (ratatouille) a anglické (hamburger se zeleninou), a to v návaznosti na školní výukové téma z předchozího týdne: „Dny jazyků“.

„Den mrkve“ 4. 4. 2017 - děti přišly v oranžovém tričku, byly servírovány pokrmy z mrkve, předávány informace o historii pěstování a zdravotních účincích mrkve.

Společně se SZÚ pořádala jídelna pro žáky „Den hygieny rukou“.

Závěr:

Školní jídelna plní průběžně kritéria, které projekt „Zdravá školní jídelna“ nastavil jako důležité kroky pro ozdravení školního stravování. Pracovnice kuchyně, pod vedením paní ředitelky, chápou význam zdravého stravování a iniciativně se na realizaci tohoto úkolu podílejí. Byla vytvořena efektivní spolupráce mezi zaměstnanci školní jídelny a lektorem.

Na základě hodnocení všech podkladů (skladové karty, spotřební koš, jídelní lístky) a také na základě místního šetření a opakovaných konzultací s paní ředitelkou Ing. Halkou Žaludovou, budou předány všechny podklady koordinátorce projektu a školní jídelna bude navržena k udělení certifikátu „Zdravá školní jídelna“.



Mgr. Ivana Dvořáková

lektor projektu „Zdravá školní jídelna“