ZDRAVÁ ŠKOLNÍ JÍDELNA

Mgr. Alexandra Košťálová
Státní zdravotní ústav
ve spolupráci s krajskými hygienickými stanicemi a ministerstvem zdravotnictví

WWW.ZDRAVASKOLNIJIDELNA.CZ

Pilotní projekt

- → Nyní je k projektu přihlášeno přes 30 škol (MŠ. ZŠ)
- → Minimálně 30 proškolených lektorů (v každém kraji min 1)
- → Lektoři –odborníci HDM, SZÚ, metodička školního stravování. Lektoři jsou řádně proškoleni a drží se jednotné metodiky
- → Hodnocení školy při vstupu do projektu (ND, SK, vzhled jídelny, propojení jídelny s výukou)
- → Hodnocení na konci projektu po splnění 10 kritérií projektu
- → Seminář pro kuchařky a vedoucí školních kuchyní spolu s lektory

Jsme přesvědčeni, že

- → Pokud škola zvládne plánovat a hodnotit jídelníček dle přesně stanovených doporučení...
- → Pokud rozumí principům SK a vede jej bezchybně...
- → Pokud dostanou zaměstnanci školních kuchyní dostatečné a validní informace, které vezmou za své a budou se jimi řídit...

... pak je možné zlepšit úroveň školního stravování při stávající platné legislativě.

Základem úspěchu jsou pracovníci školních jídelen

1. Vědí co dělat, aby vařili kvalitněji (mají znalosti)
2. Věří tomu, že to má smysl (jsou motivovaní)
3. Vědí, že jejich práce a znalosti jsou velice důležité a potřebné (mají znalosti, případně vědí, kde je získat, nebrání se změně, věří sobě i kolegům)
4. Svou práci dokáží obhájit (vědí jak dělat věci správně, vždy s ohledem na zdraví dětí)
5. Mají ve svém konání podporu (vedení, spolupracovníci, zřizovatel, kontrolní orgány, rodiče...)
6. Vědí, kde jsou rezervy jejich školní jídelny

ZÁKLADNÍ PRIORITY

- → Školní jídelna bezpečně zvládá metodiku ND a dle ní plánuje jídelníček
- → Školní jídelna bezvadně vede SK
- → Školní jídelna vaří převážně z čerstvých surovin
- → Úprava receptur konkrétní školy, tak aby byly nutričně hodnotnější (modifikace receptur na zdravější varianty, úprava neoblíbených jídel)
- → Zvýšení nutriční gramotnosti personálu

10 KRITÉRIÍ

1. Pitný režim
2. Jídelníček je sestaven dle pravidel Nutričního doporučení
3. Spotřební koš je veden správně a bezchybně a tudíž objektivně
4. Používání dochucovadel je omezeno na případné finální dochucení pokrmu (polévky) – jsou volena „kvalitní“ dochucovadla
5. Školní jídelna vaří převážně z čerstvých surovin, pokud používá konvenience tak pouze 1. a 2. stupně dbá při výběru na jejich kvalitu
6. Jídelníček je veřejně dostupný
7. „Vím co jím“ receptury s definovaným množstvím soli
8. Výzdoba jídelny s tematikou výživy
9. Komunikace jídelna ↔ rodiče, jídelna ↔žáci
10. Čtvero ročních období

Materiály

→ Snažíme se pro jídelny i pro lektory připravit co nejvíce materiálů, aby jejich práce byla jednodušší

Projektový tým

Kraj	Lektor
PHA	Mgr. A. Košťálová, MUDr. Edita Dolejšia, Mgr. Andrea Dalihodová, Zdeňka Červenková, Magdu Čermákovou
HK	MVDr. Anna Niklová a kol.
LIB	MUDr. Jana Pilnáčková, Bc. Kateřina Hochmanová, Ing. Ivana Procházková
ÚST	Mgr. Miroslava Slavíková, MUDr. Jan Bechyně, Dana Nováková
JM	Mgr. Ivana Dvořáková, Andrea Vachová, Šárka Bedřichová, Bc. Anna Packová, Mgr. Sylva Šmídová
PLZ	Jitka Zdvořáková, Ivana Kunešová
JČ	MUDr. Marie Nosková, Bc. Fischerová Jana
STČ	Mgr. Lenka Linhartová, Mgr. Kateřina Pilařová, Martina Dragounová, Anna Stehlíková
ZLN	Mgr. Ivana Lukašíková a kol.
MS	Bc. Karla Rumlová
OC	Hana Škrabálková
PBC	Helena Křížová
VYS	Hana Zajícová
KV	Barbara Průchová

Práce lektora

- → V každém kraji je jeden či více lektorů, kteří se o školy budou starat
- → Školní jídelnu osobně navštíví (pokud se jedná o hygieniky, není tato návštěva spojena s dozorem, nijak se nesankcionuje, nevznikne z této návštěvy zápis o kontrole)
- → Lektor pouze metodicky vede, v projektu prosazujeme POZITIVNÍ přístup na bázi spolupráce, dohody a kompromisu.
- → Školní jídelně poskytne potřebné materiály a je k dispozici pro vysvětlení nejasností, konzultace a rady
- → Sbírá vstupní data a data na konci projektu
- → Je k dispozici při komunikaci se zřizovatelem

Partneři

→ MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

→ Vím co jím

"Od projektu si slibujeme, že přinese nové impulsy do školního stravování. S ohledem na aktivity iniciativy Vím, co jím a piju, věříme, že podpoří nutričně vyvážené stravování a přispěje ke snižování rizikových živin ve stravě (sůl, přidané cukry, rizikové tuky)."

→ Radek Šubrt

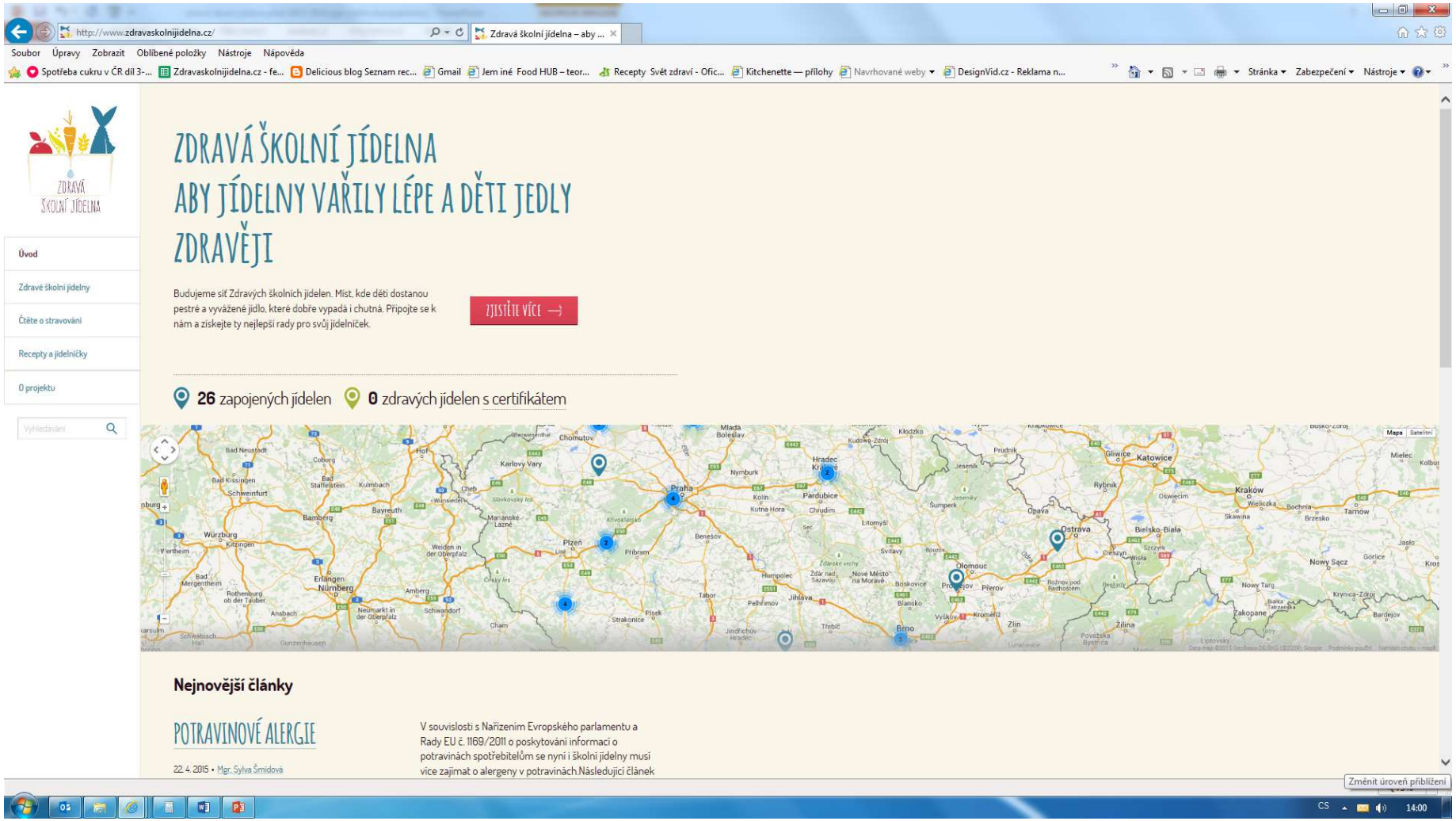
„Fandím řemeslům, protože úředníků máme už hodně. Řemeslník bude vždycky důležitý"

„Pro mě je ale nejdůležitější, aby děti dostávaly opravdu jídlo v co nejlepší kvalitě."

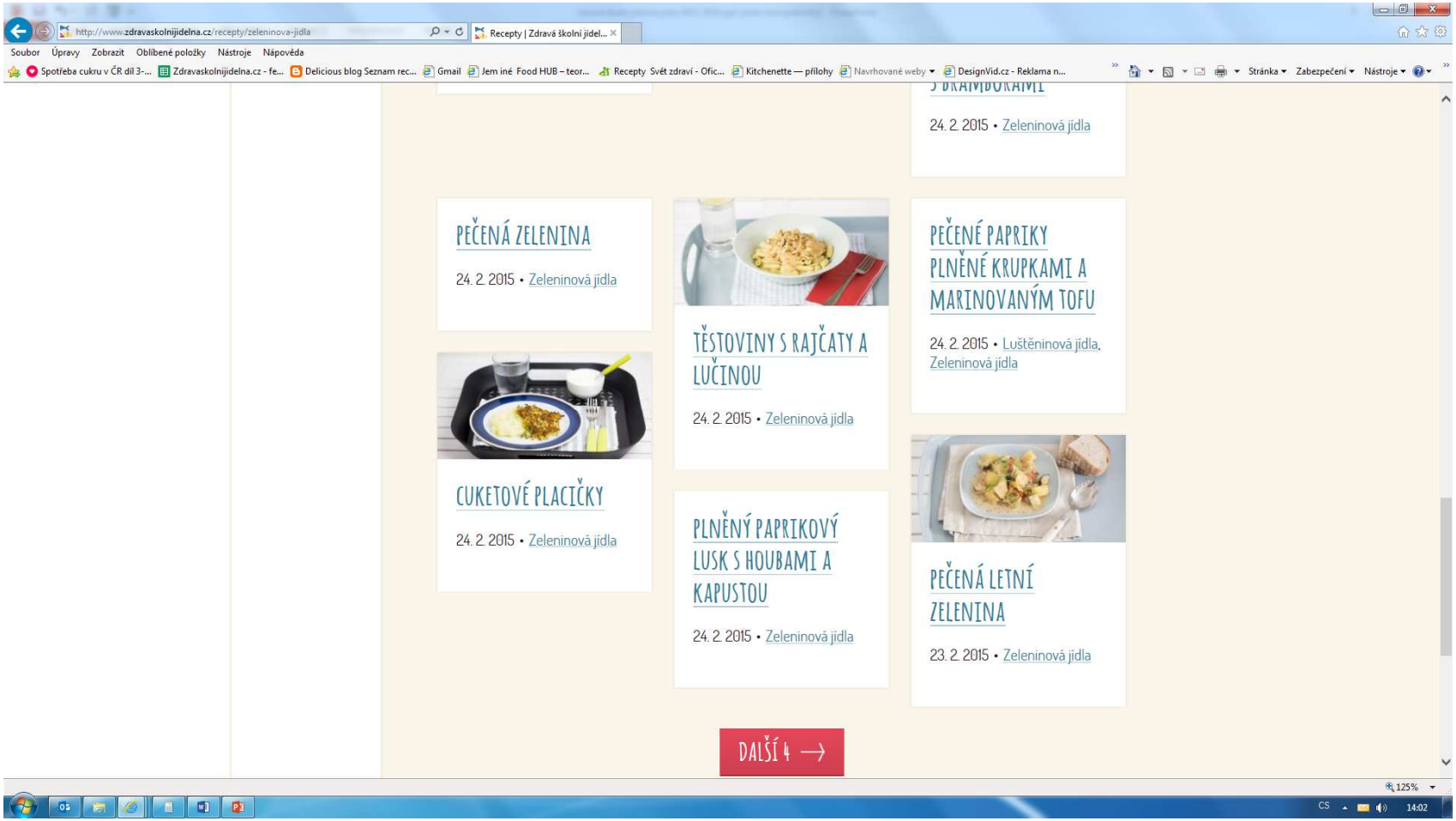
Podpora na webových stránkách

- → Za finanční podpory MZ ČR vznikly webové stránky www.zdravaskolnijidelna.cz
- → Na stránkách bude seznam všech zapojených škol,
- → Naleznete zde kontakty na lektory (v průběhu prázdnin)
- → Můžete v čase sledovat jak se kvalita jídelníčků jednotlivých jídelen mění
- → Můžete se ptát
- → Můžete si stáhnout materiály
- → Můžete se inspirovat recepturami, které budeme chtít i nadále doplňovat
- → Můžete se dočíst zajímavé informace a glosy k aktuálnímu dění ve školním stravování
- → Časem budou k dispozici i statistické údaje z informačního systému hygienické služby, různá další data ze studií, které se týkají školního stravování a dětí.
- → I vy tak skrze nás můžete vkládat články, poznatky z praxe, nápady, receptury…

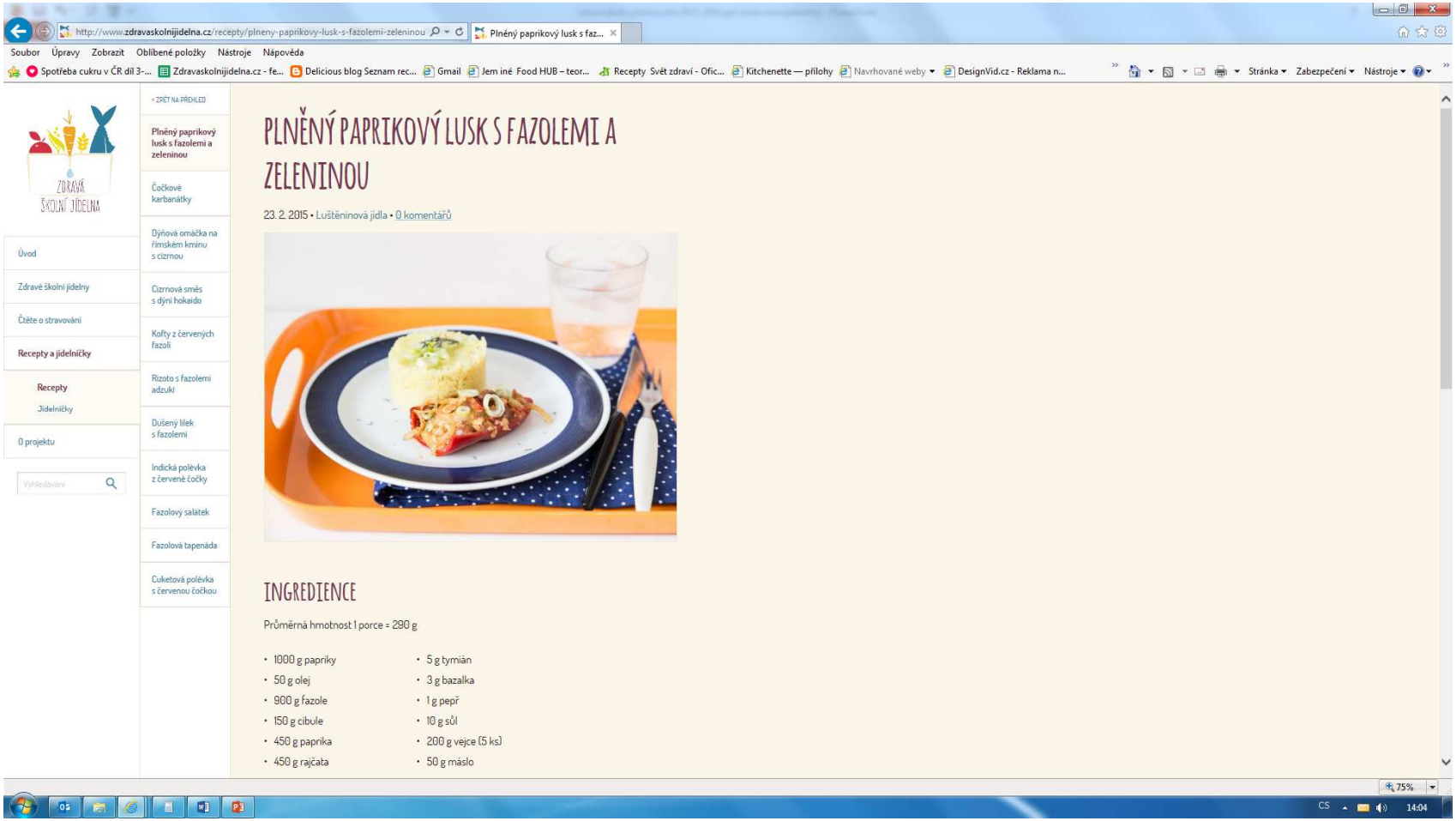
PODPORA NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH



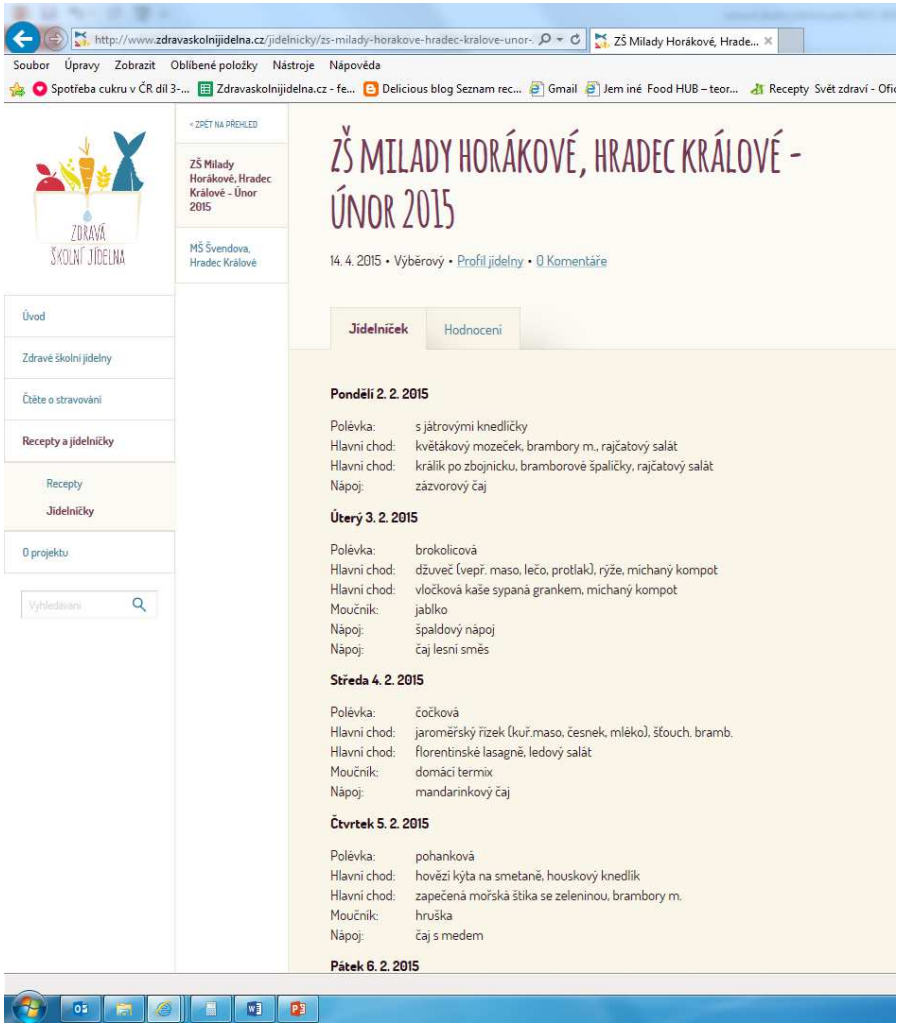
PODPORA NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH

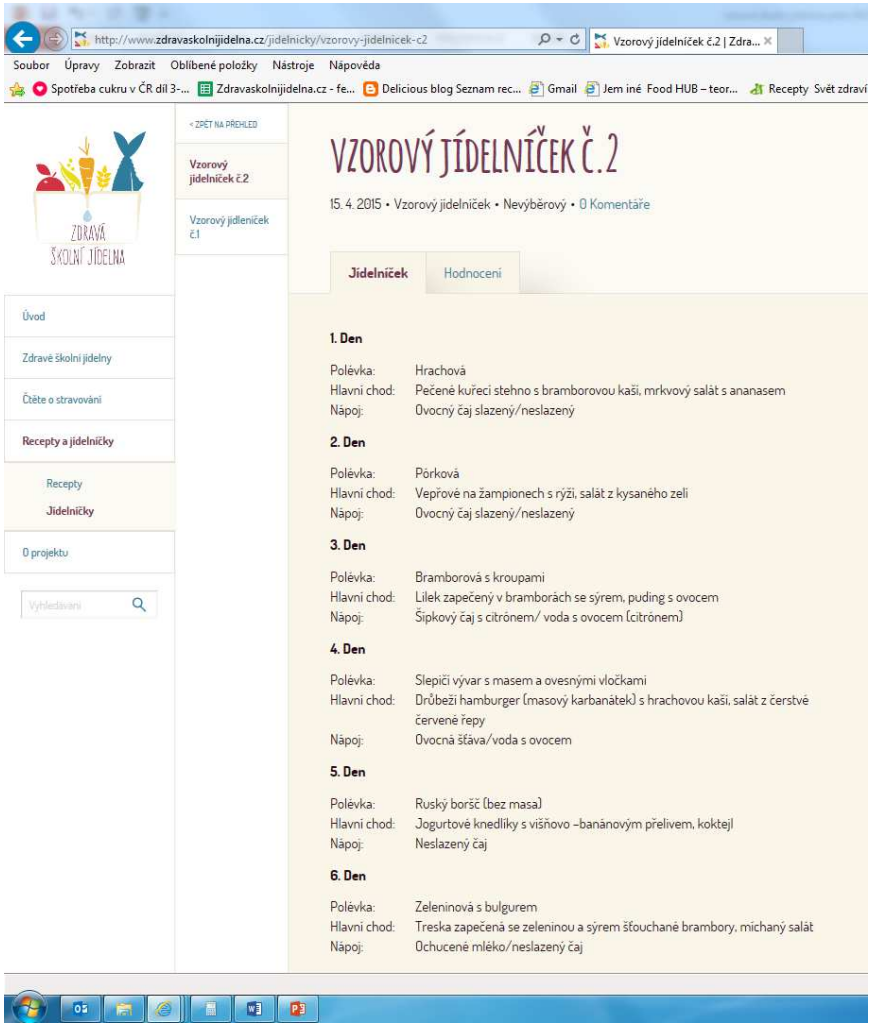


PODPORA NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH



PODPORA NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH





DĚKUJI ZA POZORNOST