

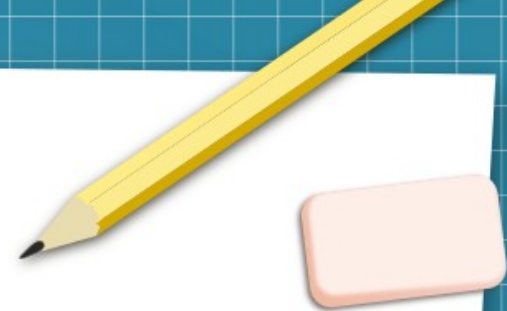


Kavárnička – školní jídelna

Bc. Jaroslava Matějková

Zaměstnanci

- vedoucí školní jídelny: Bc. Jaroslava Matějková
- stravenkářka: Veronika Kubeschová
- hlavní kuchařka: Petra Winklerová - kuchařka pro dietní stravování
- kuchařky: Jarmila Čechová, Jiřina Kučerová, Monika Tichá
- pomocné kuchařky: Lucie Juráčková, Martina Dvořáčková
- výdejna Uprkova: Petra Stehlíková, Romana Marquez,
Lukáš Tichý



Provoz a činnost školní jídelny



Hlavní činnost

obědy žáků školy

- výběr ze dvou chodů (bezmasý pokrm, obědové saláty, nové receptury, zařazování méně používaných surovin)
- bezlepkové dietní stravování (potvrzení praktického lékaře)

Dietní bezlepkový chod



Provoz a činnost školní jídelny

Doplňková činnost

dopolední svačinky

- pomazánky s pečivem, obilné kaše, cereálie, buchty a moučníky
- ovoce, zelenina a nápojový automat



Provoz a činnost školní jídelny

- školní bufet
 - zásobování a prodej produktů dle „pamlskové vyhlášky“
 - příprava obloženého pečiva (zeleninový a šunkový rohlík)



Provoz a činnost školní jídelny



- obědy pro cizí strávníky, z důvodů covidu zrušeny, nové zahájení dle možností v září 2022
- zajišťování stravy pro školení pedagogů

Současný trend naší školní jídelny



Dodržování spotřebního koše

- vaření bez polotovarů
- používání co nejméně dochucovadel, bez glutamátu a přidaných „E“
nová spolupráce s firmou Sonnentor, bylinky ze školní zahrady
- nákup od regionálních dodavatelů - maso ČR, ovoce z českých sadů
- zařazování nových receptů a úprav pro takzvané „maskování“
důležitých potravin ze spotřebního koše (ryby, luštěniny, mléko, maso)
- nové přílohy ze zeleniny a ovoce
- zlepšování prezentace jídla a kulturnější stolování

Současný trend naší školní jídelny



Současnost a vize do budoucna



Spolupráce s žáky a rodiči

- aktivně zapojit žáky do tvorby jídelníčku - seznámení se spotřebním košem, tematické týdny jídelníčku dle výuky, probíhající projekt s žáky v hodinách „vaření“
- dny otevřených dveří pro žáky a rodiče - seznámením s provozem školní kuchyně, zatím nebyla možná realizace
- zpětná vazba - školní parlament, dotazníky
- podpora školní Akademie - občerstvení

Současnost a vize do budoucna



Proškolení zaměstnanců

- získávání znalostí o nových potravinách a jejich začleňování do jídelníčku
- sledování nových trendů ve vaření
- webové stránky <https://www.zshoracke.org/stravovani>