

JAK SE VAŘÍ U NÁS

Mgr. Zdeňka Pavlíčková
Jarmila Kalivodová, DiS.

ZŠ a MŠ Velký Beranov, okres Jihlava, příspěvková organizace

20. 6. 2018

Školní jídelna - součást školy

- Kapacita 420 obědů
- Stravování pro děti a žáky MŠ a ZŠ a zaměstnance organizace
- 2008 rekonstrukce kuchyně - nové technologické možnosti
- Zaměstnanci
- Využití školní jídelny

Proměna obyčejné školní jídelny v neobyčejnou

- Systém školního stravování - důraz na kvalitu
- Řízení změny - ředitel školy a vedoucí školní jídelny
- Personální změny
- Motivace, podpora kuchařek ke změně
- Vzdělávání, nové trendy, účast v soutěži O nejlepší školní oběd



Spotřební koš

- Výživové normy
- Finance
- Technologie přípravy
- Celkové vnímání hodnoty jídla



Zdravý životní styl

- Vzdělávání, osvěta
- Besedy, zapojení žáků školy a rodičů
- Polotovary × čerstvé suroviny
- Upravenost jídla, kultura stolování



Jídelníček

- Moderní a zdravé vaření - jíme chutně a zdravě
- 2 varianty obědů - objednávkový systém
- Kombinace receptur (pestrost, suroviny, novinky)
- Jak naučit děti jíst ryby a zeleninu
- Pitný režim

Co chceme

- Pokračovat a dál rozvíjet nastolený trend
- Získat prostředky na další modernizaci prostoru kuchyně a jídelny
 - salátový bar
- Dietní stravování
- Soustředit se na výchovnou funkci školní jídelny

Závěr: Naše školní jídelna je:

- Trvale udržitelná
- Dobrá
- Výchovná
- Pozorná k místním producentům
- Místem pro společné setkávání a rozvíjení společenských dovedností
- otevřená

Děkuji Vám za pozornost!

