



STRAVOVÁNÍ V MŠ LETCŮ

příspěvková organizace

Vedoucí školní jídelny:

Markéta Bukačová

Zpracovala:

Jiřina Hamplová, ředitelka

ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem a stát proto pro něho stanovuje poměrně přesná pravidla.

Obecné zmínky o školním stravování najdeme v zákoně č. 56 I/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

Přesná pravidla jsou dána vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, která určuje, jak mají školní obědy vypadat v praxi.



USTANOVENÍ

Vyhláška stanovuje dva základní požadavky:

1. Finanční limit na nákup potravin, z nichž bude jídlo připraveno, respektive jeho rozmezí.
2. Průměrnou měsíční spotřebu určitých druhů potravin na strávnicka a den (tzv. spotřební koš).

Základní pravidlo zní:

Dotované školní stravování je možno poskytovat pouze tehdy, jestliže splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou. Dalším předpisem, který výrazně koriguje provoz školních jídelen, je vyhláška č.137/2004, Sb., obsahující hygienická pravidla, kterými se školní jídelna musí řídit. A ta jsou často tak přísná, že prakticky omezují přípravu určitých jídel, u některých ji dokonce vylučují.



CENA STRAVY

Cena stravy se skládá ze třech částí: potraviny, mzdy a režie.

Školní stravování je dotované, tzn. rodič hradí pouze cenu potravin.

V současné době výše celodenního stravného v MŠ Letců na jeden den činí 35,-Kč (věková skupina 3 - 6 let) a 37,-Kč (věková skupina 7 – 10 let).

Cena zahrnuje dopolední svačinu, polévku, hlavní jídlo, přesnídávku a celodenní pitný režim.



VELIKOST PORCE

Vyhláška č.107/2005 Sb., předepisuje, že např. ve věkové kategorii 3-6 let má dítě za měsíc v průměru dostat 55 g masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, takže po technologické přípravě bude masa samozřejmě méně). Kuchařky jistě mohou při mimořádných příležitostech připravit porce větší, ale příště zase musí ušetřit.

Pokud by jídelna dlouhodobě podávala větší porce masa, překročí spotřebu masa danou vyhláškou a velmi pravděpodobně také nedodrží finanční limit. A to si žádná jídelna nedovolí, protože na nákup potravin má jen ty peníze, které vybere od rodičů.



INTERVALY MEZI JÍDLY

Děti dostávají odpovídající porce, interval mezi jednotlivými jídly je maximálně 3 hodiny. Jíst v intervalech mezi jednotlivými jídly není žádoucí – děti mají ve třídě řízenou činnost. Jíst mimo tyto časy znamená narušení denního harmonogramu (děti se musí zklidnit, umýt ruce, usadit se ke stolu, najíst se, opět umýt ruce, atd.). Navíc je žádoucí, aby organismus měl čas vytrávit a mohl plně konzumovat následující stravu. Děti nejen při stravování vedeme k samoobsluze a samostatnosti.



RECEPTURY

Vedoucí jídelny musí sestavit jídelní lístek především tak, aby dodržela výživové normy (spotřební koš). Existuje ale řada neoficiálních doporučení: např. maximálně 2 sladká jídla měsíčně, 2 krát měsíčně ryby, 4 krát měsíčně bezmasé jídlo, dva dny po sobě by neměla být stejná příloha, polévka by měla být odlišného typu než hlavní jídlo apod. Zkušenosti ukazují, že když jídelna tato doporučení respektuje, obvykle také dodrží spotřební koš. I dodržování těchto zásad bývá předmětem kontrol jídelen, ale závěry jsou spíše formou doporučení. Při nedodržování těchto zásad nelze uplatnit sankce, rodiče si je nemohou vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.



PITNÝ REŽIM

Ve všech třídách jsou k dispozici kelímky a konvice s vodou a čajem již od rána. Po celý den paní učitelky dětem pravidelně nabízí a dle přání nalévají pití. Paní kuchařka při každém jídle konvice kontroluje a doplňuje. Mléko a džusy k jídlu jsou na volbě dětí.

Na školní zahradě zajišťuje hygienicky pitný režim nerezové pítko na vybudovaných toaletách.



OVAČINY PRO DĚTI ODCHÁZEJÍCÍ PO OBĚDĚ

MŠ Letců je škola s celodenním provozem. Děti, které odchází po obědě domů, dostávají originál zabalenou svačinu nebo ovoce. Dříve děti dostávaly „sebou domů“ stejnou svačinu jako odpolední děti - domácí buchtu nebo krájené mazané chleby, ale toto je bohužel od září roku 2015 z hygienických důvodů nepřijatelné, a proto budou děti nadále dostávat už pouze koupené balené potraviny (oplatky, müsli tyčinky, přesnídávky).

Balené svačiny jsou vybírány od různých dodavatelů tak, aby jejich cena alespoň částečně kopírovala cenu svačiny dle finančního normativu (tj. 6,-Kč).



BONBÓNY A SLADKOSTI

MŠ bonbóny nekupuje, pouze na akce jako je např. Den dětí. Zásoby sladkostí ve třídách jsou od rodičů, kteří je nosí, když má jejich dítě např. narozeniny, svátek, nebo když je v MŠ dětská akce (Karneval, Čarodějný den, apod.). Při narozeninách či svátku děti dostanou od oslavence jeden až dva bonbóny, což je zcela v normě. Pokud nějaké dítě nesmí např. čokoládu, rodiče na začátku školního roku uvádějí do seznamu alergie, takže pedagog je s touto alergií seznámen. Většina těchto dětí s obtížemi i sama řekne, že např. uvedenou čokoládu nemohou. Náš názor na sladkosti je – nic se nemá přehánět.



POUŽÍVÁNÍ LŽIC A PŘÍBORŮ

Děti jsou vedené pedagogy k samostatnosti a sebeobsluze. Děti jsou do tříd rozřazovány homogenně. První dvě třídy jedí celý školní rok pouze lžící (je to hlavně z bezpečnostních důvodů). Třetí třída první polovinu školního roku s jedním lžící pokračuje, ale v druhé polovině školního roku přechází na příbor. Čtvrtá, pátá a šestá třída používá celý rok příbory.



KONTROLY

Školní jídelna MŠ Letců je pravidelně kontrolována Hygienickou stanicí hl. m. Prahy. Kontrole podléhají jídelní lístky – skladba jídelníčku je opakovaně hodnocena jako pestrá a plnohodnotná, i spotřební koše, které školní jídelna plní v zákonem požadovaných limitech.

Jídelna MŠ Letců prošla v minulosti rozsáhlou rekonstrukcí. Kuchyně je vybavena moderním multifunkčním zařízením - konvektomatem.

Tento přístroj umožňuje vařit v páře (např. brambory), upravovat obalované ryby s minimálním použitím tuku, jídlo temperovat bez vysušení.



ZÁVĚREM ...

Rádi bychom ubezpečili rodiče, že všechny suroviny používané ve školní jídelně splňují přísná kritéria stanovená příslušnými zákony a vyhláškami.

Sice nejsme zaregistrováni v programu Skutečně zdravá škola, ale jako zdravá škola se dlouhodobě a naprosto přirozeně chováme – např. školní jídelna vaří z čerstvých surovin, brambory bereme od zemědělce a jablíčka jsou převážně česká.

Cílem školního stravování je nabízet dětem různorodá jídla, učit je objevovat nové chutě. Zaměstnanci školky pomáhají dětem přirozenou formou si osvojit zásady správného stolování a zdravé výživy. Věříme, že naše práce napomáhá jejich bezproblémovému přechodu a začlenění se do stravování v dalším stupni vzdělávání.

Naší prioritou
je spokojenost rodičů
a především dětí,
o které celý rok pečujeme.

