

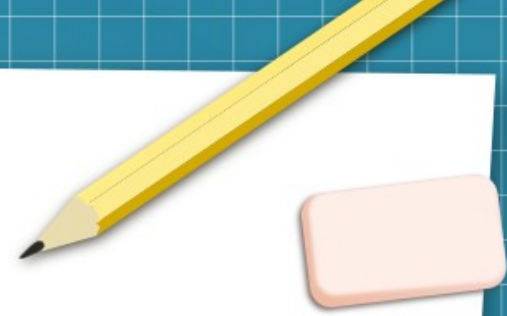


Kavárnička – školní jídelna

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, Denisa Hamdane
- Výdejna Uprkova: Petra Stehlíková, Romana Marquez,
Lukáš Tichý



Dietní bezlepkový chod



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)

Provoz a činnost školní jídelny

- Doplnková činnost

Dopolední svačinky

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



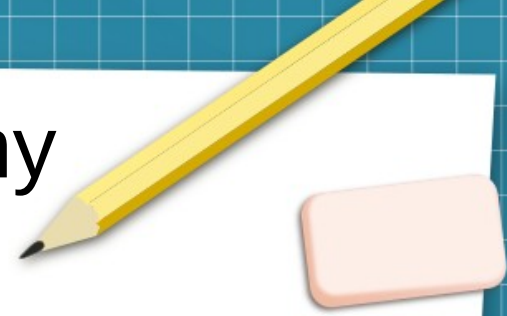
Provoz a činnost školní jídelny

- 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
- Zajišťování stravy pro školení pedagogů



Současný trend naší školní jídelny



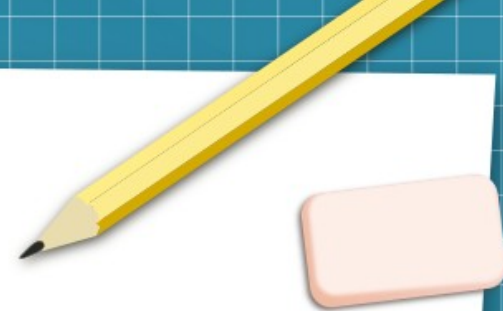
Dodržování spotřebního koše

- Vaření bez polotovarů
- Používání co nejméně dochucovadel. Bez glutamátu a přidaných „E“ (nová spolupráce s firmou SonmentoR, 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



Vize do budoucna



Spolupráce s žáky a rodiči

- aktivně zapojit žáky do tvorby jídelníčku (seznámení se spotřebním košem, tématické týdny jídelníčku dle výuky)
- dny otevřených dveří pro žáky a rodiče (seznámením s provozem školní kuchyně)
- zpětná vazba (školní parlament, dotazníky)

Proškolování zaměstnanců

- získávání znalostí o nových potravinách a jejich začleňování do jídelníčku
- sledování nových trendů ve vaření