

Nová Zdravá školní jídelna v Moravskoslezském kraji **Projekt Zdravá školní jídelna**

Zdravá školní jídelna je projekt Státního zdravotního ústavu, který vznikl ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví ČR a krajskými hygienickými stanicemi. Školním jídelnám, které mají zájem přihlásit se do projektu, je přidělen lektor a postupně plní 10 stanovených kritérií.

Výsledkem je nejen nabízet dětem nutričně hodnotnou, vyváženou a pestrou stravu, ale zajistit jim také např. příjemné prostředí a znalosti v oblasti výživy.

ZŠ a MŠ Olbramice – cesta za certifikátem

Tato škola se přihlásila do projektu na konci roku 2016 a už v té době se jejich jídelníček jevil jako pestrý a zajímavý - až na nepatrné výjimky. Na první schůzce bylo zkontrolováno vedení spotřebního koše, který vykazoval drobné nedostatky, které byly ihned napraveny. Jídelníček byl sestaven v souladu s nutričním doporučením, ovšem nevyhovoval toho času kritériím, která by měla splňovat „Zdravá školní jídelna“.

Zásadním problémem bylo používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí, které byly používány ke konečnému dochucení polévek a hlavních jídel (konkrétně se jednalo o Podravku, Maggi, kuřecí a zeleninové bujóny). Dále bylo v zeleninových polévkách použito menší množství zeleniny, než by mělo být a odpolední svačinky byly sestaveny většinou z pečiva, másla a nějakého doplňku.

V ZŠ zcela chyběla Jídelna a žáci se stravovali v prostorách mateřské školy. Nebylo tak pro děti vytvořeno „podnětné“ prostředí, které podporuje správné stravovací návyky, což je jedno z dalších z kritérií ZŠJ.

Všechny uvedené „nedostatky“ byly během celého průběhu zapojení do projektu odstraněny a napraveny. Jídelna začala používat výhradně čerstvé suroviny od místních dodavatelů a také sezónní druhy potravin (ovoce, zelenina). K dochucování pokrmů již používá čerstvé bylinky a koření. V průběhu roku 2018 došlo k rekonstrukci MŠ a byla vytvořena nová jídelna. Do celého projektu byl zapojen též pedagogický sbor a škola pravidelně realizuje projektové dny pro děti s tematikou zdravé výživy (potravinová pyramida, mléko, sezónní druhy potravin, exotické ovoce apod...), vedoucí ke zvyšování výživové gramotnosti dětí pomocí her a tvoření.

Na poslední schůzce, konané koncem roku 2018, bylo na základě schůzky a po rozboru jídelníčků téměř jisté, že škola splňuje všechna kritéria pro získání certifikátu „Zdravá školní jídelna“ a certifikát jí byl udělen.

Škole moc gratulujeme a přejeme jí hodně úspěchů a spokojených dětských strávníků 😊.



Projektové dny dětí v rámci výuky

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě
Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava
Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109
podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz, ID datové schránky: w8pai4f



Nástěnka na chodbě školy s 10 kritérii ZŠJ



Prostory nové školní jídelny, udělení certifikátu

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě
 Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava
 Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109
 podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz, ID datové schránky: w8pai4f