

Fajnė školní bistro Ostrava školní rok 2023/2024

Již 10 let spolupracuje Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (dále jen „KHS MSK“) s Magistrátem města Ostravy (odbor kultury a školství) v rámci preventivní činnosti v oblasti školního stravování. Do projektů, které vznikly v rámci této spolupráce, je zapojena řada odborníků – hygienici, inspektoři české školní inspekce, učitelé a mistři odborného výcviku středních škol se zaměřením na stravování, učitelé a nutriční terapeuti zdravotnických škol a zajímavé osobnosti z kulinářského oboru.

Projekt „Fajnė školní bistro“ se snaží ozdravit jídelničky a vyvrátit mýty spojené se školním stravováním a zaměstnancům školního stravování ukázat nové trendy, a to zejména díky mentorům projektu. Školní jídelna, která se do projektu zapojí, úzce spolupracuje s mentorem – kuchařem, se kterým vybere konkrétní obědové menu třeba právě ze surovin, které nejsou mezi žáky v oblíbenosti a společně sestaví lákavé menu (nejčastěji se jedná o pokrmy z luštěnin, bezmasé pokrmy, pokrmy z ryb). Menu musí sestávat z polévky, hlavního jídla včetně přílohy, dezertu a nápoje. Poté je stanoven konkrétní den „Mentoringu“ ve školní jídelně.

V den Mentoringu od rána proces přípravy pokrmů vede mentor – kuchař, úkoluje zaměstnance kuchyně, sleduje souhrn kuchařského týmu a v kuchyni vypomáhají i žáci praktického výcviku Střední školy společného stravování z Ostravy-Hrabůvky pod vedením své učitelky. V průběhu Mentoringu práci ve školní jídelně sleduje i mentor – hygienik a mentor – nutriční specialista. Do projektu je zapojeno jak vedení školy, tak i žáci základních či děti mateřských škol – zpravidla školu či konzumační část jídelny tematicky vyzdobí různými výtvarnými díly, mají možnost ohodnotit kvalitu pokrmu apod.

Mentoring je ukončen vypracováním společné zprávy všech mentorů (kuchař, hygienik, nutriční specialista). Hodnotí se využití moderních surovin, nutriční obsah, spotřební koš, podpora školního stravování a zdravého životního stylu, včetně zapojení se do poskytování dietního stravování, provoz zařízení školního stravování (vybavení kuchyně, organizace práce, čistota pracoviště), klima školní jídelny, organizace školního stravování (fronty na jídlo) a mnoho dalších kritérií. Ve zprávě jsou zpracovány připomínky, návrhy a doporučení. Často bývá již v průběhu Mentoringu „odhalena“ tzv. provozní slepota zaměstnanců a lze ihned zapracovat na změnách. Zapojené školní jídelny jsou na závěr roku vyhodnoceny a odměněny.



Ve školním roce 2023/2024 proběhlo v Ostravě 15 Mentoringů ve školních jídelnách základních či mateřských škol, kdy úkolem pro hlavního mentora – kuchaře byly nejčastěji:

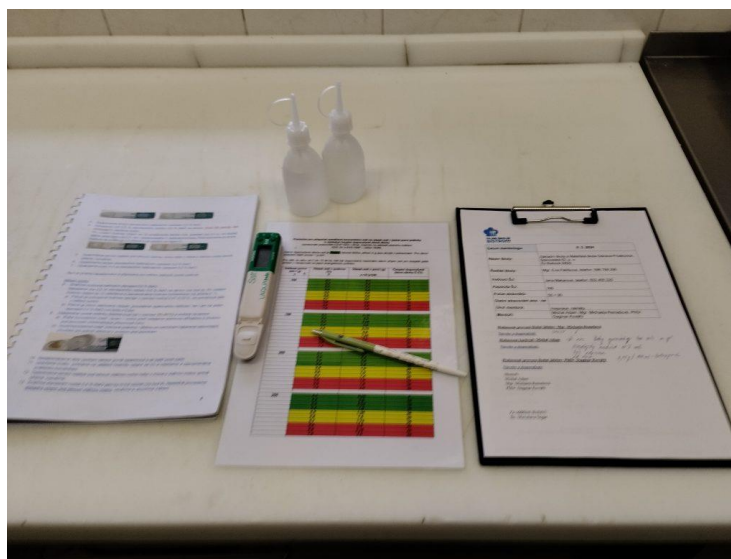
- nové tipy pro tvorbu jídelničky,
- bezmasé pokrmy, luštěninové recepty a ryby,
- využití konvektomatu na maximum.

Spolupráci s Magistrátem města Ostravy a důležitost školního stravování svou účastí na konkrétním Mentoringu podpořila i ředitelka KHS MSK Mgr. Zuzana Babišová.

V neposlední řadě probíhají v rámci projektu Fajné školní bistro i školení a workshopy pro zaměstnance školního stravování, včetně školení hygienického minima. Pro velký zájem o letošní školení hygienického minima byl přidán ještě jeden termín - **30. 8. 2024 Školení „Hygienické minimum“** s lektorkou **Mgr. Michaelou Remešovou** (KHS MSK) **zdarma**, místo konání: **budova Nové radnice, Prokešovo nám. 8, Ostrava, dveře č. 306.**

Informace o projektu na webu:

<https://talentova.cz/projekty-mesta/fajne-skolne-bistro/>



Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava

Tel: 595 138 111

podatelna@khssova.cz, www.khssova.cz, ID datové schránky: w8pai4f



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