

Projekt Zdravá školní jídelna v Moravskoslezském kraji

Obecně o projektu

Za vznikem projektu stojí odborníci na výživu ze Státního zdravotního ústavu ve spolupráci s týmem hygieniků. Projekt podporuje také Ministerstvo zdravotnictví.

Projekt Zdravá školní jídelna se snaží o to, aby byla ve školních jídelnách podávána pestrá, nutričně vyvážená a chutná strava. Projekt staví na třech pilířích: vzdělaný personál školní jídelny, informovaný (edukovaný) strážník a motivující pedagog a vedení školy.

Pokud se školní jídelna rozhodne vstoupit do projektu, zaregistruje se na webových stránkách www.zdravaskolnijidelna.cz a domluví si s lektorem první schůzku. První schůzky se mimo vedoucí školní jídelny účastní také vedení školy, je jim vysvětlena role pedagogických pracovníků v projektu a předán odkaz na metodické materiály MŠMT. Lektor vysvětlí deset kritérií ZŠJ, které je třeba začít dodržovat, aby byl jídelně udělen certifikát Zdravé školní jídelny.

Tato kritéria jsou:

1. Z pyramidy na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi
2. Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů
3. Správné a bezchybné vedení spotřebního koše
4. Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem pokrmů
5. Střídmé solení s ohledem na dětského strážníka
6. Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí
7. Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní
8. Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny
9. Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí
10. Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi a rodiči

Dále si lektor na schůzce vyžádá od vedoucí školní jídelny 3 jídelní lístky, sestavu potravin a zkontroluje spotřební koš (zda mají potraviny přidělený správný koeficient, v jaké skupině jsou potraviny vykazovány). Lektor společně s vedoucí ŠJ navštíví školní jídelnu a sklad, ve skladu se zaměří zejména na instantní dehydratované směsi a dochucovadla, prostudují jejich složení, porovnájí obsah soli a posoudí, které lze ponechat a které jídelna dokáže nahradit čerstvými surovinami.

Po první návštěvě lektor vyhodnotí pestrost jídelního lístku a objektivní vedení spotřebního koše. Zprávy zašle vedoucí školní jídelny a vedení školy. Vedoucí školní jídelny vypracuje rámcový harmonogram, ve kterém by chtěla zavádět jednotlivé postupné změny a ty jsou také postupně zaváděny. V případě potřeby následuje druhá, třetí schůzka s lektorem, dokud jídelna nedodrží všechna kritéria.

Po kontrole všech kritérií se škola rozhodne požádat o udělení certifikátu. Sejdou se všichni jako na první schůzce a škola prezentuje, co vše se jim podařilo změnit, jak postupovali, lektor si prohlédne sklad, školní jídelnu. Po zhodnocení všech náležitostí lektor rozhodne o udělení certifikátu.

Situace v MSK

V Moravskoslezském kraji se již dvě jídelny mohou pochlubit certifikátem Zdravé školní jídelny a to ŠJ ZŠ T.G.Masaryka Studénka a ŠJ ZŠ a MŠ Rudná pod Pradědem. Dalších 15 jídelen je do projektu zapojeno (zaregistrovaly se na webových stránkách projektu, proběhla zde jedna nebo dvě schůzky s lektorem). První návštěvu lektora absolvovalo osm jídelen (ŠJ ZŠ Bulharská Ostrava, ZŠ Srbská Ostrava, MŠ E.Holuba Havířov, ZŠS Otická Opava, ZŠ a gymnázium Vítkov, Masarykova ZŠ a MŠ Melč, ZŠ a MŠ Ropice, ZŠ a MŠ Štramberk). Dvě návštěvy lektora proběhly ve třech školních jídelnách (ŠJ ZŠ a MŠ Krásné Pole, ZŠ a MŠ Olbramice a ZŠ Čeladná). Další čtyři školní jídelny jsou již zaregistrovány a v brzké době je lektor navštíví (ŠJ ZŠ Okružní Bruntál, ZŠ a MŠ Třinec - Oldřichovice, ZŠ a MŠ Vendryně, ZŠ a MŠ Bernatice nad Odrou).



Zdroj: www.zdravaskolnijidelna.cz

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