

2009

www.jidelny.cz



Jídelny.cz

ZPRAVODAJ INFORMAČNÍHO PORTÁLU HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ



Maggi®

Podzim v barvách zdraví a chuti!

Vařit zdravě a přitom chutně dnes již není žádný problém. Vyzkoušejte naše podzimní novinky, které Vám v tomto moderním trendu vychází vstříc.



MAGGI Bramborové těsto s cizrnou využijete všude tam, kde jste dosud používali klasické bramborové těsto. Cizrna dodá pokrmu více vlákniny a příjemnou barvu.



Lákavější a chutnější dušenou zeleninu nyní snadno připravíte s MAGGI Klenotem zeleniny.



Na dochucení polévek, omáček, šťáv, pokrmů z těstovin i z rýže nyní můžete používat novou MAGGI Veggu bez přidaného glutamátu, která je vhodná i pro Vaše malé strávníky.

Nestlé PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

PROFESIONÁL VAŘÍ S PROFESIONÁLY

www.nestlefs.cz

Úvod do Zpravodaje 2009

Již podeváté otvíráte Zpravodaj portálu Jídelny.cz a my nedočkavě čekáme, jak ho budete hodnotit. Je s podivem, že v době elektronických médií a internetu má stále většina z vás zájem o klasický tištěný časopis. Papírové médium má však přece jen něco výjimečného. Dá se strčit do tašky, číst v autobusu nebo vlaku. Na poličce se jen tak rychle neztratí v záplavě dat, jak datový soubor na pevném disku počítače. Dá se vzít i do postele, kde se s ním krásně usíná....

A tak jsme se i letos rozhodli připravit tištěný Zpravodaj portálu Jídelny.cz, který by odrážel poslední rok existence portálu, zhruba období školního roku 2008-2009. Jaký ten rok byl?

Byl obdobím, kdy začaly přicházet špatné informace o stavu našeho hospodářství. Pokračoval odliv zkušeného personálu ze školních jídelen a na jeho místa přicházeli mladí, nezkušení pracovníci, bez potřebné kvalifikace. Přesto však byl pro školní stravování i rokem dobrých zpráv. Začaly platit nové platové tabulky a ty se v jídelnách promítly na výši výplat, někde výrazněji, jinde méně. Napjatě jsme sledovali, jak Ministerstvo školství postupně uvolňuje na zvýšení platů prostředky. Proběhlo několik regionálních soutěží pro školní jídelny. Pozitivní prezentace těchto akcí se objevila v denním tisku a snad i díky tomu ubylo v médiích hanlivých zpráv o školním stravování. Profesní asociace jídelen ASPOS byla poprvé (a hned několikrát) přizvána k oficiálním jednáním na nejvyšších úrovních.

Setkali jsme se s vámi nejen na portálu v diskusi, ale i osobně: na jarní a podzimní sérii Krajských konferencí hromadného stravování, na odborných seminářích pro ústavního stravování i na Nových trendech - velmi úspěšných školeních pro kuchařky.

Takový tedy poslední rok byl a zcela jistě se promítl i v obsahu portálu Jídelny.cz. Kromě článků, které se uvedenými tématy zabývaly, byly na portálu spuštěny zcela nové aplikace. Cenové průzkumy zjišťovaly pohyb velkoobchodních cen potravin, které se ve školních jídelnách nakupují, a nová databáze jídelních lístků umožňuje lépe vyhledávat lístky podle různých hledisek, obsahuje jejich odborná hodnocení, dále fotografie jídel, receptury.

Do letošního Zpravodaje jsme jako vždy vybrali ty nejúspěšnější články z portálu Jídelny.cz. Jako novinku jsme pro vás připravili test z hygieny, který by vám měl pomoci osvěžit vaše znalosti v této oblasti. Jako třešničku na dortu Zpravodaj přináší několik vašich osvědčených receptů.

Přeji vám příjemné čtení

Jiří Plzák, ředitel portálu Jídelny.cz

Obsah

Proměna školní jídelny	Dagmar Horáková	2
Jak vypočítat velikost pracovního úvazku v jídelně	Zdenka Macháčková	4
Jak žije školní jídelna v Žamberku	Marta Kacálková	6
Vaříme podle receptů našich žáků	Bohumila Šardická	10
Odměňování zaměstnanců ve ŠJ podle zákona	Monika Horáková	12
Jak se v jídelně vaří bez objednávek	Pavel Ludvík	14
Spotřební koš - náš nepřítel nebo rádce a pomocník?	Marie Kučerová	19
Jaké jsou dnešní školní jídelny?	Hana Pyszková	21
Osm důvodů pro stravování vašeho dítěte v naší ŠJ	Hana Pyszková	22
Píší nám z Krajské hygienické stanice	Ivana Lukašíková	24
Vzdělávání pro vedoucí školních jídelen	Monika Štachová	25
Hygienické minimum - test znalostí	Ing. Lucie Janotová	26
Obrazový kvíz	Ing. Lucie Janotová	28
Receptury		30

Proměna školní jídelny

Autor: Dagmar Horáková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 6.11. 2008

Jak to všechno začalo

Je mi 34 let, je tomu právě rok, kdy jsem vyhrála konkurz na naši škole a nastoupila zde jako vedoucí školní jídelny. Začala jsem s malými, velkými změnami. Výzdoby, živé květiny, nátěry dveří a obkladových ploch, do vstupu nechala vyrobit věšákovou stěnu s velkým zrcadlem. Staré výdejové okno zakryl velký rám na nástěnku, prostřednictvím které strávníky zasvěcuji do tajů a zákulisí ŠJ, zdravé výživy, povídání o spotřebním koši, ale také oblíbených fotografií z běžného provozu a sanitačních dnů. Celá jídelna se tak zútulnila, prostředí se stalo příjemnějším.

Proměna jídelníčku

Další obrat nastal při odstranění stereotypního jídelníčku. Byla zařazena nová jídla, malé experimenty nastaly i v salátech, zeleninu jsme začaly aranžovat do obloh, které jsme vymyslely tajemný název. Na jídelníčku se tak objevil např. lotosový květ (řapíkatý salát, mrkev, ananas), zeleninové oko (salát, zelí, kukuřice) nebo exotická obloha (salát, mrkev, vějířek pomeranče a kiwi). Tyto výtvory jsou sice pracnější, ale i ti nejmenší strávníci dostali k zelenině jiný vztah, nejdříve se najedlo oko a pak vše skončilo opravdu tam, kde má - v břišku.
S velkým nadšením přijali i tvarohové, pudinkové a jogurtové ,,poháry" s ovocem. Já si tím krásně plním spotřební koš s mléčnými výrobky a ještě sklidím pochvalu.
Také oslovuji dodavatele o sponzorské dary a pak se jen těším z radostí dětí. Myslím, že nezapomenutelným dnem se pro naše strávníky stal Mikuláš. Lodičky jsme na chvíli vyměnily za čertovské rohy a rozdávaly sponzorovaný balíček s ovocem. Na Vánoce adventní kalendář, na velikonoce kinder vajíčko a na den dětí zmrzlinu. Mě to těší dvojnásob, protože udělám radost a ještě neutratím.

Děti se těší na oběd

Děti i strávníci přijaly všechny tyto změny velice dobře, změnil se jejich přístup, na oběd se těší, už není fúj, ale jéé - mňam. A to je to největší poděkování!! Pro zpříjemnění jim na naše webové stránky www.zshustopece.cz skládám jídelníček do veršů. Malá ukázka:

V pondělí otevíráme od jídelny opět vrátka,
vaše břiška nejsou nám lhostejné zkrátka.
Brambory, rýži, těstoviny, maso i pečeni,
vám tento týden připravíme, vážení.
První den jsou na cibulce vepřová játra dušená,
mrkvový salát s meruňkami a skvělá rýže vařená.
Ať dvojka vám nechybí, bude salát s jablky rybí.
Že to chcete s údivem? Doplníme celozrnným pečivem.
V úterý si odnesete na tom velkém tácе,
hlávkové zelí s bramborem a moravského vrabce.
Středeční jsou jídla vybrané,
bramborové šišky s mákem sypané,
za dvojku však nedáte navíc ani halíř,
bude s křenovou omáčkou zeleninový talíř.
Čtvrteční je jídlo skvělé, i když není svátek,
zbruf sypaný sýrem, mušle, příloha oplatek.
V pátek už vás k okénku Maruš vábí,
na v těstíčku obalené tyčky krabí.
Bramborem to doplníme, též školní salát k tomu sníme.
O víkendu starosti hoďte za hlavu,
v pondělí o dvanácté přijďte na stravu.

Něco o provozu

Nyní něco o provozu: Při mém nástupu se vařilo 260 obědů. Během půl roku nám narostl počet strávníků a kapacita se zaplnila na povolených 300 a pozastavila. Společně s p. ředitelem jsme požádali o navýšení kapacity na 350. Za spoluúčasti zřizovatele a školy pořídili (druhý menší) konvektomat.
Od září jsem na strávníky připravila několik novinek. První změnou byl přechod z plateb hotovostních na bezhotovost. Nebylo to vůbec jednoduché, ale výrazně mi ušetřil čas.
Zatím dvakrát týdně nabízíme výběr ze dvou chodů. Na své si přijdou labužníci salátů, bezmasých a zeleninových jídel a také diabetáři.
Přišli jsme s novou službou, jídla objednávat přes internet a sms. Přestaly vyzvánět telefony s odhláškami, určitě doporučuji.
A již zmíněnou kapacitu navýšili na 350 strávníků, po měsíci je opět zaplněna.
Krátce z našeho provozu: Jsme ZŠ se 150 žáky, strávníci nám přibyli i v těchto řadách. Dnes se stravuje 98 % žáčků.
Vaříme přesnídávky, obědy a svačinky pro 3 MŠ (jedna místní, dvě sousedící vesnice), celkem 80 porcí.
Vaříme pro domov důchodců 30 porcí.
Vydáváme cizím strávníkům do jídlonosičů 140 porcí.
A naše úvazky? Vedoucí 0,95 - 7 tř., šéfkuchařka - 5 tř., pomocná kuchařka 4 tř., a pracovnice provozu 3 tř.
Cena stravenek: 13,-, 16,-, 18,-, 20,-, důchodci 43,-, cizí strávníci 45,-Kč.
Pracujeme v programu VIS, spotřební koš počítám ručně.

Práce mě baví, ale...

Svůj veškerý volný čas věnuji své práci, jídelníčkům, listováním v cenících a akcích dodavatelů, abych nemusela zdražovat. Pro děti vymýšlím soutěže, např. sestavit nejzdravější jídelníček, s přáním oblíbeného jídla. Děti se hojně účastní a také lépe pochopí, proč se musí vařit a jíst všechno.
Náš p. ředitel mi dává velký prostor ve své práci. I když vždy není po mém, nakonec najdeme společné řešení. Úspěch nezapomene pochválit. Za to jsem mu moc vděčna.
Práce mě baví, vím, že spoustu energie musím vložit do kuchařek, dodat jim sílu, chuť, přesvědčení, nadšení, pocit, že svou práci dělají skvěle, protože na výplatní pásce ocenění ve školství není.

Bohužel mi samotné někdy síla ubývá při nárůstu administrativy, stále nějakých kontrol a auditů a pocitu, že jsem na vše sama, že nemám zástupce, že nepřichází v úvahu žádná nemocenská. Uvítala bych jedenkrát za měsíc návštěvu metodičky, která poradí, případně řekne, co by se mohlo dělat jinak, předcházelo by se tak nesmyslným zápisům, které vezmou chuť k práci. Ještě, že jsou tady naše stránky jídelny, kde každý týden doplňuji své vědomosti, čtu rady a názory jiných vedoucích.

Zdravím vás, vážená redakce, děkuji za vaše články, které poctivě čtu.
Zdravím vás, milé kolegyně, přeji hodně úspěchů.
Vážte si samy sebe, vždyť ne každý, kdo umí jíst, umí také vařit!

P.S.:

www.jidelny, to jsou stránky naše,
Zde najdete nejen, jak se vaří kaše.
Ale také povinnosti a práva,
co naše školství nám dává.
Někdy z toho máme vrásku,
naštěstí bereme svou práci jako lásku.
Kolegyně si radí a diskutují, je to milé,
jak pomáhají si, když přichází těžká chvíle.
S vámi je to paráda,
hned zvedne se mi nálada.
Jó, vést jídelnu, těžká věc,
ale my nedáme se přec!
Vždyť všechno jde řešit,
pak do práce se můžeme těšit!!

S chutí s námi ...

TempoVit spol. s r.o.

POTRAVINY • NÁPOJE • KOŘENÍ

www.instant.cz



Naše společnost zaměstnává více než 50% zaměstnanců se změněnou pracovní schopností a tím splňuje podmínku uvedenou §81 odst. 2 písm. b) zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů. Nabízíme Vám proto využití možnosti tzv. NÁHRADNÍHO PLNĚNÍ. Všechny námi vydané daňové doklady proto můžete uplatnit jako náhradní plnění ve smyslu výše citovaného zákona.

Jak vypočítat velikost pracovního úvazku v jídelně

Autor: Zdenka Macháčková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 1.12. 2008

Pozn. redakce: Podnětem k dnešnímu článku bylo několik dotazů, které jsme do redakce dostali během září a října. Měly společné téma: „Jsou nějaké tabulky, které by stanovily, kolik pracovníků s jakým úvazkem musí kuchyni být? Vařím 150 obědů, z toho 20 cizích. Jaký úvazek musí kuchařka mít? Mám úvazek 0,7. Zdá se mi to málo.“ Jednoduché a všeobecné tabulky nejsou. V dnešní době musíme vycházet při výpočtu těchto údajů z tzv. krajských normativů.



Před nedávnem mě redakce portálu Jídelny.cz vyzvala, abych na základě svého článku „Co lze vyčíst z krajských normativů“ napsala pokračování, ve kterém bych na konkrétních příkladech předvedla, jak si vedoucí může vypočítat počet zaměstnanců ve své školní jídelně. Návod pomůže zejména těm vedoucím, které pracují ve své funkci teprve krátkou dobu a mají tudíž zatím méně zkušeností. Metodiku rozpisu i tabulky normativů, které pro výpočty potřebujeme, uveřejňují na svých internetových stránkách odbory školství jednotlivých krajů. Někde se objevují i praktické kalkulačky normativů, které všechny výpočty provedou za nás.

Jídelna při MŠ

Pro modelový příklad jsem si vybrala nejprve jídelnu při dvoutřídní mateřské škole s 50 dětmi, která se nachází v Jihomoravském kraji. Ve zdejší krajské metodice rozpisu přímých výdajů na rok 2008 se uvádí, že se finanční prostředky ze státního rozpočtu poskytují podle počtu stravovaných vykázaných ve výkonových výkazech. Při stanovení počtu zaměstnanců si musím nejdřív najít tabulky normativů pro ŠJ při MŠ. Podle počtu strávníků v levém sloupci jsem si našla příslušný řádek:

	Ukazatele rozhodné pro stanovení kraj. normativů			Základní částka na jednotku výkonu	
Strávníci	No	Po	ONIV	NIV celkem	z toho MP
50	29,22	12125	50	6871	4979

No je průměrný počet jednotek výkonu připadající na 1 nepedagogického pracovníka, to znamená, že při celkovém počtu 50 zapsaných dětí připadá na 1 kuchařku 29,22 dětí. Z toho si vypočítám, že na 50 dětí je normativ 1,7 pracovníků (50 : 29,22 = 1,7).

Pokud bych počítala pracovníky ve stejné jídelně v Královéhradeckém kraji, musím si nejdřív pročíst principy rozpisu přímých nákladů zdejšího odboru školství. V něm se mimo jiné píše: „Informace o výkonech pro zpracování rozpisu rozpočtu jsou přebírány z výkazu Z 17-01. K přesnému rozdělení počtu strávníků v říjnu 2007 na stravování dětí MŠ, žáků ZŠ a ostatní žáky je využit podklad jednotlivých ŠJ ze samostatného šetření.“ A dále: „Za účelem omezení negativních dopadů nízké docházky dětí MŠ na velikost rozpočtu (úvazku) v ŠJ MŠ stanovujeme limit pro zohlednění průměrného počtu stravovaných dětí oproti zapsaným: 90% zapsaných strávníků do 75 dětí, 85 % u ostatních.“ Tyto počty strávníků se použijí, pokud skutečný průměrný počet strávníků v říjnu bude nižší oproti zapsaným. V tomto příkladě budu tedy hledat řádek s počtem strávníků 45.

počet žáků celkem	komp. Np 2008	komp. No 200 8	Kped 2008 Kč	Kneped 2008 Kč	MP/strávpedag. Kč	MP/strávneped. Kč	mzdy/strávcelk. 2008 Kč
45	x	29,340	0	11823	0,0	4835,58	4835,58

Z těchto údajů si vypočítám normativ 1,5 pracovníků (45 : 29,34 = 1,5).

Jídelna při ZŠ

Jako další příklad si vyberu jídelnu při základní škole, která má zapsaných 200 strávníků. Toto je řádek z příslušné tabulky pro Jihomoravský kraj:

	Ukazatele rozhodné pro stanovení kraj. normativů			Základní částka na jednotku výkonu	
Strávníci	No	Po	ONIV	NIV celkem	z toho MP
200	57,60	12 125	38	3 499	2 526

A po výpočtu 200 : 57,60 vyjde normativ 3,47 pracovníků.

Pro stejnou jídelnu v Královéhradeckém kraji se vychází z průměrného počtu skutečně uvařených obědů za měsíc říjen, který jsem si pro svůj příklad odhadla na 180.

počet žáků celkem	komp. Np 2008	komp. No 2008	Kped 2008 Kč	Kneped 2008 Kč	MP/strávpedag. Kč	MP/strávneped. Kč	mzdy/strávcelk. 2008 Kč
180	x	51,920	0	11823	0,0	2732,6	2732,59

Stejným postupem jako v předešlých příkladech zjistím normativ 3,47 pracovníků (180 : 51,92 = 3,47)

Jak je vidět, výpočet normativního počtu pracovníků není nijak složitý. Než se ale do toho pustíme, je nutné se seznámit s metodikou rozpisu normativů v našem kraji. A pak už jenom na internetových stránkách krajských úřadů vyhledat mezi různými tabulkami ty správné!



SEMIX®

- široký sortiment
- program Zdravý život v Gastru
- výrobky šité na míru

Instantní čočka

- vyšší obsah vlákniny a bílkovin
- rychle bobtná se studenou i teplou vodou bez nutnosti dalšího tepelného zpracování
- rychlá příprava pokrmů

SEMIX PLUSO, spol. s r. o. Rybníčky 338, 747 81 Otice, Česká republika Tel.: +420 553 759 980, Fax: +420 553 759 982 **www.semix.cz**

Jak žije školní jídelna v Žamberku

Autor: Marta Kacálková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 4.3. 2009

Školní jídelna Žamberk funguje jako samostatná příspěvková organizace od roku 1994, jsme zapsáni v rejstříku škol a školských zařízení a zřizovatelem je Město Žamberk. ŠJ ve své hlavní činnosti v současné době stravuje dvě základní školy, speciální školu a gymnázium a také dvě mateřské školy. Pro jednu z nich připravujeme i svačinky, do druhé obědy dovážíme. Celkem v těchto školách je okolo 1200 stravovaných žáků. Školní jídelna má tři výdejní místa - jídelnu v hlavní budově ŠJ, kde jsou všechna jídla připravována, druhé výdejní místo je v budově základní školy vzdálené asi 300 metrů a třetí výdejní místo je v mateřské škole přímo v budově ŠJ. Protože měla ŠJ volnou kapacitu kuchyně, povolil zřizovatel doplňkovou činnost, kvůli které je jídelna již od roku 2002 plátcem DPH.







Cena oběda

V ceně oběda mají strávníci polévku, hlavní jídlo - výběr ze tří jídel (jedno je vždy bezmasé), salát nebo ovoce a samozřejmě čaj. Ve výdejnách máme salátové pulty, kde mají strávníci možnost výběru salátů a to ze tří druhů (skladba těchto salátů se řídí sezónní nabídkou, většinou to jsou dva zeleninové saláty a jeden ovocný). Z nápojů si mohou dále vybrat již zmíněný čaj, ale také pramenitou vodu nebo přírodní šťávy a jednou týdně ochucené mléko. Cena oběda je v současné době pro žáky 7-10 let 19,50 Kč, pro žáky 11-14 let 21 Kč a pro studenty nad 15 let 25 Kč. Pro děti v MŠ jsou svačinky za 6,50 Kč a oběd 15,50 Kč. Pro cizí strávníky, kteří chodí do jídlonosičů nebo odvoz obědů, je cena 51 Kč (včetně 9% DPH), a ti, kteří navštěvují naše výdejny, platí 56 Kč (včetně 19% DPH). Denně vaříme okolo 1400 obědů. Máme v ŠJ zaveden objednávkový



systém, strávníci si mohou objednávat, jak přes terminály ve výdejnách, tak i přes internet, což je v dnešním shonu velmi výhodné, strávníci si objednají v klidu doma. V současné době se připravuje nový vzhled stránek a aktualizace celého objednávání přes internet.

Bazar volných jídel

Poskytujeme strávníkům službu Bazar volných jídel. Všichni strávníci musí mít objednáno nejpozději den předem. A bazar volných jídel je vlastně taková služba strávníkům, že strávníci mají možnost stornovat oběd v ten den (např. nemoci, služební cesty) s tím, že se pak musí najít strávník, který si neobjednal a na kterého se tento oběd převede. Snažíme se vyjít vstříc zapomnětlivým strávníkům i maximálně využít uvařené obědy. Strávníci si na tuto službu velice rychle zvykli a poměrně dost ji využívají.





Sehraný tým

O celý značně náročný provoz jídelny se stará sehraný kolektiv 24 zaměstnanců - šéfkuchař, 1 kuchař a 8 kuchařek, 9 pomocných kuchařek, řidič na rozvoz obědů (takže máme v kolektivu dokonce 3 muže), 2 zaměstnankyně na dozor nad žáky v době výdeje obědů, samostatná účetní a ředitelka ŠJ. Značnými pomocníky jsou také učni z odborného učiliště - obor kuchař, kteří mají v našem provozu zřízeno učňovské středisko.

Jídelníček

Velikou pozornost věnujeme jídelníčku. Protože jsme především zařízení školního stravování, dbáme na pestrost a kvalitu připravovaných jídel, hlavně se snažíme plnit spotřební koš, i když při výběru ze tří jídel je to velmi náročné. Každý týden je v jídelníčku ryba a také luštěniny. Velmi důležitý je také výběr kvalitních potravin, např. z ryb se velmi osvědčil pangasius.
Nedílnou součástí provozu je také technologické vybavení, které umožňuje kvalitně a rychle uvařit a v neposlední řadě i trošku ulehčit velkou dřinu kuchařkám.



Problémy

Samozřejmě máme spoustu problémů. Velkým problémem jsou krajské normativy, nezohledňují náročnost provozu (před několika lety toto zohledňovaly) - máme kuchyň v suterénu budovy, všechna uvařená jídla se musí výtahem dopravovat. Dalším problémem je vzdálená výdejna, kam musí část zaměstnanců každý den docházet, což nás zatíží o další část úvazku, chybí úvazek na úklid, na účetní a na dozory. Myslím, že toto je problémem spousty jídelen, kterým kraje snižují úvazky a tím i mzdové prostředky, aniž by vařily méně jídel a tím je vlastně nutí k nekvalitní práci. Všichni chceme poskytovat kvalitní služby hlavně školnímu stravování, k tomuto účelu jsme přeci zřízeni, máme i kvalitní personál a je nám velmi líto, že je nemůžeme kvalitně zaplatit.



Objednávejte stravu na svém „chytrém" mobilním telefonu

Objednávání stravy po internetu pro mobilní zařízení

- Aplikace firmy VIS pro objednávání stravy po internetu byla přizpůsobena pro uživatele chytrých mobilních telefonů a PDA. Nyní si můžete na svém mobilním zařízení:
  - objednat stravu
  - prohlédnout protokol výdeje
  - prohlédnout přehled uhrazených plateb
  - nastavit automatické zasílání vybraných informací
- Aplikace mstrava.cz ve verzi pro mobilní zařízení je automaticky dostupná všem jídelnám, které využívají objednávání stravy po internetu VIS.

Identifikace mobilním telefonem

Bezkontaktní identifikace pomocí mobilního telefonu v systémech VIS

- V identifikačních systémech VIS je nyní možné využít moderní technologii NFC (Near Field Communication). Mobilní telefon s podporou NFC stačí podobně jako bezkontaktní čip přiblížit k terminálu a identifikovat se ve stravovacím či docházkovém systému VIS.



Informační displej pro jídelnu

Informace pro strávníky přímo v prostorách školní jídelny

- Vybavte svoji jídelnu informačním displejem! Umožňuje zobrazit rotující text o délce 16 nebo 24 znaků. Jeho prostřednictvím můžete seznámit strávníky s aktuálním jídelníčkem, nebo s dalšími provozními informacemi. Je možné instalovat přímo do prostor jídelny, nebo na jiné vhodné místo.

Novinka MSklad
Výroba doplňkového sortimentu

Nový modul určený pro normování výrobků nebo jídel, připravovaných nad rámec hlavní činnosti jídelny.

- Modul využijí například jídelny, které provozují tzv. studenou nebo pro cukrářskou výrobu. Je možné využít i pro normování jídel pro volný prodej bez objednávky, případně pro normování receptur pro různé akce, rauty atd.

VIS

Děti by měly jíst sladkovodní ryby alespoň dvakrát týdně

RYBA DOMÁCÍ

Děti potřebují přijímat stravu rozmanitou a zdravou. Pozitivní úlohu při vytváření stravovacích návyků hrají samozřejmě také školní jídelny. V těch ale sladkovodní ryby často chybí nebo jsou zastoupeny pouze ve formě filé. U pokrmů z ryb by měl být kladen důraz především na čerstvost, a ta je nejvyšší právě u ryb sladkovodních. Čerstvé rybí maso je nutričně nejhodnotnější, v trávicím traktu člověka je rychle a snadno tráveno za 2–3 hodiny, protože obsahuje krátká svalová vlákna. Hlavní výživovou složkou masa sladkovodních ryb jsou plnohodnotné bílkoviny, které děti potřebují ve vyšším množství než dospělí. Dále jsou v tuku sladkovodních ryb obsaženy nenasycené mastné kyseliny, které si organismus nedokáže sám vytvořit. Jsou nenahraditelné a důležité pro zdravé srdce a cévy a u dětí podporují správný růst a duševní vývoj. Mysleme proto při sestavování jídelníčků ve školních jídelnách na zásady zdravé výživy a nabídněme dětem sladkovodní ryby co možná nejčastěji.

Pro doplnění uvádíme tabulku výživových hodnot kapřího masa ve 100 gramech.

Složení	Množství (průměr)
Energetická hodnota	485 kj
Bílkoviny	17,6 g
Tuky	5,04 g
Sacharidy	0,03 g
Nenasycené mořenové MK	2,3 g
Nenasycené polyenové	1,46 g

EVROPSKÝ RYBÁŘSKÝ FOND
INVESTOVÁNÍ DO UDRŽITELNÉHO RYBOLOVU

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Vaříme podle receptů našich žáků

Autor: Bohumila Šardická
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 12.3. 2009

Když mě redakce portálu www.jidelny.cz oslovila, abych napsala článek o akci, která proběhla druhý lednový týden v naší ŠJ, zprvu jsem váhala, protože nejsem žádný spisovatel ani novinář. Nakonec jsem se rozhodla, že článek napíšu s tím, že důležitý je obsah, ne forma a pokud si z něj ostatní vedoucí ŠJ něco odnesou, budu ráda.

Hned na začátku podotýkám, že ve školním stravování pracuji už více než 17 let, takže nejsem žádný nováček v tomto oboru a dobře vím, co školní stravování a všechno kolem něj obnáší. Znám radost z toho, když se nám podaří propašovat do dětí kousek zeleniny nebo ryby, děti to nepoznají a ještě jim chutná. Znám ale i nechuť a zklamání z toho, když vidím, že děti výsledek dopolední snahy kuchařek vrací netknutý, aniž by ho byť jen ochutnaly a následně je potkám cestou z práce s pytlíkem brambůrek v ruce.

Po celá léta se upřímně snažím předkládat stravu zdravou, pestrou, ale hlavně chutnou. Zařazuji do jídelníčků stále nové receptury a suroviny jako jsou např. pohanka, cizrna, kuskus atd… Je však pravdou, že po čase inspirace může začít docházet a tak jsem s radostí přivítala iniciativu našeho pana zástupce, který na jedné z našich porad navrhl, abychom udělaly pro děti „Týden dětské kuchyně“, který by byl sestaven z receptů našich strávníků. Co ho k tomuto nápadu přivedlo, nevím, ale každopádně já se tohoto nápadu ujala s tím, že to bude určité vybočení ze stereotypu všedních dní a že snad konečně proniknu do tajů dětských chutí.

Protože jsem od přírody spíše pesimista a jak jsem již podotkla, ve školním stravování pracuji už nějaký ten pátek, moc jsem si od toho neslibovala. Nicméně jsem akci vyhlásila a děti měly možnost nosit své oblíbené recepty. Během měsíce se mi sešlo asi 30 receptů. Byly to recepty známé i neznámé, zdravé i nezdravé. Po poradě s hlavní kuchařkou jsem vybrala pět vítězných receptů, které splňovaly alespoň trochu moji představu o zdravém jídelníčku a které byly v našich možnostech realizovatelné. Teď zbývalo „jenom“ recepty upravit do receptur, nanormovat, zjistit možnosti dodavatelů, přesvědčit kuchařky, že to půjde, objednat zboží a doufat, že vše klapne, jak má.

Nastal týden T a já s napětím očekávala ohlasy našich strávníků. Každý den u výdeje visela receptura s pracovním postupem a informací, kdo recept přinesl. Děti z toho měly radost a kuchařky někdy nestačily odpovídat na jejich zvídavé dotazy. Receptury jídel, která jim chutnala, si dokonce fotily na své mobilní telefony.

Kdybych měla zhodnotit tento náš počin, přiznám bez mučení, že zpočátku jsem k této akci přistupovala spíše skepticky. O to více mě potěšila a překvapila reakce, jak u dětí, tak i u veřejnosti. Dokonce se mně ozvala redaktorka regionálních novin, jejíž dcera naši jídelnu navštěvuje a moc jí chutnalo, a napsala o nás hezký článek do novin. Tuto akci jsem samozřejmě prezentovala i s příslušnými fotkami a komentářem na webových stránkách školy, kde ji zřejmě objevila i redakce portálu a oslovila mě.

Netvrdím, že vše proběhlo hladce a bez stresů, ale přesvědčila jsem se, že tudy vede cesta, jak prezentovat a přiblížit naši mnohdy nelehkou práci veřejnosti. Teď jsem se pro změnu inspirovala článkem na portálu o významných dnech, které jsou věnovány jídlu, výživě, zdravému životnímu stylu a těším se, jak uspořádáme v naší ŠJ 6.3. Den jódu. Nějaký rybí recept a jódový nápoj zvládneme, ale 22.3. na Světový den vody, to bude oříšek!

Děti u nás v průběhu týdne ochutnaly tato jídla:



Ovocnou polévku s piškoty, zapečené těstoviny s kuřecím masem a brokolicí.



Polévku hovězí s těstovinou, kuře pod peřinkou, hranolky - chutnalo samozřejmě nejvíce (podotýkám, že hranolky byly u nás výjimečně a byly šetrně upraveny v konvektomatu).



Polévku francouzskou, květákovo-sýrové smaženky s bramborem a tatarskou omáčkou.



Polévku česnekovou s chlebovými krutony, vepřová játra po vodňansku s rýží - nejvíce chutnaly dospělým strávníkům.



Polévku fazolovou, slaný štrůdl - chutnal moc.

Odměňování zaměstnanců ve školní jídelně podle zákona

Autor: Monika Horáková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 3.4. 2009

Poznámka redakce:
Nevhodné a nesprávné zařazení personálu ŠJ do katalogu prací, nesprávné přidělení platové třídy, špatné stanovení různých příplatků - to vše je v jídelnách, jak nás denně přesvědčujete, denní realita. Důvody, proč se tak děje, jsou různé. Když pomineme svévoli nadřízených pracovníků, může hrát roli také neznalost právních předpisů a jejich neúmyslné porušování. Důvodem však může být i jiný: zřizovatelé a kraje někdy nepřidělí škole (jídelně) dostatek finančních prostředků na to, aby zaměstnanci mohli být odměňováni dle zákona.

Související právní předpisy:
Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce
Nařízení č. 469/2002 Sb., katalog prací
Nařízení vlády č. 564/2006 Sb., platových poměrech zaměstnanců

V tomto příspěvku jsme se snažili zodpovědět pár nejzávažnějších problémů, které Vás jako zaměstnance jídelen mohou pěkně potrápit. Před pár lety zveřejněná bakalářská práce uvádí, že problém odměňování ve školních jídelnách považuje za významný asi 40% respondentů. Vzhledem ke stávající finanční situaci ve školách přitom nelze podstatné zlepšení v otázce zaměstnaneckých poměrů a zvláště jejich odměňování očekávat.

1. Platový tarif, třída a druh práce

V souladu s §123 zákoníku práce v platném znění přísluší zaměstnanci platový tarif stanovený pro platovou třídu a platový stupeň, do kterých je zařazen. Běžně tedy zaměstnanec pobírá tolik peněz, kolik odpovídá mzdě za práci v dané platové třídě. Platových tříd je 16 a zjednodušeně platí, že čím vyšší třída, tím vyšší peníze.
Jak se určuje, do které platové třídy budete zařazeni? Toto zařazování probíhá již při přijetí do pracovního poměru. Už v době podpisu pracovní smlouvy by měl mít zaměstnavatel jasno, do které platové třídy
- podle nejnáročnější práce, kterou budete vykonávat
- podle druhu práce sjednaného v pracovní smlouvě
- podle délky praxe
- podle kvalifikace

ze zákona patříte. Zaměstnavatel by Vás měl také automaticky zařadit do té správné platové třídy tak, aby vyhověl zákonu. Zákon totiž stanoví, které druhy prací spadají do jaké platové třídy.

a) Platové třídy
Platových tříd je 16, každá z nich má stanovený platový tarif. Platové tarify pro každou třídu se dělí ještě na 12 platových stupňů, podle délky započitatelné praxe, tj. plat Vám roste v průběhu let, aniž byste dělali cokoliv navíc nebo se měnila pracovní smlouva. Platové tarify stanoví vláda nařízením zpravidla na období kalendářního roku.
b) Druhy prací
Jednotlivé druhy prací jsou uvedeny v katalogu prací, který tvoří přílohu nařízení vlády č. 469/2002 Sb. Zaměstnavatel by Vám měl tedy přiřadit druh práce podle její náplně, podle toho, co pro něj budete ve skutečnosti v praxi dělat (to je někdy také samostatně vymezeno v náplni práce).
Např. pro druh práce č. 2.5.2, tj. KUCHAŘ platí:
- spadá do 6. platové třídy
- do jeho náplně práce patří:
1. Stanovování technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel včetně kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků, při dodržování správné gastronomické skladby.
2. Výroba náročných specialit české kuchyně a kuchyní cizích národů, výroba specialit studené kuchyně pro bankety a recepce včetně sestavování vlastních receptur.
3. Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních, například dieta bezlepková, nízkocholesterolová, nízkobílkovinová s omezením tuků při akutní pankretitidě; výroba jídel s dvojím a vyšším omezením.
Abyste byli jako kuchař zařazeni do 6. platové třídy, stačí, když Vaše nejnáročnější práce zahrnuje jeden z bodů 1,2,3. Nemusí se přitom jednat o převážně vykonávanou práci.
Jak už bylo uvedeno, do platové třídy jste zařazení již při přijetí do pracovního poměru. Pokud dojde za jeho trvání ke směně druhu práce, měl by Vás zaměstnavatel zařadit do jiné platové třídy, která odpovídá Vašemu novému zařazení.
Ovšem pozor! Vedoucí zaměstnanci se zařazují
- buď podle nejnáročnější práce, kterou sami vykonávají

- nebo podle nejnáročnější práce, kterou vykonávají jejich podřízení!!
To znamená, že odborné řízení již oproti minulé právní úpravě nemusí mít vliv. Vedoucí zaměstnanci mohou být zařazováni do stejné platové třídy jako jejich nejvýše zařazení podřízení zaměstnanci.
Může se tak konkrétně stát, že vedoucí školní jídelny bude zařazena do platové třídy 7, ačkoli její náplň práce zahrnuje také tvorbu technologie, ekonomickou agendu a dodržování hygienických předpisů, které spadají do 8. platové třídy.

2. Příplatek za vedení

Tento příplatek je upraven v §124 zákoníku práce, v platném znění. Vedoucímu zaměstnanci přísluší příplatek za vedení, a to podle stupně řízení a náročnosti řídící práce. Příloha č. 6 k nařízení vlády č. 330/2003 Sb., která platila dříve a rozsah příplatku vymezovala 500 - 3000 Kč, již v současné době neplatí.
Stupně řízení jsou 4 a u každého stupně je stanovena výše příplatku za vedení v % z platového tarifu nejvyššího platového stupně v platové třídě, do které je zaměstnanec zařazen.
Konkrétně to vypadá takto:

Stupeň řízení 1 = vedoucí zaměstnanec, který řídí práci podřízených zaměstnanců (5 - 30%)
Stupeň řízení 2 = vedoucí zaměstnanec, který řídí vedoucí zaměstnance na stupni řízení 1 nebo vedoucí zaměstnanec – statutární orgán, který řídí práci podřízených zaměstnanců (15 - 40%)
Stupeň řízení 3 = vedoucí zaměstnanec, který řídí vedoucí zaměstnance na 2. stupni řízení, vedoucí zaměstnanec-statutární orgán, který řídí vedoucí zaměstnance na stupni řízení 1 nebo vedoucí zaměstnanec - vedoucí organizační složky, který řídí vedoucí zaměstnance na stupni řízení 1 (20 - 50%)
Stupeň řízení 4 = vedoucí zaměstnanec – statutární orgán, který řídí vedoucí zaměstnance na 2. stupni řízení, vedoucí zaměstnanec- vedoucí organizační složky, který řídí vedoucí zaměstnance na stupni 2 řízení, náměstek ministra, vedoucí Kanceláře prezidenta republiky apod. (30- 60%)

Přitom samozřejmě existují také zaměstnanci, kteří nejsou vedoucími zaměstnanci (tj. fakticky ale něco podobného třeba dělají podle organizačního předpisu apod.). Takový zaměstnanec je podle organizačního předpisu například oprávněn organizovat, řídit a kontrolovat práci jiných zaměstnanců a dávat jim k tomu účelu závazné pokyny. Přísluší mu za to podle náročnosti této řídící práce příplatek za vedení v rámci rozpětí 5 - 15% platového tarifu nejvyššího platového stupně v platové třídě, do které je zařazen. Ovšem i tady pozor! Komentáře zákoníku práce, které jsme měli k dispozici, zdůrazňují, že i když fakticky pracujete jako vedoucí zaměstnanec, pokud tato Vaše oprávnění nevyplývají z organizačního předpisu zaměstnavatele, příplatek za vedení Vám nelze poskytnout.
Dovolujeme si v této souvislosti upozornit, že příplatek za vedení je sice nárokovou složkou platu, ale jeho výše v konkrétním případě není zákonem nikde vymezena. Počet podřízených není nikde vymezen jako určující, ani zákon neurčuje např. že od vedení 6 lidí náleží vedoucímu zaměstnanci o x peněz více, než kdyby vedl 3 lidi. Při určení konkrétní výše příplatku za vedení vychází zaměstnavatel z úrovně řízení a z posouzení náročnosti řídící práce, a to po odborné i organizační stránce. Zohledňuje se přitom dále i pracovní náplň útvaru, který zaměstnanec řídí.
Komentáře k zákoníku práce se shodují také v tom, že příplatek za vedení nelze poskytnout pouze při tzv. metodickém vedení. Usměrňování postupů bez přímého řízení zaměstnanců např. na úseku bezpečnosti práce, v personální oblasti apod. příplatkem za vedení ocenit nelze.

3. Jak se bránit?

Možná si v zaměstnání připadáte nesprávně odměňováni. Pravděpodobně máte dojem, že Vaše práce je podhodnocena. To je zcela na místě a je samozřejmě obecně známo, že platy ve školních jídelnách neodpovídají úsilí jejich zaměstnanců. Celá věc má však několik háčků, vyplývajících z podstaty institutů, které jsme v tomto článku probírali.
V první řadě – většinou je podhodnocení Vaší práce založeno na tom, že v pracovní smlouvě máte uvedenu nižší mzdu, než odpovídá tomu, co skutečně děláte. V takovém případě doporučuji zkontrolovat (pokud ji máte v písemné podobě) náplň práce. Jestliže náplň práce odpovídá vyššímu platovému zařazení, než Vám přísluší z pracovní smlouvy, máte možnost se bránit u zaměstnavatele.
Nebo se můžete obrátit na inspekci práce či odbory – není rozhodující, že Vy sami nejste odborově organizováni.
Pokud však ve Vaší pracovní smlouvě ani náplni práce není zahrnuto všechno, co ve skutečnosti děláte, máte dvě možnosti
- dělat jen to, co v nich zahrnuto je
- požádat o změnu smlouvy či náplně práce
Je jasné, že ani jedna varianta nemusí být pro Vás ideální cestou. Ale v právu bohužel platí, že co jste již jednou podepsali a na co jste na počátku přistoupili, to platí i do budoucna.
To je vlastně hlavní problém těchto sporů – pokud se zlepšení své pozice nedomůžete přes domluvu se zaměstnavatelem, odbory, či v některých ojedinělých případech přes inspekci práce – můžete např. stávkovat nebo svého zaměstnavatele zažalovat u soudu, případně dát výpověď. To už jsme ale u dost silných nástrojů, které většina lidí nechce použít.

Jak se v jídelně vaří bez objednávek

Autor: Pavel Ludvík
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 27.5. 2009

Jednou z novinek, kterou používají soukromé firmy provozující školní stravování, jsou bezobjednávkové systémy výdeje. Soukromé firmy to také považují za svou přednost a při porovnávání svého systému s běžnými školními jídelnami to nikdy neopomenou zdůraznit. Existují však školní jídelny provozované školami, kde bezobjednávkový systém používají také. Jednou z nich je školní jídelna ZŠ Habrmanova v České Třebové, kterou jsem navštívil.

V roce 1995 v ní krátce působila soukromá firma, která zde zavedla systém výdeje bez objednávek. Provozovatel jí však brzy vypověděl smlouvu a zabýval se otázkou, jak jídelnu provozovat dál. Vedoucí jídelny p. Dostálová přišla s návrhem, že stravování bez objednávek zde budou provozovat dál sami.

Začátky byly těžké. Nejprve museli přesvědčit rodiče, že škola takový systém zvládne a že i dětem to přinese větší komfort. Všem rodičům napsali a doručili dopis, v němž je s tímto záměrem seznámili. Protože se v jídelně téměř výhradně používá bezhotovostní systém plateb, všem rodičům připravili podklady pro kontakt s bankou a seznámili je s nutností zakoupit čip.

Bezobjednávkový systém vyžaduje výborné technické vybavení kuchyně: bylo proto nutné investovat do její celkové rekonstrukce a do technického vybavení (konvektomaty, šokery, roboty, lednice, pokladna, salátový bufet atd.)

Za nejtěžší však označila vedoucí Dostálová potřebu přesvědčit zaměstnance o správnosti celého záměru a změnit jejich myšlení. S několika z nich se musela rozloučit.

Dnes se v jídelně bez objednávek stravují děti a učitelé ze základní školy, dále z nedalekého gymnázia a střední odborné školy. Jídelna připravuje průměrně 1100 obědů a nevaří pro cizí strávníky. Obvykle nabízí výběr ze 4 druhů jídel, 1 polévku, dále zeleninové a ovocné saláty, jogurt, pudink, míchaný jogurt a moučníky.

Jak funguje výdej

Strávníci vejdou do jídelny a hned za dveřmi mají vitrínu s ukázkami jídel. Podle své chuti a vzhledu vzorků se rozhodnou, co si dají, a zamíří k jednomu ze 4 výdejních pultů, kde dostanou hlavní jídlo a příp. polévku.

Pak zamíří k dalšímu samoobslužnému výdejnímu pultu, kde si mohou sami nabrat doplňkový sortiment: saláty, moučníky a nápoje.



S jídlem na tácku zamíří k pokladně. Tam přiloží čip ke čtečce a pokladní jim z konta srazí cenu odebraných jídel.





Ceny jídel jsou uvedeny v následující tabulce



Polévka		4,00 Kč
Hlavní jídlo	7. - 10. roků	16,50 Kč
Hlavní jídlo	11. - 14. roků	18,00 Kč
Hlavní jídlo	15 a více let	19,00 Kč
Plná cena oběda		48,50 Kč

Ceny doplňkového sortimentu

Zeleninový salát	100 g	6,00 Kč
Ovocný salát	100 g	8,00 Kč
Moučník		4,00 Kč
Miska – moučník		7,00 Kč
Pečivo		2,00 Kč
Celozrnný rohlík		3,50 Kč
Post-mix		1,00 Kč

Saláty se účtují podle váhy.

Strávník musí mít při platbě na kontě dostatečnou částku, za minimum se považuje 20 Kč. V případě, že nemá dostatečné konto, jídelna mu nemusí jídlo vydat. Ve výjimečných případech může strávník konto čerpat do mínusu. Jak uvedla paní vedoucí, pečlivě si hlídá zejména odcházející ročníky, žáky z devátých tříd a maturanty.
Od pokladny strávník odchází oběd sníst ke stolu. Zajímavostí je, že v jídelně nemají okénko pro použité nádobí. Po obědě strávníci odkládají tácy s nádobím do vozíků a ty, když se naplní, personál odváží k myčce.



Příprava jídel

Jak ale mohou v kuchyni vědět, kolik jídel připravit? Za léta provozu už mají v jídelně statisticky zjištěno, kolik a jakých jídel mají vařit. Přesné statistiky vedou zejména u polévek. Pro kuchaře je důležité množství rozvrhnout mezi obvyklé 4 druhy jídla, aby kuchyň měla vůbec kapacitu jídla připravit.
Navržené počty porcí v jídelně přednormují a ráno začnou vařit. Hotová jídla zchlazují v šokeru a pro vlastní výdej je jen regenerují. Vydává se zde od 11 do 14:20 hodin, pokladna přitom sleduje vydané porce. Kolem 13:30 provedou průběžné součty ve všech kategoriích, podle obvyklého počtu dětí už vědí, kolik čeho bude chybět, a začínají dovařovat. Samozřejmě se ale nedovařují jídla pro všechny 4 výdejní pulty. Jídelna zaručuje výběr ze 3 jídel, jen asi posledních 10 strávníků řeší velmi operativně, např. připraví strávníkovi minutku (podle možností kuchyně a chuti strávníka). Výběr zeleninových a ovocných salátů dokáží zabezpečit až do konce výdejní doby, nápoje samozřejmě také. Další doplňkový sortiment (jogurty, pudinky, pečivo) se prodává jen do vyprodání.

Počty porcí

Vedoucí jídelny a hlavní kuchař samozřejmě počty jídel nevěstí z křišťálové koule. Mají přesnou evidenci počtů strávníků v jednotlivých školách a třídách. Jsou detailně informováni o akcích školy, vědí, kdy která třída kam odjíždí. Vedoucí jídelny pravidelně navštěvuje pedagogické porady jednotlivých škol, kde hlásí své požadavky a vysvětluje, co je nutné k dobrému chodu jídelny. Má přístup do plánů školních akcí. Vedení škol samozřejmě hlásí všechny nenadálé akce vyžadující hromadnou odhlášku (exkurze, výlety, chřipkové epidemie). Tato povinnost je sice zakotvena ve smlouvách se školami, ale jak jsem pochopil, mnohem důležitější jsou nadstandardní vztahy, které vedoucí Dostálová s učiteli a řediteli udržuje.
Paní vedoucí tráví čas mezi 11. a 15. hodinou v jídelně mezi strávníky. Říká: „Starám se o přímý kontakt se všemi strávníky. Mně se to zdá velice důležité, všichni mně znají, když něco potřebují, tak mně mohou oslovit, na jídelně je pořádek a veškeré věci, které se týkají stravování, řeším na místě.“
Pomáhá udržovat organizaci výdeje stravy, pořádek u samoobslužných pultů, hovoří s dětmi, učiteli a řediteli škol. Nejsou to jen krátké zdvořilostní či osobní pozdravy. Často se v těchto krátkých rozhovorech rychle vyřeší problém, který by se jinde řešil stížností a nebo osobní návštěvou

na ředitelství. Vedoucí Dostálová mnoho žáků i pedagogů osobně zná, je s nimi ve velmi přátelském vztahu a ti se jí za to odmění naprostou spolehlivostí při hromadném ohlašování strávníků, nedovolí si v takovém případě nezavolat. Dá se tedy říci, že ač zde nejsou objednávky jídel, personál jídelny ví velmi přesně, kolik strávníků na oběd přijde.

Nezneužívají děti možnosti výběru?

Původně jsem si to myslel také: dítě si vezme oblíbený řízek nebo i dva (může odebrat i 2 obědy, druhý ovšem za plnou cenu), pohrdne polévkou, zeleninovými saláty, nabere si moučníky a rychle k pokladně. Jak však říká paní Dostálová, nestává se to: „Nemůžu říct, že by si děti kupovaly jenom moučníky. Každý strávník si může vyžádat výpis projedených jídel za uplynulý měsíc a rodiče můžou své děti zkontrolovat."

Dále uvádí: „Dítě zde nevodíme za ručičku, vychováváme ho k samostatnosti a hospodárnosti. Často se dítě u pokladny dívá na zůstatek svého konta a podle něho se ještě na poslední chvíli rozhoduje, co si vezme nebo přidá. Máme i děti, které se až zde naučily jíst polévku nebo něco, co doma dříve nejedly."

Náročná práce pro pracovní kolektiv

Tým pracovníků jídelny se skládá z 15 lidí, z toho jsou 2 muži. Navíc vypomáhají učni z SOU. Oproti běžným jídelnám zde musí počítat s 1 pracovní sílou u pokladny navíc. Práce v bezobjednávkovém systému výdeje se 4 druhy hlavních jídel na výběr je velmi náročná a nevyhovuje každému. Velké nároky jsou zejména při přípravě jídel. Jak je ale vidět, pokud lidi chtějí - jde to.

Protože jídelna je součástí školy, nemají velké problémy s dozory. Zabezpečují je učitelé okolních škol podle daného rozvrhu dozorů. Vše je ovšem třeba pečlivě rozvrhnout a vyjednat s vedením škol.

Vedoucí jídelny věnuje velkou péči přesvědčování a výchově pracovníků. Říká: „Lidé musí chtít, nucením nic nedokážete." Mzdové prostředky zde přitom mají standardní, tak jako každá jídelna.

V jídelně rovněž pečují o dobré kolegiální vztahy, pravidelně se pouští do společných akcí, které kolektiv utužují. Dvakrát ročně si pořádají společenskou akci „besídku", navíc turistické nebo sportovní akce, někdy kombinované se školením z hygieny, BOZP apod.

V jídelně pravidelně pořádají také vánoční a velikonoční akce pro strávníky, výstavky keramiky, lidových tradic apod. To vše podporuje zájem o stravování.

Vzhledem ke specifičnosti a rozsahu provozu si jídelna vede samostatné účetnictví, které se pak vkládá do účetnictví celé školy. Díky tomu má jídelna perfektní přehled o čerpaných mzdách, nákladech, tržbách a dobře vidí, jak na tom ekonomicky je.

Důležitý je spokojený zákazník

Velkou důležitost v této jídelně přikládají spokojenosti dětských strávníků. Začíná to již tím, že vedoucí jídelny na ně osobně dohlíží během výdeje a obědů, pomáhá řešit vzniklé problémy (např. rozlitá polévka, rozbitý talíř). Jídelna je rozdělena polostěnami na sekce, takže děti zde nestolují v jedné velké hale pro 130 strávníků, ale v komornějším prostředí. Celé prostředí je velmi pěkně, až domácky upraveno. V přepážkách je umístěna spousta květin, na stěnách visí obrazy, ukázky ručních prací.

Děti výdej bez objednávek oceňují. Když se na konci roku přijde s vedoucí jídelny rozloučit parta maturantů, kteří sem chodili na oběd 13 let, a donese velkou bonbonieru se slovy, že jim tato jídelna bude chybět, je to ocenění nade vše.

Bezobjednávkový systém v ZŠ Habrmanova si velice chválí také rodiče, nemusí nic přihlašovat ani odhlašovat. Jak říká vedoucí Dostálová, „pro nás je nejlepší pochvala to, že strávníci, rodiče, učitelé jsou spokojeni."



Mnoho vedoucích ŠJ tvrdí, že vařit bez objednávek není možné. Jak je ovšem vidět, možné to je. Vše je v organizaci práce, výdeje a hlavně v lidech, kteří musí chtít něco dokázat.

Zvláštnosti zdejšího provozu v oblasti ekonomiky, mezd, hygieny, výživy jsou samozřejmě pečlivě sledovány příslušnými kontrolními orgány. Pro mnoho situací, k nimž zde dochází, nenaleznete žádný pokyn, žádnou vyhlášku. Pro všechny je třeba nalézt vysvětlení, zdůvodnění a dostatek argumentů. Management jídelny musí být velice silný a musí mít maximální podporu zřizovatele a školy. I zřizovatel musí v takovém případě podobnou jídelnu podpořit.

Biogena® Váš lepší den.



Nápojové koncentráty
pro přípravu ledového čaje

Ice tea

IceTea Broskev
Jedinečný nápojový koncentrát s extraktem z pravého čaje zpestří v letních měsících Váš pitný režim. Osvěží celé tělo i mysl a přispěje tak k příjemně strávenému dnu.

SUKRALOZA

Catering čaje 100g pro společné stravování

Fantastic Tea®

Brusinka
Nápojový koncentrát svou chutí a příznivými účinky brusinky (Rhodococcus vitis-idaea) navazuje na velmi úspěšnou čajovou řadu FantasticTea. Obsahuje extrakt z Brusinky.

Borůvka & Rakytník
představuje unikátní spojení chuti lesních borůvek a příznivých účinků rakytníku řešetlákového (Hippophae rhamnoides). Rakytník obsahuje vysoké množství vitamínů A, C, E, jejichž kombinace napomáhá snižovat hladinu cholesterolu v krvi a posiluje celkovou imunitu organismu.

SUKRALOZA

Nízkoenergetické
nápojové koncentráty

enekon

Citron
Nízkoenergetický nápojový koncentrát s příjemnou citrónovou chutí. Obsahuje pouze sukralozu, proto je vhodným nápojem také pro diabetiky.

SUKRALOZA

Ovocné čajové směsi

Sladká švestka
Unikátní ovocná čajová směs s příchutí švestky. Díky obsahu sukralozy již není nutné další přislazování, čímž se podstatně snižují výrobní náklady.

SUKRALOZA

čoko kuličky, skořicové kroužky, cereální polštářky

100% NATURAL

Vyrobeno bez použití umělých barviv, aromat a konzervantů.

BIOGENA CB, spol. s r. o., J. A. Komenského 369, 373 63 Ševětín
tel./fax: 387 997 725 - 6 e-mail: biogena@biogena.cz www.biogena.cz

VOLEJTE ZDARMA 800 – 100 599

Management do školních jídelen

Hledáte nové podněty pro váš profesní rozvoj?
Chcete být respektován spolupracovníky i nadřízenými?
Chcete být skutečným profesionálem ve své pozici?

Pak využijte nabídku Centra školského managementu Pedagogické fakulty Univerzity Karlovy v Praze, které ověřilo dvousemestrální **kurz „Základy školského managementu pro vedoucí pracovníky, ředitele a ředitelky školních jídelen."**

Obsahem kurzu jsou jak teoretické, tak praktické poznatky ze školského managementu, ekonomiky a financování, práva a bezpečnosti práce, racionální výživy, vedení lidí a výcvik v základních manažerských dovednostech.

Kurz je realizován distanční formou, která kombinuje prezenční výuku, řízené samostudium, on-line aktivity a manažerské praxe. Výuka probíhá cca jedenkráte za měsíc v Praze (popřípadě krajská města), manažerské praxe ve školních jídelnách cca 1 měsíčně (4 hod) v termínu dohodnutém studenty.

Cena kurzu je 13 000 Kč (6 500 Kč za semestr) a zahrnuje: přípravu a aktualizaci studijních materiálů, nájemné, odměnu lektorům a tutorům, konzultace, administraci a organizování kurzu (vedení studijní, ekonomické agendy na PedF UK, správní poplatek PedF UK, tisk osvědčení, poštovné, koncepce a vedení sekce pro kurz na virtuální manažerské univerzitě).

Závěr kurzu: Obhajoba seminární práce.

Po ukončení kurzu obdrží studenti **osvědčení PedF UK** o absolvování kurzu.

Jak se přihlásit ke studiu?

Zájemci o nabízený kurz mohou posílat přihlášky na adresu uvedenou v přihlášce

do 15. 12. 2009.

Kurz bude zahájen v lednu 2010.

Sejde-li se dostatečný počet zájemců (minimálně 30), jsme schopni otevřít kurz i v našich studijních střediscích v krajských městech.

Přihláška ke stažení na adrese http://www.pedf.cuni.cz/csm

Centrum školského managementu PedF UK
Ing. Helena Černíková
221 900 524
221 900 511

Spotřební koš – náš nepřítel nebo rádce a pomocník?

Autor: Marie Kučerová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 21.5. 2009

Když jsem byla oslovena redakcí portálu Jídelny, abych napsala článek na téma spotřební koš, dlouho jsem přemýšlela, co pro mne tento pojem v mé práci znamená. Na začátku mého působení ve školním stravování to pro mne byl spíš strašák, ale brzy jsem pochopila, že pomocí něj se jídelníček sestavuje mnohem snadněji. Vždyť pokud jej chcete plnit, máte vlastně předem stanovenu kostru měsíčního jídelníčku. Zkusím teď probrat jednotlivé položky důkladněji.

Maso

Tato položka bývá bez problémů, pouze je třeba dbát na pestrost a zařadit do jídelníčku i jiné druhy, než vepřové a hovězí. Úspěch má třeba králík, jelení nebo srnčí maso, používáme i klokana. Samozřejmě je to finančně náročnější, ale když zařadíme i levnější vnitřnosti, dá se to unést. Hovězí také není nejlevnější a navíc není u dětí moc oblíbené. Jen při použití netradičních druhů masa (třeba klokana) použiji v jídelníčku spíš název zvěřina, jinak by to dětičky asi nejedly. Toto maso navíc mohu velmi doporučit, je chutné a dietní.

Ryby

Pro splnění spotřeby je třeba zařadit minimálně dvakrát do měsíce. Ale jak na to, aby je děti jedly? To je dost problém, jelikož v některých rodinách se nejí ani na vánoce. Ve smaženém stavu se celkem bez problému do dětí dostat dají, ale zde se opravdu vyplatí nešetřit na úkor kvality. V současné nabídce se dá vybrat kvalitní ryba. Horší je dostat do malých žaludků rybu v přírodním stavu. Zde se nám nejvíce osvědčila klasická úprava na másle s přídavkem např. bylinek, případně mírné přelití sýrovou omáčkou. Také se dá vyrobit chuťově výborná mozaiková sekaná nahrazením 1/3 masa tuňákem ve vlastní šťávě s přídavkem sýra a trojbarevné papriky. Vypadá i chutná znamenitě.

Mléko

Asi největší oříšek. Není účelem spotřebu plnit jen ,,na papíře“. Pokud vím, že na normu vyjde např. 50 l mléka, ale ve skutečnosti se vypije jen 10 l, tak raději připravíme méně každý den, pokud se tedy mléko k jídlu aspoň trochu hodí. Jako sladké jídlo jednou měsíčně zařadíme např. krupici nebo buchty s krémem, na jejichž přípravu je třeba velké množství mléka. Také omáčky nebo smetanové polévky, jako třeba kulajda, jsou u dětí oblíbené. Není přece účelem splnit spotřebu i za cenu toho, že polovinu nápoje budeme vylévat, ale dostat mléko do strávníků.

Mléčné výrobky

Tato položka se celkem splnit dá. Je třeba přidat občas sýr do polévky, velice oblíbené jsou boloňské špagety se sýrem jako bezmasé jídlo, také třeba smažené hermelínové výseče děti milují a při šetrné přípravě v konvektomatu neriskujete překročení spotřebního koše v položce tuků. V oblibě jsou různé tvarohové krémy s ovocem.

Tuky volné

Dříve to byl docela problém, protože smažená jídla děti většinou milují a pokud jste zařadili do jídelníčku 1x smaženou rybu, většinou už zbyla možnost pouze jednoho smaženého jídla do konce měsíce. V tomto ohledu je konvektomat výborná pomoc, protože výrazně sníží spotřebu tuků a dá se tedy zařadit v delším měsíci smažené jídlo kromě ryby 2x. Smažený sýr v konvektomatu, k tomu hranolky do trouby bez použití tuku, tatarka připravená z jogurtu a yofresch majonézy, krásná zeleninová obloha a máte tahák pro děti jako hrom. Navíc spotřeba sýra, jogurtu a jogomajonézy (poměrnou částí) jde do spotřeby mléčných výrobků, obloha do spotřeby zeleniny.

Cukr volný

Při četnosti sladkého jídla dvakrát v měsíci a rozumném použití při slazení nápojů se dá v pohodě dodržet. Dá se přece doslazovat i medem a například při používání mražených bio koncentrátů nebo 100% ovocných šťáv není nutno doslazovat vůbec. U nás také dáváme strávníkům k dispozici denně i neslazený nápoj a je o něj docela zájem

Zelenina

Pokud to jen trošku jde a zařadíte dvakrát v týdnu zeleninový salát, dá se i tato položka splnit. Hodně zeleniny přidáváme i do polévek.

Ovoce

Tato položka je problém. Zařadíte ho do jídelníčku, objednáte na počet strávníků, většinou však raději objednávku mírně snížíte, ale stejně množství ovoce, které jste měli vydat na jeden oběd, se vydává přinejmenším ještě další den. Takže když zařadíte ovoce dvakrát v týdnu, vydáváte jej vlastně denně. Navíc, jistě mi většinou dáte zapravdu, že celá vesnice ví, co bylo v jídelně za ovoce, jelikož v okolí školy je všude. Jak to vyřešit? Jednoduchá matematika pro tuto položku spočívá v tom, že ze 2 kg jablek se připraví zhruba 1 l moštu. Zkuste najít dodavatele, který dodává ovocné šťávy (které jsou většinou také bez konzervantů) Nezamýšlejte se nad tím, že je to drahé, když litr této šťávy stojí např. 40,- Kč, ale představte si, že když děti vypijí 2 dl této šťávy je to jako kdyby snědly 40 dkg ovoce. Navíc ji opravdu vypijí a nebudou hrát s jablkem fotbal u školy. Litr šťávy dáte do spotřeby ovoce s koeficientem 2 a hned to bude vypadat jinak. Také se dají koupit odpařené čisté ovocné šťávy v mraženém stavu. Kilo tohoto protlaku představuje 6 kg ovoce. Navíc je to nápoj velice chutný, zdravý a v bio kvalitě.

Brambory

Pokud zařadíte do jídelníčku 2x týdně brambory nebo výrobek z nich a občas přidáte do polévky, je tato položka splnitelná.

Luštěniny

Při zařazení luštěninové polévky každý týden a luštěnin jako hlavní jídlo dvakrát měsíčně se luštěniny v toleranci spotřebního koše plnit dají. Také si zkuste pomoci tím, že si objednáte např. halušky nebo moučníkovou směs s přídavkem cizrny, přidáním cizrnové mouky do kapání, těstíčka na obalování apod. Také v salátu na základě bílého nebo čínského zelí chutná barevná luštěnina výborně a také je salát přitažlivější pro oko.

Na závěr chci jenom říci, že také nám se stane, že se při nejlepší vůli občas v některé položce nevejdeme do tolerance spotřebního koše úplně ideálně. V tomto případě tuto položku překročím v příštím měsíci a vytisknu si spotřebu například za čtvrtletí. Je třeba jen se nevzdávat a stále nad plněním přemýšlet. A v tomto bych viděla spotřební koš spíše jako našeho pomocníka.

Přeji hodně zdaru ve vaší práci a hlavně spokojené strávníky.



Jaké jsou dnešní školní jídelny?

Autor: Hana Pyszková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 26.1. 2009

V posledních letech se v našem tisku moc často nesetkáváme s články o školním stravování, a když už se o školních jídelnách píše, pak spíše negativně. „ŠJ vaří nezdravě“, „ České děti jsou stále tlustší, přispívá k tomu i školní strava“, „Školní obědy budou brzy zdravější“ apod. - již z titulků jednotlivých článků může český čtenář nabýt dojmu, že školní jídelny vaří nezdravě. Televize a rozhlas taktéž školnímu stravování příliš nefandí. V různých zábavných pořadech si můžeme poslechnout známé osobnosti, jak vzpomínají na své otřesné zážitky ze školních jídelen. V reklamách se zase dovídáme, že jedině a pouze v KFC si můžete pochutnat na nejbáječnějším a nejzdravějším kuřátku. A co naše děti? Komu asi dají přednost ve stravování? Jsou školní jídelny opravdu tak špatné, jakou mají pověst?



V posledních letech došlo ve školním stravování k výrazným změnám. Většina školních jídelen byla zrekonstruována a vybavená moderním technickým zařízením. I díky tomu, si školní jídelny po léta udržují vysoký hygienický standard. Zlepšilo se zásobování jídelen i kvalita dodávaných surovin. Jsou to právě ŠJ, které začínají vařit z BIO potravin.
Už dávno odzvonilo tzv. UHO – univerzálním hnědým omáčkám. Při sestavování jídelníčků se již jídelny nemusí striktně řídit danými recepturami a mohou obohatit jídelní lístek o jídla krajová, různé specialities nebo jídla méně obvyklá a zdravá např. z tofu, jáhel, pohanky, cizrny a jiných dříve nedostupných či neznámých potravin. Jídelní lístek se tak pro strávníky stává zajímavější a atraktivnější. Děti lákají tajemné pohádkové názvy nových pokrmů, které pro ně vynalézavé vedoucí ŠJ vymýšlejí, a jsou zvědavé jak chutnají. Místo moučníků děti dostávají čerstvé ovoce, ovocné saláty, mléčné poháry s ovocem, mléčné výrobky, müsli tyčinky. Čerstvé zeleninové saláty, pokrmy z drůbeže, luštěnin a ryb jsou pro ŠJ samozřejmostí. Jsou přísně hlídány limity spotřeby tuků a cukrů.

Není přitom vůbec jednoduché sestavit zdravý, pestrý a nutričně vyvážený jídelníček, který by odpovídal požadavkům školního stravování a zároveň i chutnal malým strávníkům. Každé dítě si z domova přináší různé stravovací návyky. Děti mnoho pokrmů neznají a odmítají je jíst. Pokud děti doma s oblibou konzumují sladkosti, sladké bílé pečivo, hranolky, instantní polévky apod. a nejsou zvyklé jíst ryby a luštěniny, je pochopitelné, že jim ve školní jídelně nechutná.
Myslím si, že naše školní jídelny nemají jen funkci „sytící“, ale i roli výchovnou. Ve ŠJ pracuje spousta podnikavých a obětavých pracovníků, kteří mají kladný vztah k dětem, ke gastronomii a zdravé výživě. Organizují ve ŠJ týdny mezinárodních kuchyní, týdny zdravé výživy, různé soutěže, ankety, přednášky o výživě apod. Díky nim děti malují nebo samy sestavují jídelní lístky dle zásad školního stravování, podílejí se na výzdobě školní jídelny nebo samy připravují některá jednoduchá jídla.

Také naše školní jídelna – ŠJ při ZŠ ve Vidnavě – se již nějakou dobu snaží o napravení „špatné“ pověsti školních jídelen v ČR. Dne 18. listopadu 2008 jsme uspořádali pro rodiče a veřejnost „DEN ZDRAVÍ A POHODY“
Z potravin získaných od dodavatelů jsme připravili


Školní jídelna při ZŠ Vidnava

Vážení rodiče,

"DEN ZDRAVÍ A POHODY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ"

několik netradičních a zdravých pokrmů - čínské placičky z kuřecího masa, berlínský bramborový salát, fazolový salát, pohanku se zelím a uzeným masem, košíčky z ovesných vloček, různé druhy zeleninových salátů a pomazánek. Všichni přítomní se zájmem vyslechli poutavou přednášku o výživě dětí a zdravém životním stylu MUDr. Veroniky Panáčkové z KHS odd. Šumperk. Při ochutnávce jídel probíhala nenucená a klidná diskuse na téma – naše děti, recepty, vaření, výměna zkušeností …
Díky této akci jsme měli možnost prezentovat své kuchařské umění a zároveň jsme mohli rodičům stravovaných dětí říci, že nám záleží na jejich dětech, není nám lhostejné jakým způsobem se stravují a že naším největším přáním je, aby dětem u nás chutnalo.
Fotografie z této akce, které jsme vystavili na veřejné vývěsce na náměstí.
Tento článek jsem zaslala do redakcí - MF Dnes, Šumperský deník, Jesenický týdeník.
Článek vyšel ve „Speciálu Jesenického týdeníku“, který byl zdarma doručen do všech domácností na Jesenicku. Nevím, zda byl zveřejněn v ostatních novinách.





Osm důvodů pro stravování vašeho dítěte v naší ŠJ

Autor: Hana Pyszková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 9.2. 2009


JÍDELNÍČEK

8 důvodů pro stravování vašeho dítěte v naší školní jídelně

TO VŠE ZA VELMI VÝHODNOU CENU

Letáček jsem použila na začátku školního roku, kdy na školu přišlo cca 40 nových žáků ze sousední obce, kde se rušila škola. Tento letáček jsem poslala po těchto dětech domů, na první straně byly uvedeny důvody pro stravování dítěte v naší školní jídelně a na druhé straně byl uveden 14ti denní jídelníček s článečkem „Školní stravování v ČR“. To byl vlastně můj “útok” na rodiče na začátku školního roku, o kterém jsem psala v diskusi na portálu.



8 důvodů pro stravování vašeho dítěte v naší školní jídelně

1. Vaříme výhradně z čerstvých a kvalitních potravin.

2. Pestrá skladba jídelníčku (Ukázka aktuálního jídelníčku na druhé straně letáčku.)

3. Denně zdravá příloha (Čerstvý zeleninový salát, ovoce, müsli tyčinka, cereální tyčinka, jogurt, Termix, puding apod. Každodenní součástí obědu jsou i různé druhy nápojů.)

4. Poskytneme vašim dětem zdravé a optimálně vyvážené stravování (Při sestavování jídelního lístku přísně hlídáme doporučenou spotřebu tuků, cukrů, mléka, mléčných výrobků, masa, ryb, zeleniny a ovoce.)

5. Ušetříme váš čas (Pomoc hlavně zaměstnaným maminkám, ale i maminky v domácnosti by neměly promeškat možnost výhodného a zdravého stravování za velmi nízkou cenu v kolektivu ostatních dětí.)

6. Vaříme moderně a udržujeme si vysoký hygienický standard (Vybavenost kuchyně je na špičkové úrovni. Jídla připravujeme z větší části v konvektomatu, který umožňuje vaření v páře, smažení na minimálním množství tuku a to vše šetrně tak, aby se v potravinách uchovalo co nejvíce vitamínů a minerálů. Nádobí je myto v nové myčce na nádobí. V letošním roce jsme upravili výdejní okýnka, zakoupili nové stoly a židle do jídelny. Máme zavedený funkční kontrolní systém kritických bodů HACCP. Naše kuchařky jsou odborně vzdělané, vaří chutně a jsou příjemné na své malé strávníky.)

7. Možnost nepravidelného stravování (Potřebujete přihlásit dítě na oběd jen na některé dny v týdnu, např. ve dnech odpoledního vyučování, nebo jen mimořádně na některé dny – žádný problém – stačí jen přihlásit dítě nejpozději den předem do 14 h. v kanceláři vedoucí ŠJ nebo do 6 h. ráno na telefonní záznamník. Přihlaste své dítě ke stravování dle svých potřeb.)



8. To vše za velmi výhodnou cenu oběda – dotovaná cena dle věku dětí 16, 18 a 20 Kč (Kolik Vás stojí pouze svačina vašeho dítěte? Za minimální cenu získá vaše dítě kompletní plnohodnotný a čerstvě uvařený oběd, nápoj a jako bonus zdravou přílohu.)

Školní oběd = součást zdravého jídelníčku dítěte

Školní stravování v ČR

Dnešní školní stravování už dávno není to, co bývalo. Už odzvonilo tzv. UHO (univerzálním hnědým omáčkám). Při sestavování jídelních lístků se již školní jídelny nemusí striktně řídit danými recepturami a mohou tak obohatit jídelní lístek o tzv. krajová jídla, různé speciality a jídla méně obvyklá a zdravá např. z tofu, kurkumy, jáhel, cizrny a jiných dříve nedostupných či neznámých potravin. Jídelní lístek se tak pro strávníky stává zajímavějším. Děti lákají tajemné názvy nových pokrmů a jsou zvědavé, jak chutnají. Při sestavování jídelníčku však musí každá vedoucí dbát na dodržování stanovených výživových norem, pestrost a rozmanitost jídel, chuťovou přitažlivost pro děti, vyhovět i požadavkům dospělých strávníků, finanční možnosti a technickou kapacitu kuchyně. Není to mnohdy lehký úkol a dětský strávník je jeden z nejnáročnějších labužníků.

V listopadu 2007 provedla MF DNES test, ve kterém prověřila ŠJ v celé republice. Vzorky jídel - anonymně odkoupené obědy ve školních jídelnách ve všech krajích ČR - hodnotila komise odborníků na výživu. Všechny vzorky jídel převážené v chladících taškách přes celou republiku byly zdravotně nezávadné, neobsahovaly patologické mikroorganismy. U 13 náhodných vzorků jídel komise hodnotila jejich chuť, aniž by věděla, odkud jsou. Pečlivému hodnocení byla taktéž podrobena skladba týdenních jídelních lístků z jednotlivých ŠJ. Celá akce proběhla pro školní stravování velmi příznivě. Výsledky prokázaly, že ŠJ vaří zdravě, ale také chutně a moderně. Naši výživoví experti tvrdí, že školní jídelny hrají zásadní roli při tvorbě stravovacích návyků dětí, které si odnášejí do dospělosti.

(Více na www.idnes.cz - do vyhledávače napište „školní jídelny“ a vyhledejte si články „Školní jídlo: lepší než má pověst“ a „ Zdravé jídlo děti odmítají“.)

Zajít do školní jídelny na oběd je pro děti v drtivé většině správnou volbou!

Píší nám z Krajské hygienické stanice

Autor: Ivana Lukašíková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 26.11. 2008

Pracuji na hygienické stanici 17 let. Kontrolovala jsem soulad s různou legislativou, od vyhlášky 72/1987 Sb. až po evropské nařízení. Všechny předpisy měly společný cíl, tj. vyrobit nezávadný pokrm. Mění se pouze forma legislativy a bohužel se mění přístup lidí.
Vedoucí stravování má svázané ruce, jako často je-diný vedoucí pracovník rozumí problematice, ale nemá možnosti plánovat, tvořit si rezervy na nákladnější opravy či investice, mnohokrát bojuje o každou houbičku. Tento problém bych označila jako první oříšek.
Druhý spočívá v časové a technologické náročnosti přípravy stravy. Mnohé se změnilo, pryč jsou doby, kdy se v zimním období dětem nabízely hotové přípravky typu „čalamáda“. Nabídka jídel, příloh, salátů a nápojů je atraktivní a pestrá. Vše obnáší kromě náročnější přípravy i náročnější úklid a umývání několika druhů nádobí. Máme sice v některých jídelnách konvektomaty, ale i v těchto vybavenějších provozech se nic nemění na tom, že tepelné úpravě předchází důkladné opracování potravin.
Třetí oříšek je nejsložitější. Úvazky ve školních jídelnách se počítají na počty strávníků (možná jsem se vyjádřila špatně, není to moje parketa) a pro mne zde chybí náležitý úvazek na úklid. Ve školách je méně strávníků, tudíž méně pracovníků ve ŠJ, ale na prostory na úklid zůstaly stejně velké jako kdysi. Jídelna a kuchyně se úměrně nezmenšila.

Záměrně jsem označila problémy jako oříšky. Je to moje reakce na článek Tři oříšky pro hygienika ze dne 12. 11. 2008. Problém tkví úplně někde jinde, než v rozdílných pohledech na rizikové situace, jak je napsáno v úvodu tohoto článku. Jak jsem na začátku naznačila, změnil se přístup lidí. Změna spočívá i v tom, že je nová móda školení založených na radách jak odpovědět hygienikovi (viz článek Školení hygienického minima na Krajských konferencích ze dne 21.10. 2008), co není v legislativě a tedy nemusí být v provozu zajištěno a podobně. Tento způsob je sice líbivý, protože se tváří jako „šetřič peněz“, ale ve své podstatě je rizikový. Nejhorší situace nastává, když tyto polopravdy slyší osoba, která rozhoduje o financích. Rizikovost bych chtěla demonstrovat i na příkladech z praxe.

Příklad č. 1 - Na školení se dozví paní vedoucí, že není nutné měřit teploty v lednicích každý den. Reaguje po příchodu do zaměstnání logicky - zruší měření teplot denně a bez analýzy rizik prodlouží interval měření na týden. Přesně týden na to je v mateřské škole výskyt průjmovitého onemocnění. Při kontrole není schopna předložit důkaz o tom, jak jsou rizikové potraviny skladované, chybí ji právě ten problémový týden. Má pouze dřívější záznamy, které prokazují kolísání teplot v lednicích.

Příklad č. 2 - Na školení je poskytnuta informace o tom, že nikde není napsána povinnost k vytvoření jednotlivých oddělených pracovních úseků, a to stavebně či provozně. V nařízení je pouze požadavek, aby byl přiměřený pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů. Doslova bylo řečeno - v kuchyni stačí jeden stůl, protože oddělení různých činností zajistíte časově. Paní kuchařka novou informaci uplatnila v dobře vybavené kuchyni a opravdu pracovala na jednom stole, ostatní stoly přestala používat. V době kontroly zpracovávala těsto na ploše viditelně označené nápisem krájení hotového masa. Úplnou pravdu by poskytl školitel, kdyby řekl rizika časového oddělení a popsal postup, při kterém lze časově oddělovat práci různého epidemiologického rizika a nezapomněl na náročnost tohoto postupu na čas (po práci mechanicky očistit, pak aplikovat dezinfekční prostředek a nechat ho působit výrobcem stanovenou expoziční dobu, opláchnout pitnou vodou). Při současných úvazcích je tento postup problematický a obtížně řešitelný.

Příklad č. 3 - Školitel řekne „když už přelijete chemickou látku do „petky“, tak aspoň odstraňte etiketu původního výrobku“. Na naše výtky při kontrolách, kdy zjistíme, že v nádobě určené pro potraviny je nevhodně přelitý např. dezinfekční prostředek, reaguje personál větou „ale vždyť jsme oddělali etikety, říkali to na školení“. Je trestuhodné, že školitel připustil tak nebezpečnou variantu, při které může dojít k záměně s potravinou, kdy chybí informace o způsobu nakládání s výrobkem a pokyny k první pomoci při zasažení chemickou látkou či chemickým přípravkem.

Příklad č. 4 - Při popisu zajištění náhradního řešení pro případ, kdy dojde papírový ručník a žádné již nejsou na skladě, řekne školitel: „Látkové ručníky nejsou zakázané, ale jsou rizikové.“ Popis rizika použití společného textilního ručníku však chyběl. Nemusím zde citovat statě z odborné literatury o osobní hygieně, myslím, že postačí zjištění z posledních dvou epidemií ve ŠJ. Na rukou kuchařek byly prokázány koliformní bakterie a Escherichia coli, tedy střevní bakterie, které indikují nepřijatelně vysokou míru rizika ohrožení zdraví. V uvedeném příkladě došlo k pochybení v osobní hygieně tím, že si personál nesprávně umyl ruce po použití toalety. Kdyby byl použitý společný ručník, tak by se riziko přenosu nákazy rukama pracovníků zbytečně zvýšilo. Způsob mytí rukou je přitom zafixovanou záležitostí, kterou pracovník bez rozmýšlení používá, není zde rozdíl v běžné nebo epidemiologické situaci.

Závěrem musím konstatovat, že školní stravování má zvláštní kouzlo. Lidé, kteří se na něm podílí, jsou jim pozitivním způsobem poznamenaní. Všem nám jde o to, aby se děti stravovaly ve školních jídelnách, aby nedošlo k žádné epidemii a abychom měli z práce radost. Předpokladem k naplnění tohoto přání je tahat společně za pomyslný provaz a rozlousknout opravdové oříšky.

Vzdělávání pro vedoucí školních jídelen

Autor: Monika Štachová

Kurz „Základy školského managementu pro vedoucí pracovníky, ředitele a ředitelky školních jídelen“
Centrum školského managementu PedF UK v Praze pořádá každý rok kurz, jehož obsahem jsou jak teoretické, tak praktické poznatky ze školského managementu, ekonomiky a financování, práva, dále vedení lidí a výcvik v základních manažerských dovednostech. Po ukončení kurzu obdrží studenti osvědčení PedF UK o absolvování kurzu. Cena kurzu pro rok 2008/2009 byla 13 000 Kč. Na webových stránkách Centra školského managementu naleznete informace ke kurzu pro vedoucí, ředitelky a ředitele ŠJ včetně přihlášky. Získané znalosti a dovednosti mohou účastníci využít při přijímacím řízení do bakalářského studia školského managementu.

Školský management – bakalářské studium

Náplní studia jsou vědní disciplíny školského managementu (teorie a praxe školského managementu, řízení pedagogického procesu, ekonomické a legislativní otázky řízení, vedení lidí, počítačová podpora řízení, informační systémy, popř. hraniční disciplíny související). Kromě přednášek jsou do studia zahrnuty praktické formy výuky (manažerské praxe, modelové situace, kazuistiky, vypracování manažerských projektů apod.) a manažerská praxe na školách a školských zařízeních. Studium je zakončeno bakalářskou státní závěrečnou zkouškou, jejíž součástí je obhajoba závěrečné bakalářské práce. Studium nabízí Pedagogická fakulta Univerzity Karlovy.

Studium pro vedoucí pedagogické pracovníky (a nejen pro ně)

Další možnost studia, kterou vám CŠM může nabídnout, je kombinovaná forma studia školského managementu. Je určena nejen pro pedagogické pracovníky. Studium rozvíjí manažerské kompetence nezbytné pro výkon vedoucích pracovníků. Kombinovaná forma studia má modulární uspořádání, kdy posluchači studují jednotlivé moduly postupně za sebou:

- Teorie a praxe školského managementu
- Ekonomika a finanční management
- Řízení pedagogického procesu
- Právo
- Vedení lidí

Absolventi Studia pro vedoucí pedagogické pracovníky mohou po úspěšném složení přijímací zkoušky pokračovat v bakalářském studiu oboru Školský management. Část zkoušek (60 %) SVPP jim může být v bakalářském studiu uznána.

Podrobné informace dostanete na adrese *studium.csm@seznam.cz* a na internet. stránkách *http://mpolecho.pedf.cuni.cz/csm/*

Hygienické minimum - test znalostí

Kvíz pro vás připravila Ing. Lucie Janotová ze společnosti Uniconsulting s.r.o., Praha.

Jen jedna odpověď je správná. Správné odpovědi najdete na konci testu

1) Na pracovišti je zakázáno:
   a) pít, jíst
   b) kouřit, žvýkat
   c) jíst, kouřit, žvýkat, pít

2) Potraviny, u kterých je vyžadováno skladování za chladírenských / mrazírenských teplot, ponecháváme mimo chladnice (chladicí boxy) / mraznice (mrazicí boxy):
   a) do doby, než je zpracujeme
   b) po dobu max. 2 hodin
   c) jen po dobu, která je nezbytně nutná k výkonu dané operace

3) V případě, že na pracovišti rozbiji skleněný nebo porcelánový předmět:
   a) budu pokračovat dál v práci
   b) uklidím střepy, informuji svého nadřízeného a budu pokračovat v práci
   c) uklidím střepy, zlikviduji všechny potraviny, do kterých se mohly střepy dostat, informuji svého nadřízeného

4) Na pracovišti nesmím nosit šperky na rukou a hodinky, protože:
   a) jsou zdrojem bakterií, představují fyzikální nebezpečí
   b) jsou zdrojem špíny, bakterií, představují fyzikální nebezpečí
   c) představují fyzikální nebezpečí

5) Pokud přijdu do kontaktu s osobou trpící průjmem, zvracením a dalším onemocněním šířícím se potravinami:
   a) pokud sám neonemocním, nemusím nic oznamovat nadřízenému
   b) oznámím to okamžitě svému nadřízenému
   c) oznámím to okamžitě svému nadřízenému a dostavím se k lékaři

6) Nehty rukou:
   a) musí být krátce ostříhané, čisté, nenalakované
   b) mohou být nalakované, ale čisté
   c) mohou být jakékoliv délky, ale čisté a nenalakované

7) Správný postup mytí rukou je následující:
   a) namočit, nanést mýdlo, umýt, opláchnout
   b) namočit, nanést mýdlo, umýt, opláchnout, osušit
   c) namočit, nanést mýdlo, umýt, osušit

8) K sanitaci mohu používat pouze přípravky:
   a) které jsou označené
   b) které jsou označené a jsou určené pro druh povrchu, na který je chci použít
   c) které jsou nezapáchající

9) Která z uvedených teplot je nejvhodnější pro růst a množení bakterií a tvorbu toxinů?
- a) -18 °C
- b) 30 °C
- c) 82 °C

10) Mezi zdravotní nebezpečí z potravin patří následující činitelé:
- a) fyziologický, chemický, biologický
- b) chemický, fyzikální, biologický
- c) fyzikální, chemický

11) K výrobě pokrmů smí být používána voda:
- a) teplá pitná
- b) studená pitná
- c) pitná s teplotou minimálně 20 °C

12) Teplé pokrmy v době podání strávníkovi („na talíři“) musí mít teplotu:
- a) nejméně 63 °C
- b) nejméně 60 °C
- c) 60 °C



13) Fritování-smažení může být zdrojem:
- a) ftalátů, mykotoxinů
- b) solaninu
- c) aldehydů, polycyklických aromatických uhlovodíků

14) Dezinsekce je:
- a) speciální technologický postup při zpracování masa
- b) ničení hmyzu
- c) ničení hlodavců

15) Používat ve stravovacích službách vejce s narušenou skořápkou:
- a) je možné pouze do tepelně opracovaných pokrmů
- b) není možné pouze do cukrářských výrobků
- c) není možné vůbec

16) Vykonávat kontrolu nakládání s biologicky rozložitelnými odpady podle zákona č. 185/2001 Sb. o odpadech v provozovně může:
- a) pracovník hygienické stanice
- b) inspektor České inspekce životního prostředí
- c) pracovník veterinární zprávy

Správné odpovědi:
1 c) / 2 c) / 3 c) / 4 b) / 5 c) / 6 a) / 7 b) / 8 b) / 9 b) / 10 b)
11 b) / 12 b) / 13 c) / 14 b) / 15 c) / 16 b)

Obrazový kvíz

Vážené čtenářky a čtenáři,
pro chvilku relaxace jsme pro vás připravili obrazový kvíz. Vaším úkolem je najít na fotkách prohřešky proti nezbytným požadavkům hygieny. Kvíz pro vás připravila Ing. Lucie Janotová ze společnosti Uniconsulting s.r.o., Praha.

Správné odpovědi najdete na konci kvízu.













Prohřešky proti nezbytným požadavkům hygieny

Cílem každého výrobce potravin by měla být „bezpečná potravina“ (zdravotně nezávadná, kvalitní). Bez dodržování hygienických principů není možné zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin (surovin i hotových pokrmů) udržet, byť by byla ostatním činnostem věnována maximální pozornost a úsilí.

Předpokladem pro „bezpečnou potravinu“, ale i pro zavedení efektivních systémů bezpečnosti potravin, je splnění tzv. bezpodmínečně nutných (nezbytných) požadavků hygieny. Zajištění a dodržování těchto nezbytných požadavků hygieny je tedy základem pro přípravu zdravotně nezávadných pokrmů.

Nezbytné požadavky hygieny stanovené v právních předpisech ES obsahují zejména

- požadavky na provozovnu a zařízení (požadavky na infrastrukturu, úpravu vnitřních prostor a povrchů, požadavky na větrání, osvětlení, sanitární zařízení)
- požadavky na suroviny
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami zajištění kvality vody
- sanitační opatření (čištění, desinfekce)
- bezpečné nakládání s odpady
- bezpečné postupy regulace škůdců
- zdravotní stav zaměstnanců a dodržování osobní hygieny
- zajištění školení zaměstnanců

Správné odpovědi:

1) Poškozený obklad

Požadavky na úpravu vnitřních povrchů
Podlahy i plochy stěn musí být udržovány v dobrém stavu, aby byly snadno sanitovatelné. Jejich úprava musí umožnit zachování odpovídající čistoty.

2) Nevhodný „způsob řešení“ WC, používání textilních ručníků

Požadavky na sanitární zařízení
Sanitární zařízení a jejich vybavení musí být udržováno v čistotě a provozuschopném stavu. Pracovníkům by mělo být umožněno odložení svrchního pracovního oděvu před použitím WC.

3) Možnost kontaminace

Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami
S potravinami musí být zacházeno tak, aby byla zajištěna jejich zdravotní nezávadnost. Potraviny (ať už se jedná o suroviny, rozpracované pokrmy nebo hotové pokrmy) musí být skladovány tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené pro skladování výrobcem nebo zvláštním právním předpisem. Při manipulaci s potravinami je nutné vyloučit společnou manipulaci (např. skladování, příprava) s neslučitelnými předměty (např. čisticí pomůcky, maziva) a produkty (např. společné skladování syrového masa s mléčnými produkty).

4) Možnost kontaminace

Sanitační opatření (čištění, desinfekce)
Sanitace je souhrn činností zamezujících kontaminaci, šíření mikroorganismů a škůdců. Skládá se z čištění a desinfekce. Skladování čisticích a desinfekčních prostředků je zakázáno v prostorách, kde se manipuluje s potravinami (tam, kde se používají, má být k dispozici pouze takové množství, které je nutné pro aktuální potřebu).

5a) Nevhodné odložení pracovního oděvu

5b) Nevhodné umístění – možnost kontaminace, zamezení mytí rukou

Zdravotní stav zaměstnanců a dodržování osobní hygieny
Dodržování osobní hygieny je důležité pro všechny pracovníky. Pracovníci se na pracovišti musí zdržet jakéhokoliv nehygienického chování (např. úprava vlasů a nehtů, smrkání nad potravinami, kouření). Pracovní oděv a obuv mají být ukládány na určené místo a odděleně od občanského oděvu a obuvi. Pracovníci musí mít k dispozici dostatek šatních skříněk, příp. oddělené ukládání oděvů a obuvi musí být zabezpečeno jiným způsobem. Pracovní oděvy nelze odkládat a přechovávat kdekoliv v prostorách určených pro manipulaci s potravinami. V rámci prevence možné kontaminace potravin se nesmí v prostorách, kde se manipuluje s potravinami, kdekoliv odkládat a přechovávat předměty nesouvisející s pracovní činností. Do těchto prostor se rovněž nesmí vnášet osobní předměty (např. kabelky, knihy, civilní oblečení).

Receptury



Kuřecí gyros s Tzatziki

Autor: Marta Mandincová
Receptura byla zveřejněna na portálu Jidelny.cz 8.7. 2009

Kuřecí gyros - norma na 10 porcí

Kuřecí prsa	1000g
Olej stolní	80ml
Grilovací koření	20g
Máslo	30g
Sůl	20g
Fazolové lusky	200g
Šunka	160g
Eidam	160g

Technologický postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, okořeníme, promícháme s olejem, necháme chvíli naležet. V konvektomatu upravujeme až do změknutí. Podáváme nejlépe s opečenými brambory.

Tzatziki (okurkový salát s jogurtem) - norma na 10 porcí

Kuřecí řízky	1000g
Koření Gyros	32g
Sůl	2g
Olivový olej	50l

Technologický postup:

Okurky umyjeme a nastrouháme nahrubo, přecedíme a důkladně z nich vymačkáme vodu. Česnek očistíme a prolisujeme, čerstvý kopr opereme, osušíme a nasekáme. Vymačkané okurky smícháme se zakysanou smetanou, ochutíme česnekem, koprem, olivovým olejem, citrónovou šťávou a solí. Necháme vychladit a podáváme.





Vihorlatský řízek
- norma na 10 porcí

Autor: Marta Mandincová
Receptura byla zveřejněna na portálu Jídelny.cz 8.7. 2009

Okurky	600g
Smetana zakysaná	350g
Česnek	15 g
Citrónová šťáva	6ml
Olivový olej	10ml
Kopr čerstvý	5g
Sůl	5g

Technologický postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na stejné řízky dle porce, naklepeme, osolíme, okořeníme a opečeme na oleji. Opečené maso naskládáme na olejem vymazaný plech. Fazolky uvaříme (pokud používáme sterilované, tak nevaříme), orestujeme na másle a položíme na plátek, posypeme šunkou, přikryjeme plátkem eidamu a zapečeme až se sýr roztaví. Z výpeku si připravíme šťávu na přelití.
Přílohy:
- bramborová kaše a zeleninový salát
- opečené brambory a salát

Sýrový nákyp s bretaňskou zeleninou
- norma na 10 porcí

Autor: Marta Kacálková
Receptura byla zveřejněna na portálu Jídelny.cz 22.4. 2009

Sýr Eidam	800 g
Vejce	3 ks
Strouhanka	250 g
Mléko	500 ml
Sušená pažitka, vegeta	

Technologický postup:

Sýr nahrubo nastrouháme, smícháme se žloutky, strouhankou a mlékem. Do této směsi jemně vmícháme sníh z bílků. Pečeme v konvektomatu na 150 °C bez páry 25 min.





Eurestu se už nebojím!



Dobrý den, jmenuji se Evženie Thomayerová a pracuji v Eurestu jako vedoucí školních restaurací v Ostrově u Karlových Varů. Pro firmu Eurest jsem v podstatě začala pracovat ještě v době, kdy jsem byla zaměstnankyně školství. Rozdávala jsem dětem přihlášky ke stravování a o prázdninách jsem tyto údaje přepisovala do počítače. V tuto dobu jsem však ještě zdaleka netušila, co nás všechny čeká. Při prvním setkání nám náš regionální ředitel nastínil smysl bezobjednávkového systému, který nikdo z nás zpočátku nepochopil. Na konci srpna jsem byla již velmi nervózní a zdály se mi strašné sny o začátku září. Skutečnost však předčila všechny moje představy! Zrekonstruované restaurace nám předali 3 dny před začátkem září. V rychlosti jsme uklidili, absolvovali jsme různá školení, děvčata se za letu seznámila s konvektomaty, které do té doby viděla pouze na obrázku. A nastalo 1. září. Jelikož jsem na konci června neměla ještě služební mobil, na přihlášky se napsalo moje soukromé číslo, od září se na přihlášky napsalo číslo služební. To znamenalo neustále drnčící telefony, často oba najednou. Všechny rodiče zajímal bezobjednávkový systém. I v noci mi zvonilo v uších a ve spánku jsem stále zvedala telefony. Do té doby jsem uměla na počítači si akorát tak přečíst e-maily a jednoduchý program pro školní stravování. Co je to „fleška" mi moje děti vysvětlily na konci srpna. Moje představa byla, že zřejmě zpočátku budeme v práci déle, abychom rychleji vše pochopili. Skutečnost: se svými kolegyněmi jsme v práci téměř přespávaly. V kuchyni to na začátku září vypadalo jako v úle. Roj včel pobíhající z jednoho koutu na druhý, neustále o sebe zakopávající s děsem v očích, že nic nestihnou.
V polovině září mi šéfkuchařka oznámila, že končí, že na to všechno již nemá nervy. Na konci září jsem byla u konce svých sil i já. Šéfkuchařka i já jsme vydržely, a dnes již na tyto krušné chvíle vzpomínáme s úsměvem. Měla jsem zpočátku i strach z toho, jak se mezi sebou sneseme, tolik ženských pohromadě. Ve svých hrozných snech jsem neustále odtrhávala od sebe vzteklé, mezi sebou rozhádané kuchařky. Skutečnost: mám v týmu ty nejúžasnější ženské, jaké jsem si jen mohla přát. Možná právě ty těžké začátky nás dokonale semknuly, a vím, že se na každou z nich můžu 100% spolehnout. Je určitě velmi důležité chodit do práce s tím, že se tam těšíme, a já si myslím, že se nám to všem po několika krušných měsících podařilo. A co pro mě osobně znamenal příchod Eurestu do Ostrova a co se změnilo?
Musím se přiznat, že z příchodu Eurestu jsem moc nadšená nebyla a dokonce jsem uvažovala o změně zaměstnání. Dnes vím, že převzetí provozu školního stravování v Ostrově bylo to nejlepší, co mohlo potkat nejen mě, ale i kuchařky a ve svém důsledku žáky a učitele ostrovských škol. Za tento rok jsem absolvovala školení, setkání, konferenci



a poznala jsem, že Eurestu jde o zajištění kvalitní služby a dosažení maximální spokojenosti strávníků. Přes počáteční nedůvěru jsem zjistila, že Eurest je specialistou na školní stravování a že se to projevuje ve všech oblastech: sestavování jídelních lístků, vlastní produkty pro školní stravování, komunikace s rodiči, a co mě velice mile překvapilo, je hra „Jíme s Barvožroutem". Zábavnou formou zde malým hostům doporučujeme, které jídlo si mají dát k obědu a tím je nenásilně vedeme k výběru zdravých jídel. Časopis Food Service – Minutka za to Eurestu udělil cenu Jaroslava Vašaty.
Pro ředitele škol a učitele jsem se stala partnerem, který si nás váží, a já jsem dostala nový impulz ve svém celoživotním povolání.

Evženie Thomayerová
E-mail: zr.6050@eurest.cz

Eurest
SPECIALISTA NA ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Natur

Vitana

Na zítřejší úspěch mysleme už dnes



Nároky na zdravější jídelníček neustále rostou. Řada výrobků NATUR od Vitany přináší snadné řešení, jak těmto náročným požadavkům vyjít vstříc a zároveň vařit chutně.

NATUR
- **Bez přidaného glutamátu**
- **Bez konzervačních látek**
- **S mořskou solí**

Po předchozích velmi úspěšných **NATUR Bujónech** přichází nyní Vitana food service s **NATUR Vegetou.**

Rieber & søn
food service



ÚSOVSKO a.s.
tel.: +420 583 484 111
www.fitfruit.cz