



ZÁKLADNÍ ŠKOLA FRANTIŠKA HORENSKÉHO, Boršice,
příspěvková organizace,
Boršice 540, 687 09
IČO: 75023547 Bank. spojení: KB, č. ú.: 86-3952730207/0100
tel./fax: 572501148, mob. 777 610 377, e-mail: zsborsice@zsborsice.cz

KONCEPCE NOVÉ A MODERNÍ JÍDELNY ZŠ FR. HORENSKÉHO BORŠICE

MOTTO: „TVOŘÍME CHUTĚ, KTERÉ ROSTOU S VÁMI“

Cíl: Vytvořit moderní, udržitelné a zdravé školní stravování, které podporuje správné stravovací návyky, zdraví a celkový rozvoj dětí a bude využívat moderní a inovativní technologické postupy v souladu s aktualizovaným spotřebním košem. Bude kladen důraz na snižování množství brambor, masa, zatím co se bude zvyšovat podíl luštěnin, ryb, celozrnných obilovin a zeleniny. Koncept zahrnuje strategii pro minimalizaci plýtvání potravinami, možnost nabrání menší – větší porce s možností přidat si a k tomu navazují salátový bar, kde má dítě možnost výběru z nabídky. Zajistit, aby školní jídelna byla místem, které děti inspiruje a vzdělává v oblasti výživy. Školní jídelna bude přístupná dětem s odlišným způsobem stravování. Nový koncept bude brát zřetel na úzkou spolupráci mezi pedagogy, rodiči a dětmi.

Klíčové oblasti rozvoje:

1. Kvalita pokrmů:

- Důraz na použití čerstvých a lokálních surovin.
- Zavádění sezónních a pestrých jídelníčků s ohledem na nutriční hodnoty.
- Nepoužívání polotovarů, náhrada průmyslově zpracovaných potravin přírodními alternativami.

2. Edukace a zapojení dětí:

- Pořádání workshopů o zdravém stravování a vaření.
- Spolupráce s dětmi na tvorbě jídelníčků a zapojení do kuchyňských aktivit.
- Vytváření tematických dnů a projektů na podporu stravovací gramotnosti (např. "Zeleninový týden").

3. Flexibilita služeb:

- Nabídka dopoledních svačinek, které budou nejen výživné, ale i atraktivní.
- Rozšíření stravování na další cílové skupiny, například učitele, rodiče nebo veřejnost.
- Možnost individuálního přizpůsobení jídelníčků (např. vegetariánské/veganské alternativy, potravinové intolerance).

4. Udržitelnost:

- Snižování plýtvání potravinami a implementace systému pro efektivní využívání zbytků.
- Preferování ekologických obalových materiálů.
- Podpora lokálních farmářů a dodavatelů.

5. Profesní rozvoj personálu:

- Pravidelná školení zaměřená na moderní kuchařské techniky a trendy v oblasti výživy.
- Podpora kreativního přístupu a zapojení personálu do plánování novinek.

6. Technologická modernizace:

- Moderní kuchyňské vybavení pro efektivní a šetrnou přípravu jídel.
- Digitalizace stravovacího systému (např. objednávání stravy online).

7. Zapojení školy do projektů:

- Zdravá školní jídelna.

Dlouhodobým cílem této koncepce je vytvořit prostředí, které bude nejen chutné a zdravé, ale také přispěje ke vzdělávání dětí v oblasti výživy a podpoří jejich vztah ke kvalitnímu jídlu.

Autor: Mgr. Jan Mlčák

Spolupracoval: Mgr. Tomáš Kordula, ředitel školy