

## INFORMACE PRO RODIČE O STRAVOVÁNÍ

Dětem v MŠ je zajištěno celodenní stravování skládající se z dopolední přesnídávky, oběda a odpolední svačiny.

Stravu se snažíme podávat vyváženou a bohatou na vitamíny a minerály.

Samozřejmostí je dodržování celodenního pitného režimu.

Aby vedoucí školní jídelny měla aktuální informace z oblasti legislativy a nejnovějších stravovacích potřeb, zúčastňuje se pravidelných školení hygienického minima pro kolektivy školních jídelen.

### Skladba jídelníčku

Vedoucí stravování ve spolupráci s hlavním kuchařem kladou velký důraz hlavně na pestrost jídel. V souvislosti s tímto si stanovili tyto dvě hlavní priority

- 1 - různorodost pokrmů a vitamínová vyváženost
- 2 - moderní používání lehkých a čerstvých surovin

Tato dnes aktuální kritéria lze naplnit za předpokladu používání například

- převážně čerstvé kořenové zeleniny, petrželky a pažitky
- 100% nedoslazovaných ovocných nápojů a džusů
- kvalitních ovocných čajů
- kvalitního masa a ryb
- mléčných výrobků
- a jiné

Dále používáme nové moderní a pro organismus lehké potraviny jako např. jáhly, pohanku, bulgur, tarhoňu, atd.

Denně dostávají děti ovoce a zeleninu.

Každý měsíc je vyhodnocován tzv. "Spotřební koš" potravin, který podléhá pravidelné kontrole Krajské hygienické stanici Karlovarského kraje.

V letošním roce 2016 nás navštíví lektorka z celorepublikového projektu „Zdravá školní jídelna“, kam jsme se přihlásili a kde budeme usilovat o získání certifikátu, který v České republice ještě žádná školní jídelna nemá.

Vedoucí školní jídelny se řídí legislativou ve stravování.

Nařízením ES č.852/2004, ES č.178/2002, vyhláškou č.137/2004 Sb. a hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Všichni pracovníci školní jídelny se snaží vařit co nejlépe, chutně a s pochopením pro malé děti.

Vedoucí stravování  
paní Miroslava Štossová