Základní škola JIH, Mariánské Lázně, Komenského 459, příspěvková organizace

ZÁPIS Z JEDNÁNÍ ŠKOLSKÉ RADY

Datum konání	23. 06. 2022
Místo konání	Ředitelna
Čas	8.00 – 9.00
Předseda :	**Mgr. Markéta Poláková**
ČLENOVÉ ŠKOLSKÉ RADY	
Zástupci zřizovatele	
Ing. Bc. Monika Lišková - přítomna	
Ing. Yvona Švejnohová – přítomna	
Zástupci zákonných zástupců	
PhDr. Jaroslav Beneš- přítomen	
Jan Kubín- přítomen	
Zástupci pedagogických pracovníků	
Mgr. Markéta Poláková- přítomna	
Mgr. Vladimír Kafka - přítomen	
Program porady	
1. OBĚDY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ	**1.** Zástupci školské rady se sešli, aby zhodnotili kulturu stravování ve školní jídelně, porce jednotlivých jídel, chutnost jídel, pestrost stravy a pestrost jídelníčku. Každý ze zástupců měl možnost ochutnat během jednoho měsíce tři různá jídla. **Závěr:** Většina členů se shodla, že jídelníček naplňuje požadavky školního stravování a zásady správné výživy. Jídlo, které zástupci školské rady měli možnost ochutnat, bylo chutné, maso bylo měkké, kultura stravování výborná a jednotlivé porce jídel odpovídaly stanoveným normám. **2. Dále:** 1. Ve školní jídelně mají děti možnost přidat si hlavní jídlo i polévku. 2. Zástupci upozornili, že téměř polovina dětských strávníků nechce polévky s tím, že doma je nedělají a proto je nejí, nebo jim polévky nechutnají apod. 3. Zástupcem školské rady bylo navrženo, aby byla už od prvních tříd prováděna osvěta s tím, že polévka je základem jídla a její konzumace je pro tělo přínosem. Tuto osvětu by měl provádět pracovník, který je velmi dobře obeznámen s přípravou jídel. 4. Vedení školy bude spolupracovat s Parlamentem školy o možnosti výběru jídel a zapojení žáků do

	hodnocení kvality jídel, množství porcí, ochotu personálu a dalších návrhů. **3. Jídelna:** A) Na první pohled je v jídelníčku nutno ocenit různorodou a pestrou nabídku receptur, surovin i technologických postupů. Dětem jsou nabízena jídla tradičně oblíbená, ale i jídla, se kterými se děti mohou setkat zcela poprvé (kuskus, bulgur, cizrna), což je z hlediska formování stravovacích návyků (nevytváření předsudků k některým jídlům) velmi žádoucí. B) Polévky V hodnoceném jídelníčku jsou nabízeny polévky zeleninové, obohacené navíc hodnotnými zavářkami (ovesné vločky, pohanka). Dále jsou v nabídce polévky obsahující jako hlavní ingredienci obiloviny - jáhly a kroupy, které jsou z nutričního hlediska velmi ceněné. V nabídce polévek najdeme dále luštěninové polévky. C) Hlavní pokrmy Hlavní jídla nejčastěji zastupují masové pokrmy, které jsou tvořeny masem vepřovým, hovězím, drůbežím. D) Přílohy k masovým pokrmům jsou vhodně zvolené a v rámci týdne se objevují prakticky všechny možné varianty. E) U bezmasých pokrmů mohou děti volit opět z pestré nabídky a velmi vítané jsou luštěniny. U luštěnin je opět ceněné jejich časté zařazení do jídelníčku a to nejen v klasických úpravách (čočka na kyselo, hrachová kaše). F) Ovoce a zelenina Zelenina je přítomna jednak v polévkách a v hlavních chodech a dále je podávána ve formě salátů či zeleninové oblohy. Využity jsou všechny formy, díky tomu se zelenina v jídelníčku objevuje každý den. G) Mléko a mléčné výrobky V jídelníčku je mléko nejen součástí hlavních pokrmů (sýrová omáčka, koprová omáčka, bramborová kaše), je vždy v nabídce mezi nápoji, kde se objevuje opět pravidelně. H) Nápoje Výběr nápojů - děti mohou volit z nabídky mezi různými druhy nápojů, ovocné čaje a vitaminové nápoje.

V Mariánských Lázních dne 23. 06. 2022

Zapsala: Mgr. Markéta Poláková