

ŠKOLNÍ JÍDELNA MŠ NÁDVORNÍ 3

ZDRAVÁ ŠKOLNÍ JÍDELNA

... něco málo o projektu ...

Koncem roku 2022 jsme se zapojili do projektu „Zdravé školní jídelny“, jehož hlavní náplní je snaha o to, aby byla dětem ve školních jídelnách podávána pestrá a nutričně vyvážená strava, která bude dětem chutnat.

Za vznikem projektu „Zdravá školní jídelna“ stojí odborníci na výživu ze Státního zdravotního ústavu ve spolupráci s týmem hygieniků. V celé republice je od počátku realizace projektu zapojeno 245 školních jídelen, 110 jídelen již obdrželo certifikát. Z tohoto počtu je v Jihomoravském kraji zapojeno 37 jídelen a certifikát získalo 22 z nich. Na základě dosavadních zkušeností s realizací projektu jsou prováděny průběžné aktualizace.

Především snahou stále se zlepšovat, doprávat dětem kvalitní, pestré a chutné jídlo a posouvat se v oblasti gastronomie nám byl v červnu 2024 Státním zdravotním ústavem Praha, udělen certifikát, opravňující naši školní jídelnu k užívání titulu „Zdravá školní jídelna“. Ocenění si velice vážíme a hlavní myšlenkou je udržet jídelnu na stále stejně kvalitní úrovni.

... něco málo o naší kuchyni ...

Kuchyně MŠ Nádvorní 3 vychází při sestavování jídelníčku z nejnovějších poznatků a zásad zdravé výživy, respektuje nutriční koš a nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR. Děti se snažíme vést ke zdravé stravě a naučit je poznávat i méně známe potraviny. Při sestavování jídelního lístku bereme ohledy na malé strávníky, snažíme se jim jídlo co nejvíce přizpůsobit a zohlednit i jejich stravovací zvyklosti z domova.

Pečlivě dbáme na kontrolu spotřeby soli a cukru.

Zařazujeme moderní i znovuobjevené superpotraviny. Připravujeme pokrmy, které jsou pestré a vyvážené. Do jídelníčku zařazujeme celozrnné pečivo. Nižší spotřebu mléka nahrazujeme větší spotřebou mléčných výrobků. V jídelníčku najdete kuskus, tarhoňu, cizrnu, bulgur, jáhly, pohanku, barevnou rýži, kamut, guinou, čirok, amarant, červenou čočku, fazole mungo a adzuki, tofu, tempeh, ale i batáty, chřest a zdraví prospěšné houby jako hlívu ústříčnou nebo Enoki. Dětem připravuje různé druhy kaší (ovesnou, rýžovou, vícezrnnou, apod.).

.... dodavatelé ...

Dbáme na pečlivý výběr dodavatelů. Z bílého masa zařazujeme do jídelníčku hlavně krůtí maso, které, stejně jako kuřecí, odebíráme z rodinné firmy Zelenka ze Židlochovic.

Dodávku ryb pro nás zajišťuje firma Bidfood, od které nakupujeme především ryby čerstvé, vyjma filé nejvyšší kvality, které je mražené.

Dodavatelem červených mas je firma Steinhauser z Tišnova, dodávající pouze masa českého původu.

Vejcí kupujeme pouze z podestýlkového chovu.

Poctivé pečivo dle osvědčených receptur nám zajišťuje pekárna Herold ze Slavkova u Brna.

V sezóně odebíráme jablka, hrušky a mošty od místní firmy Sady Starý Lískovec.

Chod školní jídelny podléhá kontrole Hygienické stanice města Brna. V současné době provádí uvedená instituce i měření soli v potravinách, která je dle vyjádření pracovníků hygienické stanice v naší školní kuchyni jednou z nejmenších, kterou ve školních jídelnách naměřili.

Největším oceněním je pro nás spokojenost malých strávníků.

za kolektiv školní jídelny MŠ Nádvorní 3
Romana Jílková
vedoucí školní jídelny