

Školní jídelna

Od roku 2020 se školní jídelna vydala cestou novodobého školního stravování. Přistoupili jsme k moderní a zdravější formě stravování dětí. Rozšířili jsme kompletně sortiment potravin, ze kterých připravujeme jednotlivé pokrmy a obrátili se na nové dodavatele. Hledali jsme inspirace pro způsob moderního stravování u dalších institucí, které se zabývají školním stravováním, respektive stravováním pro děti předškolního věku. Personál jídelny byl důkladně proškolen.

Vaříme pouze z čerstvých surovin (maso, zelenina, ovoce v BIO kvalitě), nepoužíváme sterilované potraviny, mraženou zeleninu, kompoty, polotovary či různá dochucovadla a směsi. Ve školní jídelně se nepoužívá technologický postup smažení, ale vše pečeme, tedy i řízek a karbanátek. Jednotlivé pokrmy jsou dochucovány pouze vhodným kořením a bylinkami.

Veškeré moučníky jídelna peče sama. Ovocné kompoty či saláty, které jsou přílohami hlavních jídel, si vyrábíme sami z čerstvého ovoce a zeleniny. Vývary a masové pomazánky jsou námi připravovány z čerstvého masa, bez použití dochucovadel. Pokrmy zahušťujeme zeleninou nebo brambory, výjimečně použijeme k zahuštění špaldovou mouku. Polévky nezahušťujeme, jen ty se smetanovým základem.

Pomazánky jsou připravovány z Lučiny, žervé, pomazánkového másla a Cottage, margaríny nepoužíváme. Uzeniny, plísňové a zrající sýry nejsou v jídelníčku dětí zařazeny vůbec. Snažíme se rovněž omezit množství cukru v jídlech tak, aby byla zachována kalorická hodnota vhodná pro malé děti. Pitný režim pro děti je pouze neslazený.

Tradiční české jídlo (řízek se salátem či Svatomartinskou husu) dětem vaříme maximálně 2 x za rok ve zdravé formě jako připomenutí českých tradic stravování.

Všechny pokrmy se snažíme zdobit, aby vypadaly chutně a děti je s radostí snědly. Záleží nám na zdraví Vašich dětí a také na tom aby všem chutnalo.

