

Rozhovor

1,

Pani vedúca, predstavte nám Vašu jedáleň.

Naša jedáleň poskytuje stravovanie pre detí, žiakov Zš, Mš, pedagógov a zamestnancov Obecného úradu. Kapacita školského zariadenia je 250 s priemerným množstvom pokrmov denne 160. Školské zariadenie je v jednozmennej prevádzke.

2,

Koľko máte zamestnancov v kuchyni?

V našej prevádzke je zamestnaných 5 zamestnancov, z toho 1 vedúca školskej jedálne, 1 hlavná kuchárka, 1 pomocná kuchárka a 2 pracovníčky v prevádzke.

3,

Odkiaľ beriete potraviny?

Máme svojich zmluvných dodávateľov. Jedným z nich je obchod v našej dedine, aby sme ich podporili a tiež berieme mäso z neďalekej dediny, ktorá nám dodáva slovenské mäsko. Školská jedáleň je zapojená do Európskeho programu na podporu spotreby ovocia a zeleniny a výrobkov z nich pre deti a žiakov - Školské ovocie a na podporu spotreby mlieka a mliečnych výrobkov z nich pre deti a žiakov - Školské mlieko. Základnou podmienkou je čerstvosť, najvyššia kvalita potravín s možnosťou vysledovať pôvod a potravinárske produkty regionálnych výrobcov.

4,

Ako sa tvorí jedálniček?

Pokrm v zariadení školského stravovania sa pripravujú podľa Materiálno-spotrebných noriem a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť 2011 pre školské stravovanie. Týždenná časová štruktúra v jednozmennej prevádzke stanovuje podávať 2 hlavné mäsové jedlá, 1 polomäsité (so sníženou dávkou mäsa) a dve hlavné jedlá - múčne a zeleninové. Z jedál sa odoberajú vzorky. Veľkým problémom je zaraďovanie zeleninových jedál, ktoré nie sú medzi stravníkmi v obľube.

5,

Je veľký potravinový odpad?

Odpad v kuchyni závisí hlavne od druhu jedla, ktoré je podávané v školskej jedálni. Aké suroviny sa použijú na daný druh jedla a samozrejme je jeho obľuba u stravníka. Nedá sa presne zdefinovať koľko odpadu sa vyprodukuje denne. Odvoz odpadu je zabezpečený.

6,

Ako by ste motivovali deti k zdravšiemu stravovaniu?

Školské stravovanie je ideálna forma modelovania správnych stravovacích návykov mladej generácie. Obed v školskej jedálni je pripravovaný v súlade s výživovými štandardmi, čo nemožno povedať o jedlách rýchleho občerstvenia. Na zdravie detí nepriaznivo vplývajú faktory ako sú - nepravidelná

strava, nesprávny pitný režim, konzumácia rýchleho občerstvenia. Úlohou školskej jedálne je ukázať rodičom, že sa na ňu môžu spoľahnúť a garantuje pre ich detí zdravé jedlá za primerané ceny.

7,

Mohli by si deti navrhnuť sami jedálňiček na základe ankety, ktorá by prebehla medzi žiakmi?

Deti by si mohli navrhnuť aké jedlá by chceli mať daný týždeň a už by sa to upravilo tak, aby to bolo v súlade s Materiálno spotrebnými normami a receptúrami a dodržala sa týždenná štruktúra zostavovania jedálneho lístka.