

|  |  |
| --- | --- |
| **Datum mentoringu:** | **5. 3. 2024** |
| **Název školy:** | Základní škola a Mateřská škola Ostrava-Proskovice, Staroveská 62, p. o.  ŠJ Buková 245/2 |
| **Ředitel školy:** | Mgr. Eva Paličková, telefon: 596 768 290 |
| **Vedoucí ŠJ:** | Jana Makarová, telefon: 602 455 220 |
| **Kapacita ŠJ:** | 165 |
| **Počet strávníků:** | 50 + 90 |
| **Dietní stravování ano - ne** |  |
| **Úkol mentora:** | Inspirace, náměty |
| **Mentoři:** | Michal Adam, Mgr. Michaela Remešová, |

**Hodnocení provozu školní jídelny: Mgr. Michaela Remešová**

Kapacita ŠJ je 165 stravovaných, pravidelně vaří pro cca 85 žáků ZŠ, 60 dětí MŠ, 30 zaměstnanců a 30 cizích strávníků, ŠJ připravuje svačiny a obědy. Technické vybavení jídelny je na výborné úrovni, provozní a osobní hygiena dlouhodobě bez připomínek. Úklid zařízení se provádí pravidelně denně. Zařízení je označeno značkou zákaz kouření a zákaz používání elektronických cigaret dle požadavků platné legislativy. V provozovně byly vytvořeny postupy založené na zásadách HACCP, evidence vedena. Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech je v jídelním lístku uvedena formou číselných kódů, seznam alergenů vyvěšen na nástěnce v jídelně. Spotřební koš je zpracováván. Jídelna zařazuje regionální a sezónní pokrmy, nepřipravuje pouze ustálená jídla tradiční české kuchyně. Ke svačinkám pro děti mateřských škol je zařazováno široké spektrum pomazánek, včetně luštěninových, zeleninových, rybích, zařazovány jsou i obilné kaše. K hlavním jídlům jsou převážně zařazovány zeleninové polévky, luštěninové polévky jsou i 4x do měsíce, je plněno doporučované množství obilných zavářek. Zařazovány jsou bezmasé pokrmy, teplá zelenina, zeleninové saláty nebo zelenina formou přízdoby, dostatečné množství bílých druhů mas, vepřové maso je omezováno a jsou pravidelně zařazovány ryby. Jídelníček splňuje většinu nutričních doporučení. Ve skladových zásobách je menší množství dochucovacích směsí, jmenovitě Baby gurmánka bez glutamátu a soli, Himalájský medvěd (česnekové koření) s obsahem 15 % soli, Zeleninový vývar v tetrapakovém obalu s množstvím soli 0,15 g/100 ml. Dále jen sušená zelenina bez soli a jednodruhová koření. Ze skladových zásob je patrné, že dochucovací směsi jsou vybírány s rozmyslem a je plněno doporučení obsahu soli do 20 % ve výrobku. Poslední kontrola provedena 15.2.2024, bez závad. Vedení školy spolupracuje s vedoucí školní jídelny.

V rámci mentoringu bylo ověřeno měřením množství soli v polévce (dýňová, připravovaná z dýně hokaido a mraženého dýňového pyré Bonduelle) 0,34 % soli, což při velikosti porce 150 ml pro mateřskou školu odpovídá 0,45 g soli a při velikosti porce 200 ml pro základní školu odpovídá 0,6 g soli obsažené v polévce. Toto množství pokrývá jenom v polévce pro děti mateřské školy cca 7 % z doporučeného denního příjmu soli a pro žáky základní školy 12% z doporučeného denního příjmu soli. Množství soli v polévce je vyhovující. Z výše uvedených zjištění a měření lze konstatovat, že jídelna používá dochucovací směsi velmi málo a solí obezřetně na počet porcí a tento přístup se kladně projevil na množství soli v polévce.

**Návrhy a doporučení:** k provozu jídelny – bez připomínek, velká pochvala

Obsah obrázku oblečení, osoba, sukně, minisukně

Popis byl vytvořen automaticky

**Hodnocení kuchyně: Michal Adam**

Ve školní jídelně jsme se zaměřili na přípravu bezmasých pokrmů a jejich alternativ (dle požadavků ŠJ), přípravu svačinky a možností jejich obohacení o nové varianty. Dále bylo prakticky předána možnost využití různých semínek a ořechů v dohotovení a chuťovém obohacení pokrmů, jako zdroj cenných minerálů a tuků. Připravena byla také varianta moučníku, který může dobře využít sezónní ovoce a může být modifikován v průběhu roku dle nabídky a cenové dostupnosti jednotlivých komponentů. ŠJ byla dle hygienických standardů zcela bez problémů. Vhodné by bylo doplnit kuchyňský provoz o některý drobný inventář profesionální úrovně – krájecí desky, sítka, jednorázové cukrářské sáčky, obracečky. Některá zařízení (vakuovací stroj, šokovací skříň) by dovolili efektivnější využití surovin a času v přípravě. Personál kuchyně se snaží o sestavování pestrého jídelního lístku s částečným využíváním regionálních surovin a snaží se vytvářet dobré pokrmy pro vytvoření kvalitních stravovacích návyků.

Obsah obrázku text, osoba, oblečení, Lidská tvář

Popis byl vytvořen automaticky

Mentoři:

Michal Adam

Mgr. Michaela Remešová

Za oddělení školství:

Bc. Miroslava Segar