

Angažovanost a kultura stravování

- V ŠJ jsou dostupné informace o původu potravin. Informace o alergenech jsou vypsány v jídelním lístku.
- Vedení školy odsouhlasilo Plán podpory zdravého stravování a stanovilo harmonogram k jeho naplnění.
- Rodiče jsou informováni o aktivitách programu Skutečně zdravá škola.
- Respektujeme potřeby strávníků se specifickou dietou tím, že jim školní jídelna umožní ohřátí z domu donesené dietní stravy.
- Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí používáme ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

Kvalita jídla a místo jeho původu

- Jídla podávaná dětem neobsahují žádné nežádoucí přísady ani glutamany, polotovary jsou používány vyjimečně. Dochucování pokrmů s minimem soli, cukrů a tuků.
- Alespoň 50% všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin. Tyto suroviny a potraviny nakupujeme od pěstitelů, chovatelů, výrobců či drobných farmářů s provozovnou našeho nebo sousedního kraje, pokud jsou dostupné. Zařazujeme minimálně 5% potravin v BIO kvalitě a ze soukromých farem či volných chovů. Ryby jsou z chovů ČR či z udržitelných zdrojů.
- Pokrmy v jídelničce odrážejí sezónnost (informace na nástěnkách školy), zařazujeme čerstvou zeleninu a ovoce, používáme čerstvé bylinky z naší zahrádky a kupujeme v biokvalitě bylinky a zeleninové výhonky.
- Děti i zaměstnanci mají přístup k pitné vodě dle svých potřeb po celý den pobytu, nápoje nedoslazujeme cukrem, používáme 100% ovocné sirupy či mošty.

Vzdělávání o jídle a stravování

- Výuka o jídle, základech zemědělství a zásadách zdravé výživy je součástí Školního vzdělávacího programu.
- Děti se stravují v příjemné a klidné atmosféře tak, aby měly dostatek času si jídlo vychutnat.
- Naše škola je od r. 2015 držitelem certifikátu „Ukázková přírodní zahrada“ pro MŠ Hudcova 47. Rovněž zahrada MŠ V Újezdech 5 je budována v tomto duchu. Obě zahrady jsou využívány při výchovně - vzdělávací práci s dětmi.
- V rámci výuky pořádáme každoroční návštěvy farem.

Místní společenství a spolupráce

- Školní kuchyně připravuje v rámci akcí s rodiči ochutnávky jídel dle receptů projektu Skutečně zdravá škola. Pomáháme rodičům vzdělávat se v oblasti zdravé výživy dětí.

Naši dodavatelé:

Farma Sedlák – farma dojných a kašmírových koz (výrobky z koziho mléka)
Farma rodiny Němcovy (vepřové, hovězí, kuřecí maso)
Farmbox.cz (farmářské mléko, farmářské mošty, farmářské výrobky)
Country Life – Bio potraviny
Zelenka, s.r.o. (krůtí, kuřecí maso)
Alimpex Food, a.s. (mléko, mléčné výrobky, koloniál)
Bidfood Czech Republic, s.r.o. (koloniál, ryby, mléčné výrobky)
Bílovická pekárna, s.r.o. (pečivo z místní pekárny)
Žij dobře, s.r.o., Polička (čaje, sirupy, koloniál)
Catus - (čaje, sirupy, koloniál)

Pekařství Balabán - (pečivo z místní pekárny)
Hadač a Zapletal spol. s.r.o. (vepřové, hovězí maso)
Lubomír Schwarz – chráněná dílna Ertepla (brambory)
Sonmentor, s.r.o. Čejkovice – Bio čaje, koření místo solení
Hortim – International, spol. s.r.o. – ovoce, zelenina, zelenina z farmy Božice
Zdravý chlaďák, s.r.o. – farmářské a bio výrobky
Kapsima, s.r.o. – ekologické čisticí prostředky
Mlékárna Olešnice, a.s. – mléčné výrobky
Zenit Čáslav – ekologické čisticí prostředky