

## 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.
- 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 kozího mléka)  
Farma rodiny Němcovy (vepřové, hovězí, kuřecí maso)  
Farma Labuty (vejce z volného chovu)  
Farmbox.cz (Bio čerstvé 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)  
Fuchs Libor (ovoce, zelenina, drobný koloniál)  
Bílovická pekárna, s.r.o. (pečivo z místní pekárny)  
Dobré pití 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)

Sonnentor, s.r.o. Čejkovice – Bio čaje, koření místo solení

Hortim – ovoce, zelenina

Zdravý chladák – farmářské a bio výrobky