

Plníme program - Skutečně zdravá škola – Stříbrný certifikát

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 glutamány, polotovary jsou používány výjimečně. 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 10% 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. Děti si některé svačinky připravují samy.
- 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:

Alimpex Food,a.s. (mléko, mléčné výrobky, koloniál)

Bílovická pekárna, s.r.o. (regionální pečivo), United Bakeries (pečivo)

BIDFOOD Czech Republic,s.r.o. (koloniál, maso – vepřové, hovězí, kuřecí, krůtí, ryby)

Farma rodiny Němcovy, s.r.o. (mléko, mléčné výrobky, maso, vejce), Farma Labuty (vejce z volného chovu)

Farma Ratibořice (králík z volného chovu), Farmbox (Bio mléko, Bio produkty)

Kozí farma Sedlák Šosůvka – (výrobky z kozího mléka)- farma získala 3. místo za rok 2017 jako Farma roku od Asociace soukromého zemědělství ČR

Fuchs Libor (zelenina, ovoce – i místní produkce)

PRO-BIO,obchodní společnost s.r.o. (Bio potraviny), Country Life, s.r.o. (Bio potraviny), firma

CATUS - čaje, sirupy, koloniál

VanBaerle Swiss Hygiene s.r.o. (ekologicky šetrné mycí a čisticí prostředky)