

Zápis ze schůzky předsedkyně KPŠ, ředitele školy a vedení školní jídelny na téma kvalita stravování

12. 1. 2026 od 14:30h

- **Cena oběda se v tuto chvíli měnit nebude**, škola se snaží udržet cenu tak, aby byl oběd přístupný všem. Možné navýšení můžeme čekat v následujících letech i vzhledem k plánovanému zařazení BIO potravin do spotřebního koše (cca v roce 2028)
- V loňském roce došlo ke **kontrole jídelny Hygienickou stanicí hlavního města Prahy**, kde byla kontrolována pestrost jídelníčku školní jídelny a vše bylo hodnoceno výborně (viz příloha)
- **Dietní stravování škola zařazovat nebude**, děti si můžou přinést **jídlo z domova** a může být **ohřáté v mikrovlnné troubě**, která je k dispozici
- Školní jídelna vaří vše **čerstvé bez jakéhokoli využití polotovarů, či instantních pokrmů**. Vše se připravuje v nejmodernějších zařízeních - konvektomaty, fritézy, atd.
- Se školou spolupracuje i nutriční terapeutka, recepty jsou vybírány tak, aby byl naplněn spotřební koš.
- **Změna spotřebního koše** proběhne od září 2026 a na to bude reagovat jídelna po rekonstrukci zařízením **salátového baru a bufetového systému**.
- Ohledně skladby jídelníčku jsme se domluvili, tak, že pokud to bude možné, nebude **v jeden den v obou jídlech zastoupena stejná ("nepopulární") potravina** (například houby, luštěniny, atd.) a dále zkusí paní kuchařky zařadit dle možností populární jídla (pizza, hamburger, atd.).
- **Vegetariánská varianta oběda** je vařená proto, že o vegetariánské jídlo je ve škole zájem
- Zařazení ryb je vzhledem ke spotřebnímu koši povinné, jsou preferovány chutné typy ryb
- Množství soli a koření je nařízeno - jídelna musí používat soliměr a koření, které je speciálně připravené pro školní jídelny (bez glutamátu, bez soli).
- Jídelníček se tvoří na několik týdnů dopředu a je snaha, aby se jídla často neopakovala