

KONCEPCE NOVÉ A MODERNÍ JÍDELNY ZŠ VELKÉ OPATOVICE

MOTTO: „VAŘÍME POCTIVĚ, JÍME ODPOVĚDNĚ“

Vize

Naším cílem je přetvořit školní jídelnu z místa „pouhého výdeje“ na **centrální bod školního života**, který podporuje zdraví, udržitelnost a edukaci. Chceme, aby stravování ve Velkých Opatovicích bylo synonymem pro čerstvost, odpovědný přístup k surovinám a inovativní kulinářské postupy.

Klíčové pilíře rozvoje:

1. Kvalita a lokálnost

- **Čerstvost na prvním místě:** Prioritní využívání sezónních surovin od lokálních pěstitelů a dodavatelů z regionu.
- **Domácí kuchyně:** Postupná eliminace polotovarů a průmyslově zpracovaných potravin. Vaříme od základu – poctivě, jako doma.
- **Nutriční vyváženost:** Jídelníček sestavujeme dle moderních poznatků dětské výživy s důrazem na pestrost (luštěniny, ryby, kvalitní obiloviny).

2. Udržitelná kuchyně (Zero Waste přístup)

- **Efektivní zpracování:** Implementace „finského systému“ přípravy, kde každá surovina prochází cirkulárním procesem (např. zpracování čerstvých přebytků do svačin, využití zeleninových odřezků pro nutričně bohaté vývary).
- **Minimalizace odpadu:** Důsledné monitorování „vratek“ (nedojedeného jídla) a přizpůsobování velikosti porcí a chuti dětí.

3. Edukace a zapojení dětí

- **Kulinářské workshopy:** Přímé zapojení dětí do přípravy zdravých pokrmů a poznávání surovin.
- **Interaktivní jídelníček:** Děti se stávají „spoluautory“ – jejich zpětná vazba ovlivňuje, co budeme vařit.
- **Tematické projekty:** Pořádání „Dne regionálních chutí“, „Zeleninových týdnů“ a dalších akcí propojujících jídlo se vzděláváním.

4. Moderní systém stravování a svobodná volba

- **Svačiny formou barového systému:** Barový způsob výdeje svačin je již zavedeným standardem. Děti si mohou v rámci nabízeného sortimentu samy zvolit jednotlivé součásti svačiny a jejich množství podle své chuti a potřeby. Vedeme je tak k samostatnosti, odpovědnému výběru a zároveň k tomu, aby si braly tolik jídla, kolik skutečně snědí.
- **Oběd – výběr ze dvou jídel:** Standardem školního stravování je možnost výběru ze dvou hlavních jídel. Chceme tak dětem nabídnout větší možnost volby a zvýšit pravděpodobnost, že si každý strávník vybere jídlo, které mu vyhovuje a které také skutečně sní.
- **Barový výdej obědů:** Nově je zaveden také barový výdej obědů. Děti získají větší možnost ovlivnit skladbu a přiměřeně také množství své porce. Cílem je podporovat jejich samostatnost a odpovědnost,

ale především omezit množství nedojedeného jídla a zjistit, aby děti z jídelny odcházely najezené a spokojené.

- **Každodenní salátový bar:** Součástí nabídky každý den je již dlouhodobě salátový bar, ze kterého si děti samy vyberou zeleninu či salát podle své chuti a v množství, které skutečně snědí. Salátový bar rozšiřuje možnost volby, podporuje přirozený vztah dětí k zelenině a současně pomáhá předcházet zbytečnému plýtvání potravinami.

5. Flexibilita a otevřenost

- **Komunitní přesah:** Možnost stravování pro pedagogy, rodiče a veřejnost, čímž budujeme silnou vazbu mezi školou a městem Velké Opatovice.
- **Individuální přístup:** Respekt k dietním omezením a potravinovým intolerancím.

6. Technologie a modernizace

- **Špičkové vybavení:** Investice do technologií pro šetrnou tepelnou úpravu (uchování vitamínů a chuti).
- **Digitální komfort:** Již zavedeným standardem je online objednávkový systém pro rodiče – přehled o jídelníčku a snadná správa stravného z domova.

Prohlášení pro rodiče:

„Věříme, že jídlo je palivem nejen pro tělo, ale i pro mysl. V naší školní jídelně ve Velkých Opatovicích nechceme jen nasytit, chceme inspirovat. Naše nová koncepce je živým závazkem k tomu, aby se každé dítě těšilo na oběd jako na zážitek, který ho posouvá dál a podpoří vztah ke kvalitnímu jídlu.“

Pro Vás kuchařský tým