

TIPY PRO PRACOVNÍKY ŠKOLNÍCH JÍDELEN na správnou prezentaci a zdravou školní stravu

Těchto několik tipů je určeno vedoucím a pracovníkům školních jídelen, aby dokázali lépe komunikovat svoji práci a její výsledky strávníkům ve škole, a tím napomáhali vytvářet kulturu zdravého stravování.

Školní stravování není jen o prodeji obědů ve školní jídelně. Cílem školní jídelny by mělo být nejen poskytovat dětem zdravý a výživný oběd, ale také přispět k výchově a vzdělávání dětí jako strávníků. Důležité je proto také to, aby nabízená jídla a prostředí jídelny byly atraktivní a zajistily tak pravidelné stravování co největšího počtu žáků.

Než začnete děti přesvědčovat o tom, že by měly dávat přednost zdravým pokrmům, měli byste si položit několik otázek.



- Znají žáci vás a váš tým?
- Máte pro svou práci podporu celé školy?
- Jste schopni a ochotni přijít do tříd a říci žákům něco o tom, co děláte?
- Jste ochotni provést žáky po kuchyni a ukázat jim, jak vy a vaši spolupracovníci připravujete školní obědy?
- Jste schopni uspořádat ochutnávky pro žáky?
- Je školní jídelna součástí vzdělávání?
- Dokážete vstřícně komunikovat s vyučujícími?
- Komunikujete příležitostně i se zástupci rodičů?
- Komunikujete se strávníky laskavým a vstřícným způsobem?
- Jsou jídla na talíři přitažlivá i vzhledem?
- Máte k dispozici literaturu zabývající se stylistikou jídla a inspirujete se jejich nápady (foodstylingem)?
- Dotazujete se na to, jak žákům chutnalo?
- Umíte připravit pro žáky nějaká příjemná překvapení, například, že jste schopni zapojit se nějakým způsobem do Mikulášských nebo Velikonočních legráček?

Nejdříve se sebe sami zeptejte – Jedli byste to sami?

Pokud jsou odpovědi na výše uvedené „ano“, můžeme se přesunout k potravinám samotným.

Položte si následující otázky:

- Ochutnáváte jídla, která uvaříte?
- Používáte čerstvé bylinky? Například bazalka dokáže s boloňskými špagetami doslova zázraky.
- Používáte jiné čerstvé či sušené koření?

Doporučení:

- Předtím, než začnete nabízet nový pokrm, oslovte několik žáků, aby ho ochutnali. Případně můžete uvařit více variant a nechat je zvolit tu nejchutnější.
- Nabízíte jídlo přímo ze starých kovových pekáčů a plechů, nebo používáte keramické nádoby?
- Otřete okraje pečících nádob ještě předtím, než je umístíte do pece. Jídla tak budou po vytažení vypadat atraktivněji.
- Jídla vařte tak, aby je bylo možné servírovat co nejdříve.
- Pokud to jde, veškerou zeleninu připravujte v páře. Pokud ne, používejte minimum vody a vařte ji až na poslední chvíli.
- Ujistěte se, že servírovací pult je čistý a vzhledný – nezapomeňte, že děti „jedí“ očima!
- Udržujte pouze minimální počet porcí k výdeji a talíře ozdobte bylinkami, například petrželí.
- Pokud podáváte ovoce, nakrájejte ho na větší kousky a úhledně rozmístěte na táč, misky či talíře.
- Pokud máte dostatek místa, umístěte u výdejního pultu netradiční druhy ovoce a zeleniny od vašeho farmáře společně se štítky s jejich názvem. Pokud budou dětem chutnat, můžete je použít do vašich receptů.
- Zajistěte, že celá školní jídelna působí příjemným dojmem.

**A konečně, jídla vařte s láskou a hrdostí – už to jim dodá tu pravou chuť.
Nezapomeňte, že vaše práce je důležitá a prospěšná – děti vás potřebují a stejně tak vy je.**

