

Predstavujeme školskú jedáleň v Bratislave

Radi by sme vám v dnešnom článku predstavili školskú jedáleň pri Základnej škole Pri kríži 11 v Bratislave. V rozhovore s vedúcou školskej jedálne sa dozviete okrem iného, ako je možné zvýšiť spotrebu zeleniny a znížiť jej odpad, aká je dôležitá spolupráca s vedením školy, pedagógmi a rodičmi.

<http://www.prikrizi.sk/Skolska-jedalen>

Radi by sme vám v dnešnom článku predstavili školskú jedáleň pri Základnej škole Pri kríži 11 v Bratislave, ktorá nás zaujala doslova na prvý pohľad. Internetové stránky tejto jedálne sú totiž bohaté na dôležité aj zaujímavé informácie o jedálni samotnej, o výžive a o školskom stravovaní všeobecne. Návštevník týchto stránok sa dozvie, prečo je dobré a výhodné stravovať sa v školskej jedálni, z akých surovín sa v školskej kuchyni varí, môže si jedáleň prezrieť na fotografiách. Potrebné informácie tam nájdu všetci stravníci, rodičia i verejnosť. Internetové stránky tejto školskej jedálne sú veľmi peknou prezentáciou a vizitkou.



Pestrý týždenný jedálny lístok je kompletne rozpísaný, vrátane nápojov a šalátov. Každý stravník má teda možnosť podrobne sa dozvedieť, čo bude jesť.

Na stránkach vedúca ŠJ často oslovuje rodičov, vysvetľuje im, ako to v školskom stravovaní chodí, čo môžu očakávať. Rodičia majú možnosť kedykoľvek sa na ňu obrátiť s otázkou či problémom. Pani vedúca Ingrid Tomaškovičová pracuje v školskom stravovaní 24 rokov, konkrétne na tejto ZŠ 17 rokov. Má ukončené úplné stredoškolské vzdelanie s maturitou - spoločné stravovanie a momentálne študuje na Vysokej škole - Slovenská zdravotnícka univerzita - zameranie Sociálna práca. Ako nám povedala "Prednášky sú vo veľkej miere zamerané na výživu, epidemiológiu a hygienu". Zastihli sme ju v čase, keď bola veľmi vyčerpaná v práci i v škole. Veľmi radi by sme jej poďakovali za spoluprácu a za ochotu, s ktorou odpovedala trpezlivo na naše otázky.

Pani vedúca, predstavte nám vašu jedáleň.

Zariadenie školského stravovania pri Základnej škole Pri kríži 11 v Bratislave je stravovacie zariadenie uzatvoreného typu a sú v ňom poskytované stravovacie služby formou prípravy a výdaja obedov pre žiakov a pedagógov základnej školy. Kapacita ZŠS je 600 hlavných jedál denne s priemerným počtom 400 stravníkov.

**Aká je cena stravenky a počty stravníkov?**

Počet stravníkov na I. Stupni (6-10 rokov) je cca 220. Počet stravníkov na II. Stupni (11-14 rokov) je cca 140. Počet stravujúcich sa zamestnancov - III. Stupeň je cca 45.

Cena stravného lístka za obed pre I. stupeň – 1,09 €, za obed pre II. stupeň – 1,16 € (zadelenie do 4. finančného pásma).

Koľko máte zamestnancov v kuchyni?

Na prevádzke je zamestnaných 7 pracovníčok: 1 vedúca ZŠS, 1 hlavná kuchárka, 1 zaučená kuchárka, 4 pracovníčky v prevádzke. Zariadenie zabezpečuje kvalifikovanosť zamestnancov, ktorí garantujú prípravu zdravotne neškodných pokrmov. Sú organizované pravidelné školenia zamestnancov so zameraním na dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe s cieľom zabezpečenia zdravotnej neškodnosti, nutričnej vyváženosti a kvality pokrmov.

Môžete nám priblížiť tie pravidelné školenia zamestnancov, o ktorých hovoríte?

Vzdelávanie zamestnancov je formou školení, ktoré sú organizované Krajským školským úradom v spolupráci s RÚVZ (regionálny úrad verejného zdravotníctva). Tieto školenia bývajú jedenkrát do mesiaca. Taktiež pravidelne každých 5 rokov absolvujú zamestnanci skúšku o odbornej spôsobilosti, ktorá je zameraná na epidemiologicky závažnú činnosť pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov. Na základe tejto skúšky dostanú zamestnanci osvedčenie o odbornej spôsobilosti. Skúška sa koná pred skúšobnou komisiou zriadenou Regionálnym úradom verejného zdravotníctva Bratislava.

Aká je spolupráca s vedením školy, rodičmi a žiakmi?

Spolupráca s vedením školy a rodičmi je veľmi dôležitá. Napriek tomu, že pedagógovia sú neustále konfrontovaní s technickými výtvarkami éry informatiky a počítačov, pričom ťahajú za kratší koniec. Školy sa len s ťažkosťami vyrovnávajú s technickým vybavením, nehovoriac o využití, ktoré tieto možnosti prinášajú aj pre oblasť stravovania. Pani riaditeľka Mgr. Iveta Mikšíková je priaznivo naklonená zdravej výžive a športu. Ukázalo sa, že je nevyhnutné utvárať adekvátne postoje žiakov (i rodičov) k obidvom súčasne. Dôvera rodičov v naše služby je veľmi dôležitá, pretože práve od rodiča závisí, či dieťa prihlási na stravu v školskej jedálni alebo nie.

Ako teda vediete deti k zdravému stravovaniu a ku zdravým návykom vôbec?

Nestačí teda deťom ukázať ovocie a zeleninu, ale je nutné ich viesť k ich konzumácii. Nestačí pripraviť výlet či športový deň, ale učiť ich pravidelnému pohybu ako návyku. Nejde o to pomenovať, čo je zdravé, ale akými prostriedkami to zabudovať do života. V súčasnosti je potrebné naučiť deti vyberať

si medzi množstvom ponúk tú vhodnú a nielen lákavú. Ak uznávame zdravie ako jednu z hlavných priorít života, nemôže teda byť náhodným doplnkom výchovy, ale musí sa ňou prelínať. A tu má učiteľ pri redukcii nesprávnych a formovaní adekvátnych postojov svoju nezastupiteľnú úlohu.

Vo vašej jedálni máte zvláštnosť - šalátový pult. Ako sa osvedčil?

Máme ho už takmer tri roky a deti ho privítali s nadšením. Podávame tu väčšinou surovú zeleninu, ako je strúhaná mrkva, strúhaná hlávková kapusta s olivovým olejom, listy hlávkového šalátu, kukurica, hrášok, cvikla alebo kolieska šalátovej uhorky. Takisto k múčnym pokrmom býva na výber ovocie. Šalátový pult je obsluhovaný pracovníčkou kuchyne a deti majú možnosť vybrať si zeleninu, ktorá im najviac chutí. Naše deti si asi najviac pochutia na kukuričke, listoch hlávkového šalátu a kolieskach uhorky. Tým, že majú deti na výber, sa značne znížil odpad. Pani kuchárky už vedia čo majú deti najradšej a teda aké množstvo z akej zeleniny pripraviť.

Chýba vám v nových receptúrach pokrm, ktorý ste predtým varili? Pribudlo naopak do receptúr niečo, čo si pochvaľujete a deti si to obľúbili?

Zavedenie nových stravovacích noriem nie je nápomocné k snahe o uvedené ciele. Napr. úplne vypadla možnosť použitia mäsa z sliepky, čím vypadla klasická slepačia polievka, tak obľúbená aj u detí. Zdá sa, že ide o banalitu ale práve z maličkostí sa vytvára mozaika obrazu stravovania s plnou spokojnosťou zo strany stravníkov (čo pri tvorbe noriem z kancelárie je niekedy ťažko vytvoriteľné). Ale sú aj nové recepty, ktoré si získali srdcia stravníkov (aby to nevyzeralo ako jednostranná kritika). Tvorba ponuky jedál je zložitá, ak chceme dosiahnuť rovnováhu medzi obľúbenými jedlami (pri zachovaní pestrosti a všetkých kvalitatívnych parametrov) a možnosťami jedálne.

Napriek obmedzujúcim podmienkam zo strany možnosti kuchyne (a občas nezvládnutých noriem a iných administratívnych špeciálít) sa nám darí dosahovať pomerne slušnú úroveň, čo si dovoľím napísať na základe odpovedí zo strany stravníkov. A každú kritiku prijímame ako podnet k zlepšeniu!

Povedzte nám niečo o príprave jedla, o surovinách, z ktorých obedy pripravujete.

Strava sa pripravuje každý deň z čerstvých surovín, ktoré sú hygienicky preverené a majú potrebné certifikáty. Polotovary sa v našej školskej jedálni nenachádzajú. Polievky, šaláty, prílohy a zeleninové jedlá sa pripravujú len z čerstvej zeleniny. Taktiež mäso je dovážané len v čerstvom stave v deň jeho spracovania, čím sa zabráni kontaminácii pri zmrazení. Je dodávané výlučne od slovenských dodávateľov!

Organizujete v školskej jedálni nejaké akcie pre deti?

Spolu s našimi pani učiteľkami dvakrát do roka pripravujeme týždeň medzinárodnej kuchyne. Napr. „Týždeň talianskej kuchyne“, ktorý si deti veľmi obľúbili. Talianska kuchyňa nielenže obsahuje veľa zeleniny, ale aj ich obľúbené jedlá ako je paradajková polievka so syrom, špagety s drvenými rajčinami, pizza... Jedálňiček je však pripravený tak, aby bol v súlade s hygienickými pokynmi.

Zúčastňujú sa rodičia na akciách poriadaných školou?

Každý rok v lete organizuje naša škola športový deň, nakoľko máme futbalové ihrisko priamo pri škole, ktoré nám pomohla postaviť obec spolu so sponzormi. Žiaci, ale aj rodičia sa naň každoročne veľmi tešia. Pani kuchárky pripravujú guláš, ktorý po športových výkonoch zmizne ako mávnutím zázračného prútika.

A čo tradičné vianočné trhy na vašej škole?

Každoročne pred Vianocami usporiada naša škola „Vianoce Pri kríži“. Sú to vlastne vianočné trhy, na ktorých žiaci predstavujú svoje výrobky s možnosťou predaja. Často tieto výrobky žiaci pripravujú spolu s pani učiteľkami a pani vychovateľkami v ŠKD (školský klub detí). Rodičia aj deti si môžu pochutíť na masťom chlebíku s cibuľou a voňavom ovocnom čaji za symbolickú cenu. Výťažok z tejto akcie ide na nákup predmetov potrebných pre školu. Pretože tak ako každá škola, aj my zápasíme s nedostatkom finančných prostriedkov.

K čomu je dobré organizovanie takýchto akcií?

Vedenie školy a pedagogickí pracovníci sa svojou účasťou na rôznych projektoch snažia pre školu zohnať čo najviac prostriedkov pre zabezpečenie všetkých nápadov a ideí dotýkajúcich sa školských pomôcok, ale aj potrieb pre zariadenie školského stravovania.