Gymnázium, Praha 4, Budějovická 680 – školní jídelna

12. 5. 2022

Pro stravování ve školní jídelně se vytváří jídelníček podle zásad hospodaření s finančními prostředky a hlavně podle normativu jednotlivých kategorií v rozmezí daném Vyhláškou o školním stravování č. 107/2005 Sb.

Pro školy je dále platný legislativní předpis MZd – tzv. spotřební koš, podle kterého se vypočítává spotřeba sledovaných potravin, tj. ryb, masa, mléka, luštěnin, ovoce, zelenin, brambor, tuků, cukrů…

Plnění těchto daných limitů je pro školní jídelny závazné.

Hodnoty spotřebního koše určují spotřebu pro studenty. Hlavní činností ŠJ je školní stravování, snažíme se tedy připravovat taková jídla, která jsou v souladu se zdravou výživou a která nám umožňují dodržovat nastavené podmínky spotřebního koše.

Každý student dostane porci, která odpovídá jeho věkové kategorii. Gramáž porcí je určena normami pro školní stravování.

Cena oběda se skládá z peněžních prostředků od rodičů a z dotace MŠMT na stravování (voda, teplo, nákup kuchyňského inventáře, prádlo pro zaměstnance, mzdové prostředky…)

Na stravování ve školní jídelně nemůže přispívat Rada rodičů Gybu, všechny limity na stravu jsou dány legislativně. Může se jenom zvýšit příspěvek na oběd od rodičů, což se vzhledem k inflaci děje.

Anketu o stravování si mohou studenti vyhlásit a zástupce pak výsledky konzultuje s jídelnou.

Pozn: Ve školní jídelně se stravuje 650 učitelů i studentů. Některá jídla (pizza, minutky…) se vůbec vařit nemohou, protože nevyhovují předpisům o udržení teploty a kvality jídla po celé dvě hodiny vydávání oběda. Jakékoliv maso s kostí (kuřecí, krůtí, kachní, vepřové, ryby…) mnozí studenti vracejí úplně celé, protože nechtějí nebo vůbec neumí kosti obírat, to všechno jde do zvláštního tříděného odpadu, za jehož odvoz škola platí další nemalé finanční částky.

Není ani možné vyhovět chuti a požadavkům všech strávníků při stravování svázaném výše uvedenými předpisy.

Kroupová Emilie, vedoucí školní jídelny