



PROJEKT ZDRAVÁ ŠKOLNÍ JÍDELNA

projekt Státního zdravotního ústavu ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví a krajskými hygienickými stanicemi (zaměstnanci oboru hygieny dětí a mladistvých)

Školní jídelna, kterou navštěvuje Vaše dítě, se přihlásila do projektu

Zdravá školní jídelna.

Cílem projektu je prostřednictvím 10 kritérií dokázat, že školní stravování je možné neustále zlepšovat a docílit tak toho, aby děti dostávaly nutričně hodnotnou, vyváženou a pestrou stravu, která dobře vypadá i chutná.

Garanti a lektori:

Mgr. Alexandra Košťálová
Státní zdravotní ústav Praha, koordinátorka projektu

MUDr. Jana Pilnáčková
vedoucí odboru hygieny dětí a mladistvých, KHS Libereckého kraje - lektor

10 kritérií zdravé školní jídelny:

1. Vhodný pitný režim s omezením jednoduchých cukrů a nabídkou neslazených nápojů
2. Plánování a sestavování jídelníčku dle nutričního doporučení MZ
3. Správné a bezchybné vedení spotřebního koše
4. Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí
5. Nepoužívání polotovarů vysokého stupně konvence, vaření převážně z čerstvých surovin
6. Veřejně dostupný jídelníček
7. „Vím, co jím“ – zařazování receptur s limitovaným množstvím soli
8. Výzdoba jídelny
9. Komunikace jídelny s rodiči, žáky a pedagogy
10. Čtvero ročních období – zařazování sezónních potravin

Předem děkujeme za Vaši podporu a pomoc při plnění kritérií k získání certifikátu.

Více informací k projektu naleznete na webu <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/>



