

Mateřská škola,
Hodkovice nad Mohelkou Podlesí č. 560,
okres Liberec, příspěvková organizace



Výroční zpráva o činnosti školní jídelny za rok 2021/2022

Školní rok: 2021/2022

Zpracovala:

Bc. Andrea Šírková

Datum zpracování: 01.09.2022

Místo zpracování: MŠ Hodkovice nad Mohelkou

Výchozí materiály: Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, v platném znění, § 10

1. Základní údaje:

Školní jídelna je součástí právního subjektu Mateřská škola Hodkovice nad Mohelkou, Podlesí 560, okres Liberec, příspěvková organizace, IČO: 72744324.

Školní jídelna je součástí budovy školy. Je zde umístěna školní kuchyně, školní jídelny, sklady a sociální zařízení pro zaměstnankyně ŠJ. Školní jídelna zajišťuje stravování pro děti i zaměstnance MŠ.

Kapacita školní kuchyně je **104 jídel**.

Velikost jídelen je v současné době přizpůsobena na počet dětí v MŠ, což je **104 míst**.

Výdej jídel – svačin a obědů probíhá dle režimu MŠ.

Zaměstnanci školní jídelny:

Bc. Andrea Šírková – vedoucí školní jídelny

Mirka Šírková – hlavní kuchařka

Anna Sabolová – kuchařka

2. Údaje o provozu:

Školní jídelna se řídí vyhláškou č. 463/2011 Sb., to znamená, že se řídí výživovou normou a rozpětím finančního limitu na nákup potravin stanovených v této vyhlášce.

Finance na uvaření obědů jsou poskytovány z několika zdrojů. Potraviny si hradí strážníci, platové finanční prostředky jsou hrazeny z dotací poskytnutých Krajským úřadem v Liberci a provozní náklady hradí Město Hodkovice nad Mohelkou.

Od 1.10.2021 nastoupila nová pomocná kuchařka do školní jídelny Anna Sabolová.

Kuchařka prošla školením „hygienického minima“ stejně tak jako ostatní zaměstnankyně THP, jak kuchařky, tak uklízečky. VŠJ se v dubnu zúčastnila první velké porady Vedoucích školních jídelen a školení s paní Martínkovou a hlavní hygieničkou, po covidové pauze.

Získala osvědčení o proškolení a mohla tak proškolit i ostatní personál THP. Dále se VŠJ zúčastnila školení na téma Pestrá strava a nutriční doporučení dětí MŠ a ZŠ a školení na téma Pestrý jídelníček a skladba jídelníčku v MŠ. Všechny své poznatky se snažíme aplikovat v praxi, aby děti měly vyváženou a pestrou stravu každý den.

Pracovnice ve školní jídelně dodržují požadavky na hygienu ve stravovacích službách. Jsou prováděny pravidelné kontroly dodržování postupů při vaření, váhy masa, čistoty OOPP.

Pravidelně probíhají kontroly malých kuchyněk ve třídách, zda je udržován pořádek a vše je čisté. Probíhají pravidelné porady a proškolení BOZP, Hygienického minima, HACCP.

I letos označujeme v jídelníčku alergeny, které jsou obsaženy v potravinách. Seznam alergenů je vyvěšen na viditelných místech v budově školy vedle jídelníčku.

Ve školní kuchyni se v tomto roce prováděly jen běžné opravy a údržba například oprava myčky, konvektomatu, vodních baterií. V jídelně u krtečků je nové umyvadlo, kde si děti po obědě mohou umýt ústa a ruce.

Do kuchyně se pro děti nakoupili malé mističky na pomazánky, aby si děti jednou za čas mohli namazat pomazánku na pečivo sami a rozvíjela se tak jejich motorika a sebeobsluha.

Informace o školní jídelně – provozní řád, aktuální jídelníček a jiné si rodiče mohou prohlédnout na nástěnkách u jednotlivých šaten v budově školy.

3. Údaje o stravování

V naší školní jídelně se řídíme doporučenými výživovými normami potravin pro děti ve věkové kategorii od 3 – 6 let a pro děti s odkladem školní docházky ve věkové kategorii od 7 – 10 let. Pro děti se snažíme vytvářet vyvážené jídelníčky. Denně do jídelníčku zařazujeme mléko a mléčné výrobky v podobě sýrů, jogurtů a tvarohů, či mléčných kaší. Snažíme se snižovat množství tuků speciálním upravováním potravin v konvektomatu. Také se snažíme omezit spotřebu cukrů a doslazovat nápoje co nejméně. Denně podáváme čerstvé sezónní ovoce a zeleninu ke každé svačině, nebo jako přílohu k obědu v podobě zeleninových salátů či oblohy. Minimálně dvakrát až třikrát do měsíce zařazujeme luštěninové jídlo a ryby.

Nechybí ani luštěninové polévky. Ryby mořské i sladkovodní zpracováváme v nejrůznějších recepturách. Pro zajištění pitného režimu podáváme slazené i neslazené nápoje. Děti dostávají nápoje ke každému jídlu a zároveň mají po celý den možnost napít se připraveného nápoje, nebo vody. Zařazujeme k odpolední svačině i mléčné koktejly z čerstvého ovoce a v letních měsících podáváme vodu s mátou a citronem.

Letos se nám podařilo vypěstovat vlastní bylinky na bylinkovém záhonku před jídelnou.

Roste zde petrželka do polévek, pažitka do pomazánek, máta a meduňka do čaje a vody.

Naším systémem stravování se snažíme děti také vychovávat.

Do jídelníčku zařazujeme i netradiční potraviny, jako jsou jáhly, kus kus, pohanka, cizrna, králíčí maso, kachní maso, krůtí maso, do polévek luštěninové nudličky a hrachové kuličky

místo krutonů. K přesnídávkám se snažíme každý den dělat jinou pomazánku například z červené řepy, cizrny, rybiček, aby byla svačina pestrá, dále zařazujeme i cereálie s mlékem nebo ovocné přesnídávky.

Snažíme se, aby jídlo dobře chutnalo, a zároveň dbáme i na estetično v jeho vydávání. Častěji k hlavnímu chodu podáváme čerstvou zeleninu jako oblohu.

Jídelníček je sestavován podle limitů spotřebního koše.

Děti vedeme k co největší míře samostatnosti a sebeobsluhy. Všichni dodržují řádně hygienická pravidla z manuálů a doporučení MŠMTa KHS. V jídelnách jsou dezinfekce a papírové ručníky. Také dbáme na výzdobu jídelen na téma zdravá strava.

4. Další aktivity

Používáme i nové a sezónní suroviny, které propagují zdravý životní styl.

Pracovnice ve školní jídelně spolupracují s ostatními úseky ve škole.

Pokud jsou ve škole pořádány akce, zaměstnankyně ŠJ pomáhají při jejich přípravě.

Například připravují pro děti mikulášské balíčky, na akce s veřejností připravují nápoje apod.

V tomto roce děti dostali mikulášskou nadílku a zbylo i na velikonoční balíček.

I letos se děti zapojily do tvorby jídelníčků, většinu jejich přání jsme splnili a jídla podle norem a plnění spotřebního koše, zařadili do jídelníčků.

STRAVNÍCI: V naší školní jídelně bylo v tomto školním roce zapsáno 94 dětských strávnicků a 15 dospělých – zaměstnanců MŠ.

Díky válečnému konfliktu na Ukrajině, k nám do Mateřské školy v dubnu nastoupili ještě dvě děti z Ukrajiny chlapec a dívka předškolního věku.

Od 1.2.2021 stravné a školné hradí rodiče pomocí inkasa ve prospěch našeho účtu 6000090349/0800 vždy k 15. v měsíci. Přehled o platbě chodí rodičům na e-mail.

ZHODNOCENÍ A ZÁVĚR:

Plán na nový školní rok, je malování kuchyně a jídelen v létě 2023. Dále menší drobné úpravy a výměna baterií. Další vzdělávání personálu a VŠJ.

Věříme, že je naše školní jídelna nejen místem, kde je dětem poskytována nutričně vyvážená strava, ale že zároveň přispívá k vytváření správných stravovacích návyků. V neposlední řadě doufáme, že „našim“ dětem u nás i chutná.

Personál kuchyně flexibilně reaguje ve spolupráci s pedagogickými pracovníky na potřeby školy – změna času na vydávání svačin, popř. obědů v závislosti na výjimečných událostech školy /výlety, návštěva divadla, kina a podobně/.

Ani v tomto roce se nám nevyhnul covid-19, v únoru zasáhl velkou část personálu, ale díky profesionalitě a kolegalitě všech zaměstnanců, jsme celou situaci zvládli a nemusela se Mateřská škola zavřít.

Věřím, že další školní rok bude klidný a všechny děti budu ve školce spokojené a bude jim u nás chutnat, děláme pro to co je v našich silách.

V Hodkovicích nad Mohelkou 01.09.2022

Bc. Andrea Šírková

Mgr. Irena Kovářová

VPJ MŠ Hodkovice nad Mohelkou

ředitelka MŠ v Hodkovicích nad Mohelkou