

Osvěta ve školním stravování

Prostřednictvím programu Skutečně zdravá škola dojde během srpna a září 2020 ke vzdělávání personálu školních jídelen ze čtyř škol v Pardubickém kraji v oblasti kvalitního pestrého stravování, používání čerstvých a nezávadných potravin a napojení se na regionální dodavatele. Projekt povede k rozšíření rozmanitosti používaných surovin ve školních kuchyních a k odstranění nežádoucích potravin a aditiv z jídelníčků dětí stravujících se ve vzdělávacích zařízeních. *Realizace projektu proběhne za podpory Programu pro vzdělávání, výchovu a osvětu v oblasti životního prostředí v Pardubickém kraji v roce 2020.*

Do projektu se zapojily školy: MŠ Řestoky, MŠ Zámorsk, DDŠ Chrudim a MŠ Dolní Roveň.

Výstupem projektu bude celodenní seminář pro personál všech čtyř školních jídelen založený na nedostatcích objevených prostřednictvím seminářů Analýzy školní jídelny. Na semináři bude personál školních kuchyní poučen o nevhodných surovinách a variantách nahrazení zdravými, v co největší míře čerstvými, ideálně, regionálními surovinami. Paní kuchařky si také prakticky vyzkouší vaření zdravých jídel z méně známých, ale výživově velice kvalitních, surovin a dostanou osvědčené tipy na regionální dodavatele zdravých a nezávadných potravin.

Seminář pro personál školních kuchyní proběhne 27. 8. 2020 v prostorách školní jídelny ZŠ Hrochův Týnec, Nádražní 253.

Program Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je komplexní celoškolský program kvalitního a udržitelného školního stravování a vzdělávání o jídle. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly si jej vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Skutečně zdravá škola pomáhá dětem v rozvoji dovedností a návyků, které budou potřebovat ke zdravému, úspěšnému a udržitelnému životu a díky kvalitnímu stravování zlepšuje jejich chování a vzdělávací výsledky.

