

## Stravování

### 1) Životospráva

Stravování dětí v naší mateřské škole se řídí platnou legislativou v této oblasti a směrnicí ředitelky školy o školním stravování. Nařízení evropského parlamentu a rady Evropské unie č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům stanoví nově povinnost uvádění alergenů v případě nebalených potravin a pokrmů. Toto nařízení nabylo účinnosti 13. prosince 2014 a zasáhlo i školní jídelny. Proto jsou naši strávníci informováni na jídelním lístku o alergenech v připravovaných pokrmech a to uvedením u jednotlivých jídel.

Stravování dětí v naší mateřské škole je zajišťováno vlastní školní jídelnou. Modernizace vybavení kuchyně vede k zvyšování kvality v přípravě pokrmů s dodržením zdravé technologie přípravy pokrmů a nápojů.

Provozní řád školy nastavuje interval mezi podáváním jednotlivých jídel. Tím je zajištěn pravidelný denní rytmus a řád, zároveň však umožňuje organizaci činností v průběhu dne přizpůsobit potřebám a aktuální situaci.

Dětem je poskytována plnohodnotná a vyvážená strava. Mají stále dostatek tekutin s ohledem na individuální potřeby a aktuální roční období. Velkou pozornost věnujeme skladbě jídelníčku, aby byl dostatečně pestrý a splňoval všechny náležitosti. Kuchařky se zamýšlejí nad sestavováním jídelníčku dle zásad zdravé výživy, obměňují recepty, dbají na příjemný vzhled, vůni, barvu, uspořádání na talíři. Mateřská škola je dlouhodobě známa svým jídelníčkem se zvýšeným obsahem vláknin, celozrnných výrobků, netradičních obilovin, luštěnin, čerstvé zeleniny a ovoce (ranní podávání ovocných talířů).

Děti se spolupodílejí na přípravě ke stolování. Naším záměrem je, aby stolování vnímaly také jako společenský akt, zároveň chceme, aby se staly spoluúčastníky přípravy jídla, samozřejmě se zřetelem k věku dětí. Mladší děti si při svačině volí a berou jídlo samy, nápoj přináší učitelka, starší děti se obsluhují samy včetně nápoje. Samoobslužný pitný režim je zajištěn v průběhu celého dne (je organizován různým způsobem, upřesněno v TVP), na výběr je čaj, džus a voda.

**Vedeme děti k úctě k jídlu, ale respektujeme individuální potřebu jídla, nepřipouštíme násilné nucení dětí do jídla, ale vedeme je k výběru alespoň části jídla a ochutnávce. Mluvíme s dětmi o tom, co jíme. Při stolování vytváříme klidné, kulturní a estetické prostředí. Ostatní cíle a záměry v oblasti stravování jsou předmětem dílčího projektu Cesty ke zdraví, pod názvem „Zdravá výživa“, který během celého roku vstupuje do jednotlivých integrovaných bloků a bude zakomponován do podtémat TVP.**

## 2) Úplata za školní stravování

Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. A vyhlášky 463/2011 Sb., finanční normativy na nákup potravin.

Cena stravného v naší mateřské škole je stanovena s ohledem na plnění spotřebního koše, zachování pestrosti jídelníčku a naplnění požadavků výše uvedené vyhlášky.

Ceny stravného platné od 1.1.2018

### 1. skupinu tvoří stravníci 3 - 6 let:

přesnídávka	8,- Kč
oběd	15,- Kč
svačina	8,- Kč

**Celkem stravníci do 6 let 31,- Kč.**

### 2. skupinu tvoří stravníci 7 let /děti s odkladem povinné školní docházky/:

přesnídávka	8,- Kč
oběd	18,-Kč
svačina	8,- Kč

**Celkem stravníci nad 6 let 34 Kč.**

## 3) Informace o označování alergenů v naší školní jídelně

Nařízení evropského parlamentu a rady Evropské unie č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům stanoví NOVĚ povinnost uvádění alergenů v případě nebalených potravin a pokrmů.

Toto nařízení nabývá účinnosti **13. prosince 2014** a zasáhne i školní jídelny – které jsou povinny informovat své stravníky o alergenech v připravovaných pokrmech a to uvedením u jednotlivých jídel.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti stravníků. Tuto skutečnost si musí každý stravník, nebo zákonný zástupce

hlídat sám.

Označení přítomnosti alergenu bude na jídelním lístku za každým pokrmem vyznačeno v závorce číslem označující alergen.

Seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které bude přeneseno na jídelní lístek publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014e směrnici 1169/2011 EU:

- 1. OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
- 2. KORYŠI** a výrobky z nich
- 3. VEJCE** a výrobky z nich
- 4. RYBY** a výrobky z nich
- 5. PODZEMNICE OLEJNÁ /ARAŠÍDY/** a výrobky z nich
- 6. SOJOVÉ BOBY /SOJA/** a výrobky z nich
- 7. MLÉKO** a výrobky z něj
- 8. SKOŘÁPKOVÉ PLODY** /mandle, lískové ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich/
- 9. CELER** a výrobky z něj
- 10. HOŘČICE** a výrobky z ní
- 11. SEZAMOVÁ SEMENA /SEZAM/** a výrobky z nich
- 12. OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY** /v koncentracích vyšších 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
- 13. VLČÍ BOB /LUPINA/** a výrobky z něj
- 14. MĚKKÝŠI** a výrobky z nich