

Naše zkušenosti s dietním stravováním

Jitka Uhlíková,

vedoucí školní jídelny ZŠ, Tábořská, Praha

K dietnímu stravování jsme se připojili v září 2016 i my s naší školní jídelnou ZŠ Tábořská 45.

Novela vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování ve znění předpisu č. 17/2015 umožňuje školním jídelnám rozhodnout o tom, zda budou připravovat stravu pro děti, žáky a studenty, jejichž zdravotní stav vyžaduje stravování podle dietního režimu.

Rozhodli jsme se nezaostávat a jít s dobou, umožnit stravování dětem, které mají omezení díky svému zdravotnímu stavu. Na základě průzkumu a požadavku rodičů byla zvolena dieta s omezením lepku pro děti s celiakií.

Díky webovým stránkám Sekce výživy a nutriční péče jsme od září 2016 začali spolupracovat s nutriční terapeutkou paní Danou Šimovou. Na počátku spolupráce proběhla schůzka v prostorách našeho gastronomického zařízení, vytyčila se pravidla pro používání nádobí, využití prostor pro přípravu pokrmů a skladovací prostory.

Pracovníci kuchyně absolvovali dodatečná školení, nastavili jsme pravidla pro nákup vhodných surovin, zvolení správných technologických postupů a eliminace možných rizik, zejména v oblasti kontaminace ostatními pokrmy. Došlo k doplnění HACCP s ohledem na přípravu této diety.

Podpora byla i ze strany zřizovatele – MČ Praha 4, který uhradil veškeré náklady spojené s počátečním provozem.

Veškeré potřebné informace byly uveřejněny na stránkách školní jídelny, na kterých jsme zveřejnili Směrnice pro dietní stravování, kde jsou popsána pravidla pro tento dietní režim.

Příprava pokrmů při intoleranci lepku je nejméně náročná. Základem diety je konzumace bezlepkových potravin a nekonzumování potravin vyrobených z běžných obilovin, které jsou bohaté na lepek.

Z toho vyplývá, že strávnik není v žádném případě ochuzen o pokrm, který konzumuje strávnik, který nemá žádné dietní omezení a není též vyčleňen z pokrmů v týdnech tematických kuchyní řecké, maďarské, slovenské nebo např. asijské, které v průběhu školního roku naše školní jídelna prezentuje.



Je zvolen takový technologický postup, aby příprava a dokončení pokrmu byly naprosto stejné jako u přípravy pro ostatní strávniky s použitím správných surovin, oddělených výrobních prostor a vyčleněného inventáře na výrobu diety.

Nutriční terapeutka nám nastavila přesná pravidla produkce a nyní leží velká zodpovědnost na kuchařském personálu, aby vše bylo bezvadně dodržováno.

Nutriční terapeutka nám nastavila přesná pravidla produkce a nyní leží velká zodpovědnost na kuchařském personálu, aby vše bylo bezvadně dodržováno.

V současné době pokrmy připravuje hlavní kuchařka paní Eva Staňková, které patří poděkování za vstřícnost a perfektně odváděnou práci, samozřejmě ve spolupráci s celým kolektivem naší kuchyně.

Je nutné podotknout, že stravování s omezením lepku nám postupem času ovlivnilo i skladbu jídelního lístku, kdy některé pokrmy jsou zcela bezlepkové, např. zeleninová polévka s pohankou, gratinované brambory s krémovým špenátem a parmezánem, bramborová frittata s cibulovým zelím, čevapčiči se směsí řapíkatého celeru a sojového „masa“ s hořčicovým dipem, špenátové rizoto s pečenou paprikou aj.

K dietnímu školnímu stravování máme v současné době přihlášené 2 žáky s tím, že této možnosti využil i pedagogický sbor a do dietního stravování se přihlásili i 3 učitelé, vše je samozřejmě podmíněno lékařskou zprávou, ve které ošetřující lékař přesně specifikuje dietní omezení, které je nutné dodržovat.

Věříme, že všem strávníkům chutná a jsou spokojeni s naší gastronomickou profesionalitou.

