

Vážený pane řediteli,

na členské schůzi konané 19. 11. 2019 jsme byli informováni, že se v některých třídách na třídních schůzkách řešilo stravování ve školní jídelně. Jak víte, na toto téma jste byl také na naší schůzi dotazován.

Prosíme o předání našich dotazů a podnětů paní vedoucí ŠJ.

1. **Bramborová kaše** – většina přítomných se shodla, že bramborová kaše chuťově dětem nevyhovuje.

Z jakých surovin je bramborová kaše dělaná (čerstvé brambory, prášek)?

- prosíme více se zaměřit na chuť, omezit dochucovadla (houbová...)

2. **Svatomartinská kačena**: 11. 11. v jídelníčku byla napsaná kačena, přítomná maminka brala jídlo tento den pro syna do jídelny, místo kačeny dostala kuře, ze stran rodičů padlo již dříve více dotazů ohledně toho, že někdo dostal kuře a někdo kačenu. Prosíme o vysvětlení.

3. **Omáčky**: jsou připravované z již hotových směsí nebo z čerstvých surovin?

4. **Polévky**: Někteří rodiče si stěžují na slané polévky, prosíme o zodpovězení, do jaké míry jsou polévky dělané převážně z již hotových a usušených surovin, jakým způsobem se dochucují (sůl, instantní dochucovadla)? Preferovali bychom více čerstvých surovin. (zelenina, dochucování)

5. **Špagety s kečupem**: toto jídlo dětem chutná a víme, že bývá většinou jako alternativa na výběr k méně „atraktivnímu“ jídlu. Padl dotaz, zda-li se jedná opravdu o špagety s kečupem nebo je omáčka uvařená ze surovin (rajčatová omáčka), což je zdravější varianta?

6. **Salátový pult**: jsme rádi, že děti mají možnost si vyzkoušet různé saláty, ale často se stává, že po 6. hodině saláty již nejsou k dispozici. Pokud je množství omezené, neměl by se dávat celý objem salátů a zeleniny najednou po 4. hodině, ale přidávat postupně a spravedlivě rozdělit podle počtu přicházejících tříd.

Vy jste nám na dotazy ohledně jídelny odpověděl, že naše jídelna vaří zdravá jídla a používá netradiční a zdravé suroviny. Proto nás zajímá, do jaké míry se v jídelně používají již zmíněné hotové směsi? Za rodiče si myslíme, že nejzdravější, nejchutnější možná i levnější jídlo je z čerstvých a jednotlivých surovin.

Jsme rádi, že v jídelníčku na prosinec je více tzv. klasických jídel, které více vyhovují většině dětí, školní jídelna je hlavně pro ně, aby odcházely najezené. Dobře ochucené netradiční pokrmy jsou vítány.

Děkujeme za odpověď.

V Novém Městě na Moravě 21. 11. 2019

za rodiče předsedkyně SR

Vlasta Zálešáková