

Školní jídelna
L. Čecha 860 Nové Město na Moravě
Jaroslava Bílá vedoucí školní jídelny

Spolek rodičů při ZŠ Nové Město na Moravě, Leandra Čecha 860

Odpověď na připomínky ke školnímu stravování

Vážený Spolku rodičů,
děkuji za vaše připomínky.

V naší školní jídelně připravujeme obědy bez dochucovadel, vaříme z regionálních čerstvých surovin, hotové směsi nepoužíváme.

Bramborová kaše je připravovaná z brambor, mléka a másla. Pro větší pestrost do ní přidáváme pesta z bylinek, rajčat nebo hub.

Svatomartinská kachnička – děti dostaly kuřecí stehno, protože žádný dodavatel nebyl schopný dodat kachní stehno, které by odpovídalo finančnímu limitu pro děti. Změnu v jídelníčku jsem z časových důvodů nestihla opravit.

Omačky jsou připravovány pouze z čerstvých surovin, ne ze směsí.

„rodiče si stěžují“ na slané polévky – polévky jsou připravovány pouze z čerstvých surovin, dochucené pouze bylinkami, kmínem, česnekem, majoránkou, paprikou, bez zbytečných dochucovadel

Špagety s kečupem zařazujeme do jídelníčku, protože je to nejoblíbenější jídlo našich strávníků – dětí. Omačka na špagety je připravovaná z drcených rajčat, dochucená italskými bylinkami a česnekem.

Salátový pult – salátový pult jsme dětem zařídily proto, aby si samy mohly rozhodnout, jaký salát si vyberou, zeleniny přidáváme postupně, ale některé děti si nabírají plné mističky a nedodržují vzorovou porci. Proto strávníci, kteří přichází po 6. hodině nemají na výběr ze šesti druhů salátů, ale například jenom ze tří.

Do jídelníčku zařazujeme netradiční dobře ochucené pokrmy. Ne vždy se trefíme dětem do jejich chutí.

V Novém Městě na Moravě 26.11.2019

Jaroslava Bílá
Vedoucí školní jídelny

Základní škola
Nové Město na Moravě
L. Čecha 860
okr. Zdar nad Sázavou
školní jídelna