

Školní stravování je organizovaná služba, která je dotovaná státem, kde jsou stanovena přesná pravidla. Obecné informace o školním stravování najdeme ve školském zákoně 561/2004, ale hlavně ve vyhlášce 107/2005 o školním stravování. Stát garantuje vyhláškou cenu oběda a také skladbu obědů (spotřební koš). Strava v mateřské školce se skládá z přesnídávky, oběda a svačinky. Rodiče hradí pouze náklady na potraviny. Mzdová režie (platy pracovníků školního stravování) je hrazena státem. Věcná režie (náklady na energii, topení, vybavení kuchyní atd.) je hrazena zřizovatelem (obcí).

Dalším předpisem, který řídí provoz školní jídelny, je vyhláška 137/2004, která obsahuje hygienická pravidla, kterými se školní jídelny musí řídit. Bývají tak přísná, že prakticky omezují přípravu určitých jídel, nebo je úplně vylučují. Lednice a mrazáky jsou rozděleny podle druhu potraviny. Zvláště jsou lednice na mléčné výrobky, maso a vejce, zeleninu. Také mrazáky se dělí na ty pro zeleninu a pro rybí filé. Nástroje v kuchyni, (např. nože) se rozděluje podle použití- na maso, jiné na zeleninu atd. Jídlo musí být od uvaření celou dobu udržováno v teplotě mezi 68-72 °C. a do 4 hodin vydáno nebo zlikvidováno. I při přepravě jídla do výdejen, teplota pokrmu nesmí klesnout pod 60 °C. Spotřební koš je vlastně zjednodušení doporučených denních dávek potravin do deseti sledovaných komodit **maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, zelenina, ovoce, brambory, luštěniny**. Podle množství komodit ve spotřebním koši se dá určit pestrost jídelniček. Všechny komodity se pečlivě sledují a je nutné u nich dodržovat toleranci + - 25%. U tuků a cukrů je určena maximální spotřeba a tu je možno snižovat. Naopak, u množství luštěnin, ovoce a zeleniny lze tuto hranici překračovat. Poměr spotřeby rostlinných a živočišných tuků by měl být 1:1 s důrazem na zvyšování podílu tuku rostlinného. Polévky se preferují zeleninové, luštěninové, s obsahem mléka, rybí a vývary se doporučuje jen umírněně.

V naší školní jídelně se používají pouze prověřené potraviny od stálých dodavatelů. Brambory, ovoce a zeleninu kupujeme v čerstvém stavu. Maso a pečivo se dováží denně čerstvé. Zelenina a mléčné výrobky se nakupují 1 až 2x týdně. Z mražených výrobků nakupujeme pouze mořské ryby, králíka a některé druhy zeleniny. Mražené polotovary pro děti se nakupují jen výjimečně, pro občasné zpestření jídelničky. Pouze pro výrobu bramborového knedlíku používáme směs bramborového těsta (nelze dodržet technologický postup přípravy knedlíků z brambor kvůli časovému omezení). Dochucovadla používáme velmi umírněně a to jen ty bez glutamátu, pokrmy dochucujeme bylinkami a čerstvou natovou zeleninou. Všechny receptury, které používáme, jsou schváleny pro zdravou výživu.

Školní jídelny jsou pravidelně kontrolovány pracovníky krajských hygienických stanic a různými veřejnými a státními institucemi, což je zárukou kvality stravování.

Vyhláška o školním stravování určuje velikost porce podle věku dítěte. V praxi to znamená pro dítě v MŠ je určena norma 50g masa v syrovém stavu, 100g přílohy v uvařeném stavu. Zařazení do věkové kategorie se provádí od 1. dne školního roku. Pokud žák dosáhne vyššího věku (v MŠ je to 7 let) v daném školním roce tj. od 1. 9. do 31. 8. tak platí vyšší cenu a dostává i větší porci.

Pracovnice jídelny se pravidelně vzdělávají v oblasti nových trendů školního stravování a zúčastňují se pravidelně hygienických a bezpečnostních školení. Školní stravování je součástí školského výchovného systému, učí děti, správným stravovacím návykům a zdravému životnímu stylu. Tato funkce je v dnešní době velmi důležitá a potřebná. Děti se v MŠ nejen učí kultuře stolování, ale mohou ochutnat pokrmy, které z domova neznají.