

Studenti v kuchyni Pardubické nemocnice

17.1.2025 - | Nemocnice Pardubického kraje

„Vyhověli jsme prosbě ukázat studentům, jak se vaří ve velkém stravovacím zařízení. Studenti mají po návštěvě představu, co provoz takové kuchyně obnáší, a chápou význam pečlivého výběru surovin, diet a dodržování hygienických standardů,“ řekla **Iveta Janurová**, zástupce vedoucího stravovacího zařízení Pardubické nemocnice a **doplnila, že také získali přehled o nutričních požadavcích různých skupin pacientů - od dětí až po seniory či pacienty se zvláštními dietami.**

Není velká kuchyně jako velká kuchyně

Studenti ve své školní jídelně připravují denně přibližně 500 jídel. Návštěva skutečně velkého provozu jim tak ukázala rozdíly mezi komplexním a specifickým provozem velkokapacitní kuchyně a menším zařízením.

Exkurzi začínali ve varně, prošli přípravny i teplou a studenou kuchyní a zavítali i do místnosti pro distribuci jídel, odkud se hotová jídla rozvázejí pacientům na oddělení.

„Děkuji za možnost vzít sem studenty na exkurzi a ukázat jim, jak funguje velký provoz a jaké má vybavení. Věřím, že díky tomu, co viděli a slyšeli, jim to víc otevřelo oči a zájem o obor jako takový,“ sdělila **Iveta Kovaříková, učitelka odborného výcviku.**

To koneckonců potvrzuje i **student Adam:** *„Je to tu pěkné. Přesně tak by měla vypadat správná kuchyň. Měl bych trochu obavy z velikosti těch strojů a toho, kolik jich tu je, ale na druhou stranu je tu zase vše dobře zorganizované, jednotlivé přípravny jsou rozdělené a pěkně to tu funguje.“*

<https://www.nempk.cz/novinky/studenti-v-kuchyni-pardubicke-nemocnice>