

Dietní stravování ve školních jídelnách

15.9.2022 - | Krajský úřad Královéhradeckého kraje

„V posledních letech výrazně stoupl počet nemocných dětí, jejichž zdravotní stav vyžaduje léčbu dietou. Stoupá i tlak na školní jídelny, aby dětem tuto stravu zajistily, protože provozovatel stravovacích služeb může školní stravování v dietním režimu poskytnout,“ říká Ilona Špráchalová z krajského odboru školství, která pracovníkům školních jídelen poskytuje metodickou pomoc. Dodává, že i dietní strava musí být chutná, zdravotně bezpečná a co nejpestřejší.

Workshop s názvem Dietní stravování ve školních jídelnách pro vedoucí a kuchařky ze školních jídelen zajistil Královéhradecký kraj ve spolupráci s firmou Gast-Pro, která působí v oboru komplexních služeb v oblasti profesionální gastrotechnologie. Odborný tým ve složení kuchař Michal Taufman a manažer firmy Tomáš Brzoň předvedl účastníkům workshopu praktické ukázky vaření na nejmodernějších technologiích i s ochutnávkou dietní stravy vhodné právě do školních jídelen (krémová polévka z červené čočky, hovězí maso pomalu vařené přes noc, rajská omáčka, bezlepkové těstoviny, holandský řízek s mozzarellou a bramborovo-mrkvovým pyré, pomalu pečená vepřová kotleta s grilovanou zeleninou a pečenými grenaillemi). Kuchařky se tak mohly přesvědčit, že práce v kuchyni nemusí pouze znamenat stres a spěch a že díky novým kuchyňským inteligentním systémům mohou vařit, smažit, grilovat či péct s úsporou času i energií a nižší spotřebou surovin.

Dietní stravování poskytuje provozovatel stravovacích služeb pouze na základě potvrzení poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost. Školní jídelny mohou dietní stravování zajistit, ale je nutné zvážit podmínky prostorové, personální, vybavení kuchyně, odborné znalosti a dovednosti personálu. Recepty pro dietní stravování jim schvaluje nutriční specialista.

<https://www.kr-kralovehradecky.cz/cz/kraj-volene-organy/tiskove-centrum/aktuality1/dietni-stravovani-ve-skolnich-jidelnach-342741>