

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>