

Vážení rodiče,

ráda bych reagovala na množící se dotazy na školní jídelnu.

Jedním z častých dotazů je, zda je naše jídelna výdejna, nebo vývařovna. Výdejna je takové zařízení, v němž se pokrmy strážníkům pouze vydávají, ale vaří se v jiné provozovně a do výdejny musejí být dopravovány. **Školní jídelna** při 2. ZŠ je oproti tomu **klasickou vývařovnou**, kde se pokrmy připravují a vaří na místě a nedovází se.

Jiný dotaz se týkal surovin používaných ve školní jídelně. Chtěla bych zdůraznit, že při výběru potravin se v jídelně rozhodujeme především podle jejich **kvality, ceny** a také podle **sezóny**. Mým úkolem jako vedoucí školní jídelny je hodnotit nabídku potravin a vybírat takové, které vyhovují svou kvalitou a mají odpovídající tržní cenu.

Hodně se mluví o používání **polotovarů**. Pod pojmem polotovar se v oblasti stravování rozumí rozpracovaný nedokončený potravinářský výrobek, tedy takový, který již prošel určitou fází zpracování či úpravy. Používání takových výrobků je v současnosti již standardní jak ve veřejném stravování, tak v domácnostech, vždyť mezi polotovary patří běžně používané potravinové výrobky jako například maso, ryby, drůbež, zelenina, mléčné výrobky apod. Jiné typy polotovarů používáme v naší jídelně omezeně. V dnešní době má každá potravina i polotovar atesty schválené lékařskou a veterinární komorou.

V souladu s **racionální výživou** preferujeme ve školní jídelně bílé maso, ryby a červené maso, jako je hovězí maso a občas i zvěřina.

Miloslava Petrová, vedoucí ŠJ