



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



MAP IV v ORP Tábor
CZ.02.02.XX/00/23_017/0008403

Zápis ze zasedání Pracovní skupiny – vedoucí školních jídelen

Datum: 21.10.2025

Místo: Základní škola Chýnov, jídelna

Přítomni: viz prezenční listina

Program:

1. Prezentace pana Svobody ze školního statku v Měšicích – nabídka lokálních surovin, ukázka produktů a ochutnávky
2. Exkurze do zrekonstruované školní jídelny v ZŠ Chýnov
3. Diskuze: nové normy a spotřební koš, problematika donášení vlastních obědů do škol, nová legislativa
4. MAP V – plánované aktivity v oblasti školního stravování, činnost pracovní skupiny, návrhy na vzdělávání a odborné semináře

1. Pan Svoboda ze školního statku Měšice představil nabídku lokálních surovin vhodných pro školní stravování. Účastníkům byly předvedeny vybrané produkty, proběhly ochutnávky a diskuze o možnostech pravidelného zavážení potravin do škol. Byly oceněny zejména čerstvé a kvalitní lokální výrobky, které mohou obohatit jídelníčky školních jídelen.
2. Účastníci si prohlédli nově zrekonstruovanou kuchyni školní jídelny v ZŠ Chýnov. Exkurze ukázala moderní technologické vybavení a možnosti efektivního provozu. Byly diskutovány zkušenosti s realizací rekonstrukce a financováním projektu.
3. Diskuze se zaměřila na aktuální témata školního stravování: implementace nových norem a úprav spotřebního koše, řešení otázky donášení vlastních obědů do škol a související hygienické a legislativní aspekty, přehled připravované nové legislativy v oblasti školního stravování. Účastníci se shodli na potřebě průběžného sdílení informací a metodické podpory při zavádění nových opatření.
4. V rámci připravovaného projektu MAP V byly diskutovány plánované aktivity zaměřené na oblast školního stravování. Byly vzneseny náměty na zapojení vedoucích jídelen do nových aktivit a posílení spolupráce mezi školami a dodavateli lokálních surovin. Pracovní skupina vyjádřila zájem pokračovat v pravidelných setkáváních. Byla zdůrazněna potřeba vzdělávání, výměny zkušeností a organizace odborných seminářů, které by pomohly vedoucím jídelen reagovat na nové požadavky praxe i legislativy.

Zapsala: Jitka Mísařová