



**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: 4.12.2025

Místo: Mateřská škola Planá nad Lužnicí, jídelna

Přítomni: viz prezenční listina

Program:

1. Prezentace nových trendů ve školním stravování – zdravé svačiny pro mateřské a základní školy
 2. Ukázka využití sezónní zeleniny a ovoce v jídelničkách, praktické recepty a ochutnávka
 3. Diskuze: spolupráce s rodiči, komunikace o jídelničkách a stravovacích návycích dětí
 4. MAP V – plán vzdělávacích seminářů pro rok 2026, návrhy témat a zapojení pracovní skupiny
-
1. V úvodu byla přednesena prezentace zaměřená na nové trendy ve školním stravování. Bylo poukázáno na rostoucí potřebu nabízet dětem svačiny, které jsou nejen chutné, ale zároveň nutričně vyvážené a odpovídají moderním doporučením pro zdravý životní styl. Diskutovalo se o vhodném složení svačin, omezení průmyslově zpracovaných potravin a nahrazování sladkostí zdravějšími alternativami.
 2. Druhá část byla věnována ukázkám receptů s využitím sezónních surovin. Byly představeny konkrétní pokrmy – dýňová pomazánka, jablečný salát s jogurtem a zeleninové placky. Účastníci si mohli tyto výrobky ochutnat a získat inspiraci pro jejich možné začlenění do jídelniček ve vlastních zařízeních. Během ochutnávky proběhla také diskuze o cenové dostupnosti jednotlivých receptů a možnostech dodávek sezónních potravin od lokálních producentů.
 3. V diskuzi se účastníci zaměřili na otázku komunikace s rodiči dětí. Bylo zdůrazněno, že rodiče často vnímají změny v jídelníčku citlivě a je proto nutné s nimi vést otevřený dialog. Účastníci sdíleli příklady z praxe, kdy se setkali s negativní reakcí rodičů na omezení sladkých jídel, a také postupy, jak vysvětlovat význam zdravého stravování. Bylo doporučeno více využívat informační nástěnky, jídelníčky doplněné o nutriční hodnoty a krátké komentáře, případně pořádat setkání rodičů se zástupci jídelen.
 4. V rámci projektu MAP V byl představen rámcový plán vzdělávacích aktivit na rok 2026. Návrhy účastníků zahrnovaly semináře k nutričním doporučením pro děti do 6 let, školení k hospodaření s potravinami a snižování plýtvání, a praktické semináře k novým hygienickým předpisům. Zazněl i návrh pořádat společná setkání vedoucích jídelen formou workshopů, kde by se prakticky vařilo a sdílely by se osvědčené recepty. Účastníci vyjádřili ochotu aktivně se zapojit do přípravy těchto aktivit a přinášet vlastní podněty.

Zapsala: Jitka Mísařová