



Svůj podíl na změnách má jiný životní styl rodičů, ale i mnohé projekty, které se snaží vylepšit jídelniček školáků. Bez spolupráce s rodiči ale postrádají smysl.

Co všechno se tedy změnilo ve školních jídelnách? „Dnes je již zcela běžné, že děti dostávají čerstvé ovoce i zeleninu. Samozřejmostí je [voda](#), naše děti mají navíc i džusy, což je skvělé,“ vyjmenovává Veronika Bartošová, ředitelka školy EDUCAnet Praha.

#### Chutné jídlo ve školní jídelně?

Ne každý si obědy ve školní jídelně pochvaluje. Svě o tom ví i maminky na eMimino.cz.

A co nucení do jídla, které si dodnes někteří z nás pamatují ze svých školních let? „Učitelky a vychovatelky nesmí dohlížet na dojídaní jako za našich let, ale já zase na druhou stranu nejsem zastáncem toho, aby se děti zcela nechaly být, neboť zejména u těch mladších řekne jedno, že mu to nechutná a dalších třicet to ani nechutná. Naše běžná praxe ve škole je, že dítě „donutíme“, aby jídlo alespoň ochutnalo,“ přibližuje Bartošová praxi některých současných školních kantýn.

#### Fotogalerie



Zobrazit fotogalerii

Tomu, aby děti dostávaly na stůl vyvážené obědy, se věnuje tzv. předpis spotřebního potravního koše - ten konkrétně vyjmenovává, jaké suroviny by měly být použity v jaké frekvenci. Jídelny jsou ale kromě něj omezeny ještě [cenou](#) 34 [korun](#) na porci.

„My jako dodavatel se při přípravách jídel držíme předpisu spotřebního potravního koše a vím, že se i z něj dají připravit bezvadná jídla. Jenže děti na

ně nejsou zvyklé a nezřídka se stane, že třeba cizmu vidí na talíři právě až ve školní jídelně. A odmítají ji. Na nás potom je vysvětlit jim, že zdravé jídlo nemusí být hnusné, že není třeba bát se ochutnat a de facto malé strážníky učíme to, co by měli znát z domova,“ říká Jiří Kubelka, jednatel [společnosti Carmethis](#), která dodává obědy do školních zařízení.

Reklama

**MÁSKOT**  
OLYMPIJSKÉHO TÝMU

**NEMŮŽEŠ PŘÍDEJ**

**JIŽ V PRODEJI! 99 Kč**  
ve vybraných obchodech **ALPINE PRO**  
nebo v e-shopu

**KOUPIT >**

