

Kuchařky ze školních jídelen se proškolily

04.09.2015



V souvislosti se změnou vyhlášky o školním stravování se zřizovatel školních jídelen, městská část Praha 3, rozhodl, že kuchařky proškolí v přípravě dietních pokrmů. Městská část objednala odborné lektory z Vyšší odborné a střední školy zdravotnické, 5. května, Praha 4, která vychovává nutriční terapeutky. Tři profesorky před zahájením školního roku proškolily naše kuchařky v základech výživy i přípravy dietních pokrmů.



První den dopoledne se kuchařky věnovaly teorii a technologii, odpoledne se pustily do přípravy šetrící diety. Praxe ukázala, že v našich školních jídelnách pracují zkušené profesionálky, neboť uvaření dietních pokrmů pro ně nebyl žádný problém. V krátkém čase připravily zkušební pokrmy, které také vzájemně ochutnaly, aby poznaly, jak se šetrící strava liší od té běžné. A výsledek? Na chuti se dietní strava nepozná.

Druhý den se připravovaly pokrmy pro bezlepkovou dietu, diabetickou a redukční. Nejčastěji se totiž budou kuchařky setkávat právě se strávnickými s celiakií, a proto je pro ně důležité, aby věděly, jak mají postupovat při přípravě stravy s nízkým obsahem lepku nebo bezlepkové. Lektorka, která měla výklad o této dietě na starosti, má sama zkušenost s celiakií ve své rodině, takže své poznatky předala našim kuchařkám. Soustředila se na konstatování, s kterými surovinami se mohou setkat, které jsou vhodné na přípravu jakých pokrmů, na co si dát pozor, co hlídat a co je pro přípravu stravy důležité.

Jaroslava Suková, radní pro školství, tuto aktivitu přivítala, sdělila, že nabyté zkušenosti nejsou jediným předpokladem pro dietní stravování ve školních jídelnách, je ještě mnoho věcí, které se musí splnit, aby se mohlo provozovat dietní stravování dle platné legislativy. Dodala, že městská část Praha 3 průběžně pracuje na vytvoření systému i na zlepšení technických podmínek ve školních jídelnách, aby chom mohli strávnickům vyjít vstříc.