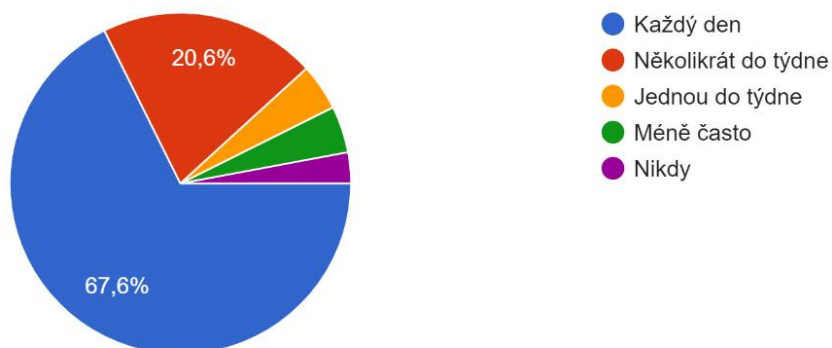


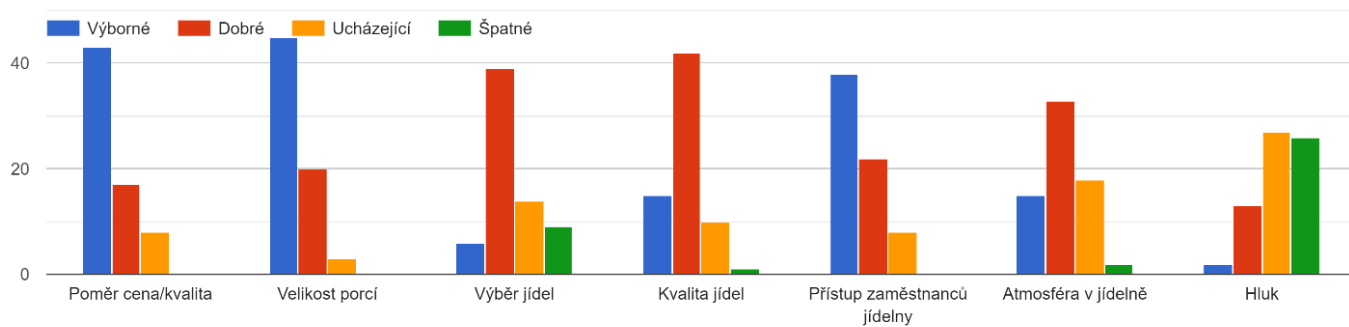
Zaměstnanci

Jak často v průměru obědváte ve školní jídelně?

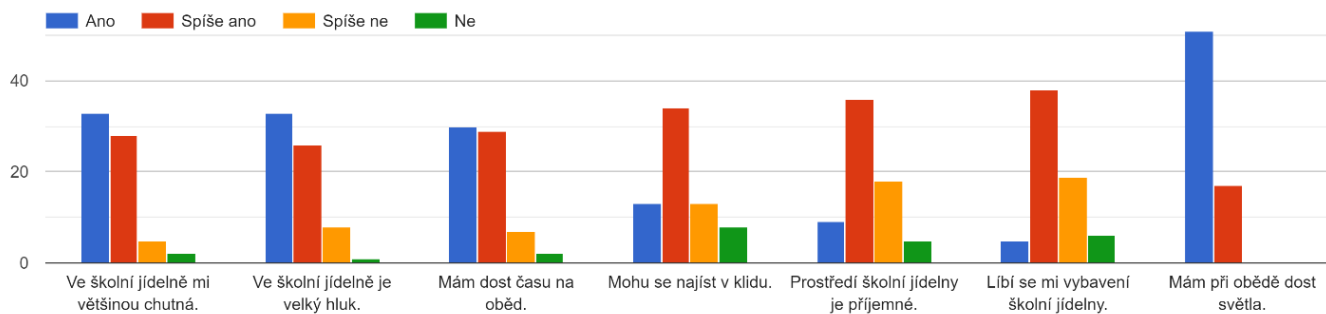
68 odpovědí



Jak hodnotíte školní stravování v následujících oblastech?



Jak Vás vystihuje následující tvrzení:



Jak by se podle vás mohlo zlepšit prostředí ŠJ?

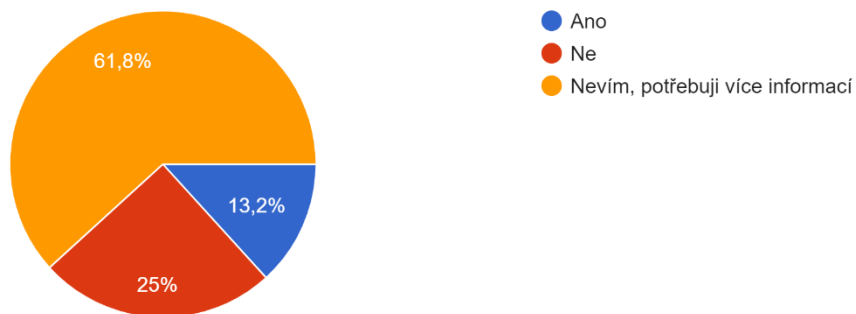
44 odpovědí

1. odhlučnit prostor
výmalba, výzdoba, zútulnit prostor
2. časové rozložení příchodu dětí na oběd - podobně jako při protiepidemických opatřeních
rekonstrukce
3. kvalitní sezení v celé jídelně, přisouvací sezení s opěrkami
4. vyčleněný prostor pro učitele/zaměstnance
salátový pult
5. více oddělených prostor
kvalitní osvětlení

Další zajímavé odpovědi: podpora třídění odpadu, možnost ovlivnit velikost porcí, modernější nábytek

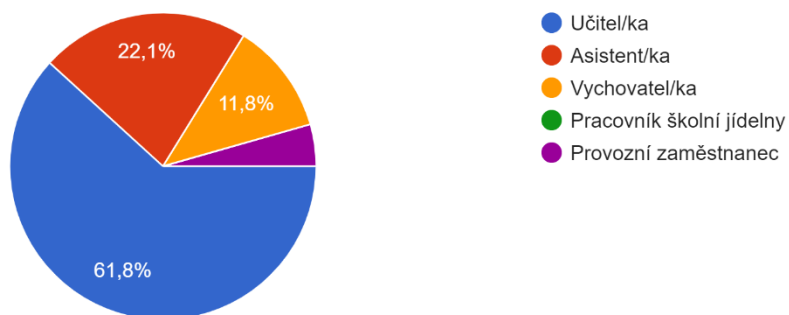
Měl/a byste zájem pomoci při přípravě speciálních školních akcí týkajících se zdravého stravování?

68 odpovědí



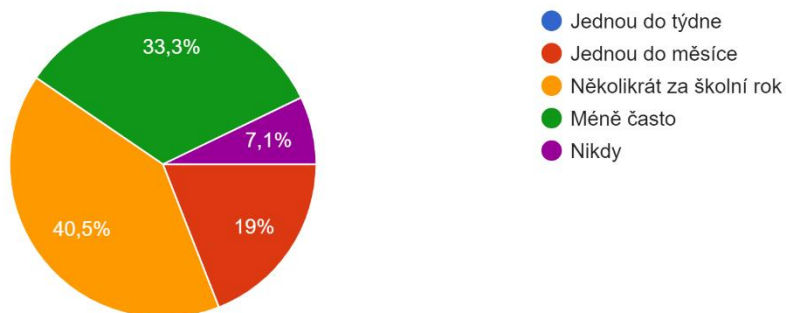
Uveďte, prosím, jaká je vaše role ve škole

68 odpovědí



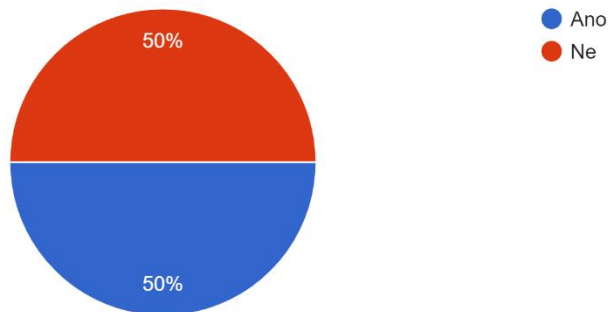
Jak často se průměrně ve vaší výuce objevuje téma vaření, stravování?

42 odpovědí



Využil/a jste někdy ve vaší výuce školní kuchyňku?

42 odpovědí



Pokud ano, jak často?

2x za školní rok	6 odpovědí
1x ročně	5 odpovědí
projektové vyučování, oborové dny	3 odpovědí
občas, nepravidelně	3 odpovědi
3x za rok a více	2 odpovědi
dříve pravidelně 1x týdně	1 odpověď
Několikrát ročně (pokud nejsou covidová omezení, toto období není zrovna typické)	1 odpověď
Málo, protože nábytek i nádobí bývá špinavé	1 odpověď

Pokud ne, proč?

nehodí se k předmětu, který vyučuji	5 odpovědí
počet žáků, kteří se vejdou do kuchyňky	5 odpovědí
covid	4 odpovědi
časově a organizačně náročné	3 odpovědi
mám z toho strach, riziko úrazu	3 odpovědi
nábytek a nádobí bývá špinavé, nepořádek	2 odpovědi
kuchyňka není dostatečně vybavená	1 odpověď

nebaví mě to 1 odpověď

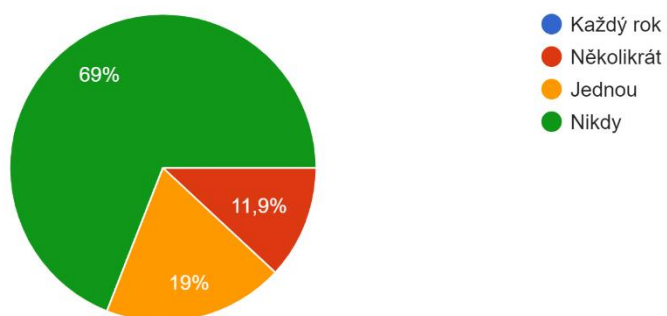
nevěděla jsem o této možnosti 1 odpověď

zatím jsem neměla příležitost 1 odpověď

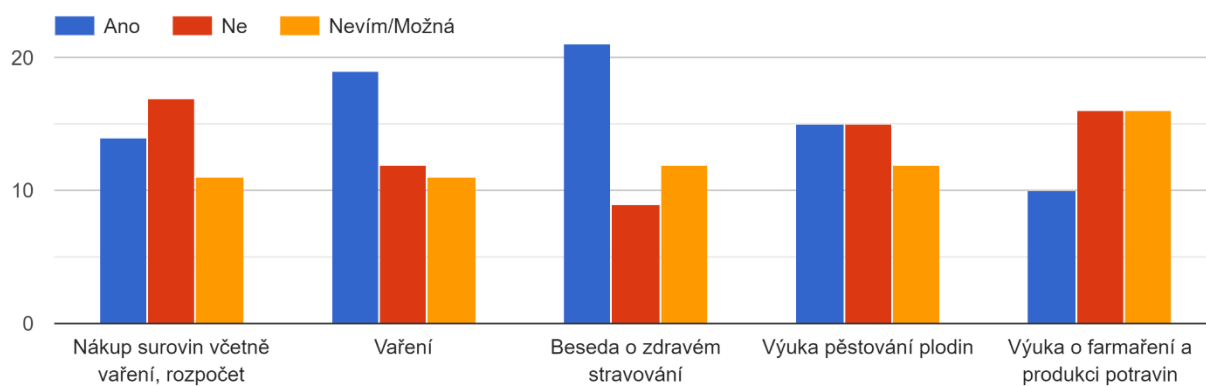
potřeboval bych jasně definovaná pravidla, jak se v kuchyňce chovat 1 odpověď

Navštívil/a jste se svou třídou nějakou farmu?

42 odpovědí

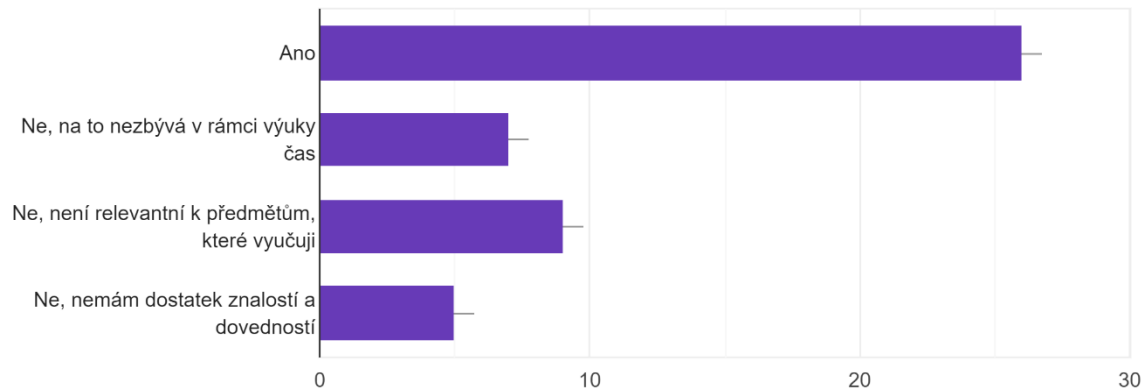


Zajímalo by Vás se více věnovat následujícím činnostem?



Začleňujete do své výuky témata, jako jsou zdravé stravování, farmaření, pěstování, bio potraviny nebo životní podmínky zvířat ?

42 odpovědí



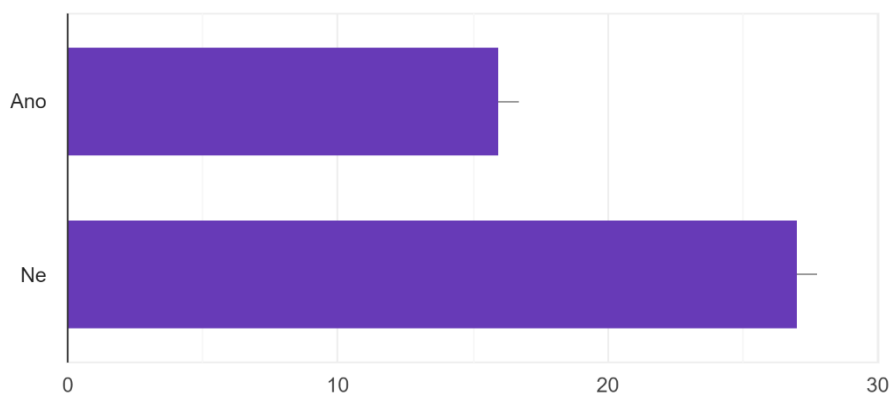
Pokud ano, kterým tématům se věnujete?23 odpovědí

Podle toho, čemu se právě věnujeme. Naposled zmiňované zdravé stravování v tématu lidské tělo, v rámci povídání o přírodě, ovoci a zelenině je to pěstování plodin, chov zvířat,... zdravé potraviny, co je a není biopotravina, pěstování v rámci ČJS (např. řízkování květin. fialka) zdravé stravování, udržitelnost, bio ...to vše v aj bioprodukty, velkochovy zdravé stravování - rozbor jídel a svačin dětí, potravinová pyramida v rámci ČJS Zdravé stravování V nižších ročnících v tématu společenstva, lidské tělo atd. zdravé stravování výše zmíněným - bývá součástí větších kapitol či projektů bioodpad, permakulturní/ekologické pěstování, kompostování čtvrtletní projekt - Vaření je umění ve volitelném předmětu Poznej se v 9. ročníku je celý tematický celek životní styl, zdravé stravování, rizika atd. (v jiných ročnících moc návazných témat není) Zdravé stravování - rozmanitost základních surovin, méně tradiční potraviny Zdravé stravování, pěstování zeleniny a ovoce, chov a užitek zvířat. zdravá strava, neplýtvání, pěstování plodin pěstování, životní podmínky zvířat Zdravé potraviny a vyvážený stravovací režim Zdravé stravování, pěstování rostlin, hospodářská zvířata produkce potravin u nás a ve světě, potravinářský průmysl, potravinová soběstačnost, ekologická stopa Všem, ale jen okrajově. Původ, vývoz potravin, jejich cesta, hospodaření s jídlem apod.

Zdravé stravování, životní podmínky zvířat
Zdravá výživa, pěstování

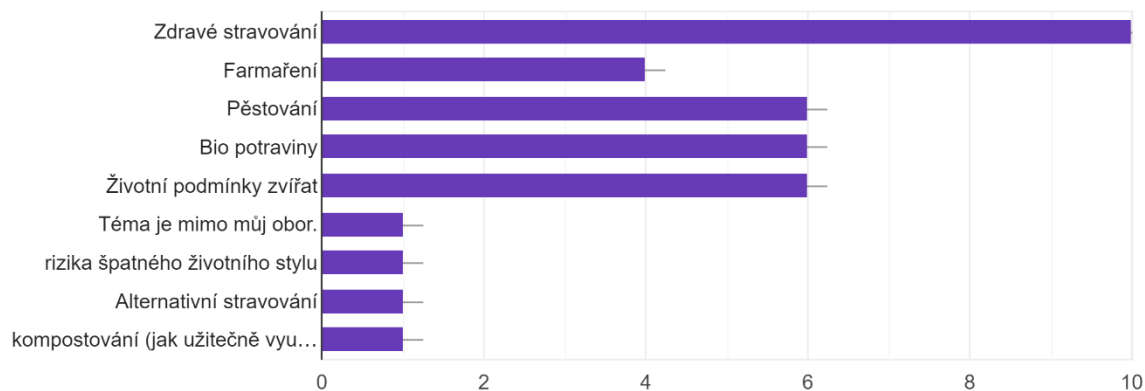
Potřeboval/a byste nějaké školení, pokud byste měl/a některá z uvedených témat začlenit?

42 odpovědí



Pokud jste odpověděl/a v předchozí otázce Ano, na které téma byste ocenil/a školení?

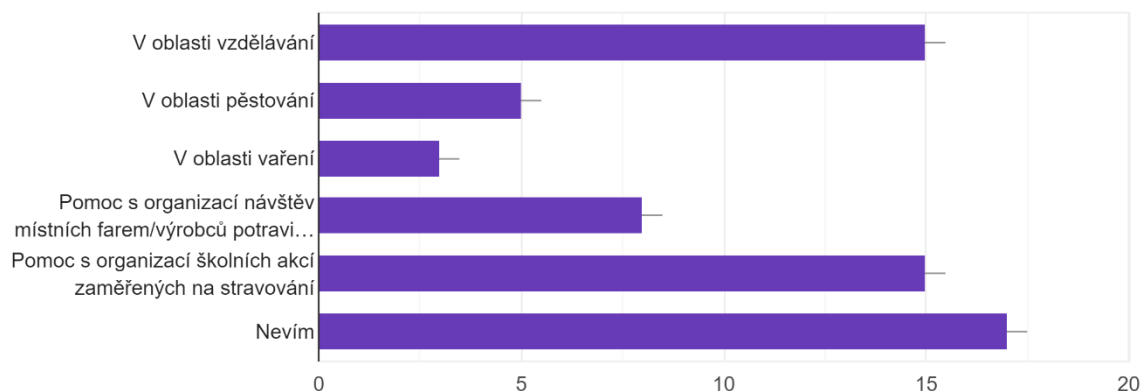
16 odpovědí



Jak byste mohl/a škole pomoci v její snaze získat ocenění programu Skutečně zdravá škola?

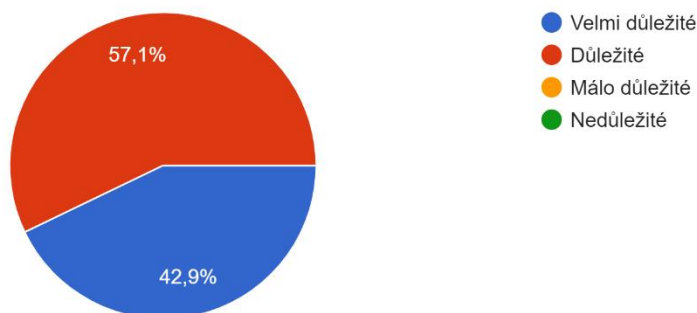
<https://www.skutečnězdravaskola.cz/>

42 odpovědí



Jak moc je podle vás důležité žáky a studenty vzdělávat o jídle a zdravém stravování?

42 odpovědí



Máte ještě nějaké další komentáře, které byste nám chtěl/a sdělit? (dobrovolné)¹²

odpovědí

Jsem ráda, že se začalo se školní jídelnou pracovat. Uvedu jen pár mých postřehů, kterých jsem si všimla: v jednom týdnu před koncem roku jsme k obědu dostali tyčinky "Maxi King", myslím, že dávat dětem k obědu sladkosti není ve školní jídelně vhodné. Raději investovat tyto peníze do ovoce nebo kvality jídla. Také mne zarazilo, že když si přečtu na jídelním lístku, že jídlo je se zeleninou, tak na talíř dostanu pár koleček okurky,...a tak bych mohla pokračovat dál. Některá jídla jsou zbytečně mastná, jiná úplně suchá..... Co se týče vybavení jídelny, myslím, že je zcela

dostačující. Některé paní kuchařky "nemají náladu" téměř každý den. Ale je pravdou, že se to poslední dny lepší. U otázky "Atmosféra v jídelně" jsem si nevěděla rady. Nepochopila jsem asi podstatu. Do jídelny se jdu najíst, popř. u toho pohovořím s kolegy. Nějakou zvláštní super atmosféru nečekám. Mnohokrát děkuji, že se s naší školní jídelnou začalo pracovat. Velmi to oceňuji a určitě i děti ocení. Ještě jednou velké díky.

Vzhledem k tomu, že nepracuji jako třídní učitel a vyučuji pouze HV, mé zapojení je pouze okrajové podle tématu hodin.

Projekt Skutečně zdravá škola je důležitý. Jen je také třeba zohlednit objem práce všech učitelů a jejich třídní povinnosti, které zabírají opravdu spoustu času. Myslím, že většina nás učitelů má vstřícný postoj k tomuto tématu, jen musí rozparcelovat svůj čas, i s ohledem na to, aby uchránil jeho část i pro sebe. Mají-li učitelé v této oblasti spolupracovat, musí to být jednoduché a dobře zorganizované úkoly/náměty, které jsou dobře uchopitelné a realizovatelné v praxi.

Díky za spolupráci

1) Chybí větší nabídka BEZMASÝCH SLANÝCH JÍDEL. 2) Zálivky na zeleninové saláty jsou zbytečně sladké.

Napadlo mě, že by naší škole prospělo nějaké pravidelné setkávání zástupců různých "stavů" - tedy zástupce učitelů, dětí z prvního a druhého stupně, vedení školy, rodičů (příležitostně jídelny nebo školník). Kdyby se tato "kvadropartita" scházela třeba jednou za dva měsíce v konkrétní den a hodinu, hodně věcí by se mohlo lépe standardizovat a posunout. Samozřejmě by musel někdo diskuzi organizovat a moderovat, aby se diskuze posouvala a stmelovala nás, nikoliv rozdělovala.

Děkuji za snahu a pomoc.

Letos jsem se zapojila se žáky volitelného předmětu Poznej se a o projektu jsem se dozvěděla zcela náhodně na jeho stránkách. Zjistila jsem, že jsme zaregistrováni.....některé lekce jsem využila.

děkuji za přípravu podkladů od RR

Myslím, že dotazy na charakter stravování v jídelně a na osvětu v oblasti zdravého stravování představují v současnosti dva oddělené světy. Bude-li pravidelnou možností volby zdravé jídlo moderního, atraktivního typu (např. jako již dlouho scházející třetí volba jídla), bude mít smysl na žáky v této oblasti výrazně apelovat. Nemají-li některé dny na výběr, bude mít chození na farmy a vyprávění o tom, že by měli jíst saláty, omezený dopad.

Mohly by být častěji moučníky jako doplněk k obědu, nějaká buchta (bublanina, litý koláč a podobně). A co se týče jídel, změnila bych výběr příloh k určitému masu. Čočka s rybou moc nekoresponduje. Masa jsou velmi dobrá ale někdy je k nim nehodící se příloha a celkově to pak není to pravé. Určitě bych přidala do jídelníčků jednoduché těstovinové saláty, studené i teplé (těstoviny, maso, kukuřice) s možností vlastního výběru omáčky nebo nějakého dresingu

(jednoduchý dresink nebo sýrová omáčka) na dochucení. Palačinky pouze sladké s ovocem a tvarohem, zeleninové spíše omelety ,(zelenina v omeletě při smažení, ne na ní.) Rýžový nákyp se švestkami, vyšlehaný bílky a žloutky s máslem a cukrem, zamíchané do vařené rýže a poté zapečené s kompotem. Jednoduché a rýže drží tvar nákyp je jako zákusek a nerozpadá se. Masa mi u vás chutnají ale s přílohy mám trochu problém, také bych dala přednost šťouchanými bramborám před bramborovou kaší nebo ji tolik nemixovala. Pokud tedy není kaše instantní, i když mají i instantní dobrou chuť. A používání méně oleje a tuků. Děkuji vám za vše, věřím že vařit pro velké množství lidí není jednoduché Hezký den.