

MATEŘSKÁ ŠKOLA STARÝ MATEŘOV, OKRES PARDUBICE

STARÝ MATEŘOV 117, 530 02 PARDUBICE

Stravování dětí

Mateřská škola Starý Mateřov, okres Pardubice má vlastní školní kuchyni, kde se denně připravují čerstvá jídla pro přítomné děti.

Většinu potravin odebíráme od regionálních výrobců, dodavatelů, kteří nám garantují jejich čerstvost a kvalitu.

Na skladbě jídelníčku pro děti spolupracuje vedoucí školní jídelny a kuchařka s učitelkami. Jejich společným cílem je sestavovat dětem **pestrý jídelníček** tak, aby byl v souladu s platnými normami a zároveň odpovídal **zásadám zdravého stravování**.

Zásady zdravého stravování v mateřské škole:

- **Dostatek tekutin = pitný režim:** děti mají po celou dobu pobytu v MŠ k dispozici ovocný nebo bylinkový čaj, ředěné ovocné šťávy a čistou pitnou vodu, v době letních dní čistou pitnou vodu ochucenou citrusy nebo bylinkami (máta).
- **Čerstvá zelenina:** bývá součástí většiny svačin, ve formě salátů je pak přílohou u obědů. Upřednostňujeme čerstvou zeleninu před sterilovanou, kterou zařazujeme minimálně.
- **Mléko a mléčné výrobky:** zařazujeme je téměř denně, při jejich nabídce plně respektujeme přání a volbu dítěte k jejich konzumaci.
- **Luštěniny a obilniny:** pokrmy z nich se objevují v jídelníčku každý týden v podobě polévek, kaší, pyré i pomazánek. Nejčastěji používanou luštěninou je čočka, fazole a cizrna, ze které se připravují sladká i slaná dětská jídla.
- **Maso a masné výrobky:** do jídelníčku se používá zásadně čerstvé maso a pouze libové.
- **Pečivo:** nejpoužívanějším druhem je chléb, a to i chléb žitný, celozrnný, slunečnicový. Rohlíky a housky ke svačinám jsou bílé nebo cereální. Jedenkrát za dva týdny mají děti k odpolední svačině domácí sladké moučníky, které se pečou v mateřské škole (štrůdl, ovocné řezy, perník, bublanina, apod.).

Děti jsou vedeny k maximální samostatnosti při stolování. Pozornost je věnována odpovídajícím společenským návykům, konzumaci zdravých potravin a pitnému režimu dětí. Zároveň je respektováno jejich osobní tempo při jídle, množství jídla, které dítě sní a případná nechuť ke konzumaci některých potravin.

Naši dodavatelé

- **Pekárna Dymák, Heřmanův Městec** – dodavatel čerstvého pečiva s tradiční recepturou a ruční výrobou (každý chléb je originál - každý chléb vzniká z tradičního žitného kvasu a do jednoho projde rukama pekaře), pečivo žitné, vícezrnné.
- **Velkoobchod ovoce a zelenina Pardubice, Petr Mudroch** – české sezónní ovoce a zelenina a vybrané dovážené produkty v období, kdy na českém trhu není dostatečná nabídka.
- **Petr Matýs, Řeznictví u Franty, Starý Mateřov** – dodavatel červeného masa, které pochází z českých chovů.

- **Vespo s.r.o., Medlešice** – dodavatel trvanlivých surovin (luštěniny, obilniny, mouky, oleje, apod.) – odebírané potraviny neobsahují žádné nežádoucí přísady; mléčné výrobky firmy Madeta, Olma, Kunín.

Všichni naši dodavatelé mají potřebné hygienické atesty a povolení k tomu, abychom od nich mohli odebírat jejich výrobky či výpěstky do školní jídelny.