

Zpětná vazba na školní jídelnu ZŠ Úvaly - VYHODNOCENÍ

Děkujeme všem, kteří si našli chvíli a odpověděli na naše otázky. Moc si vážíme vašich názorů a podnětů – pomáhají nám zlepšovat to, co děláme, a přemýšlet o tom, kam naši školní jídelnu dál posouvat. Každou odpověď jsme si pečlivě přečetli a společně se nad ní zamysleli – jak tým kuchyně, tak i vedení školy.

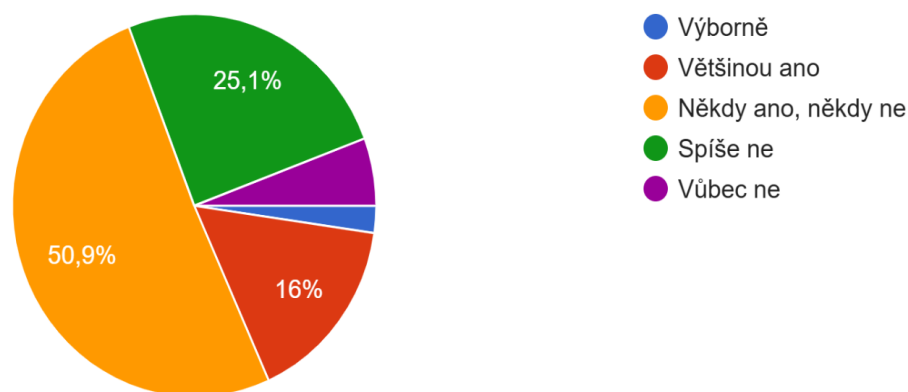
Protože chceme být otevření, sdílíme s vámi přehled výsledků v grafech i témata, která vás nejvíce zajímala nebo trápila, spolu s naším vyjádřením.

Některé věci jsme mohli upravit hned, jiné jsou dány pravidly školního stravování, která jako školní jídelna musíme dodržovat.

Hodnocení od dětí:

Jak ti celkově chutná jídlo ve školní jídelně?

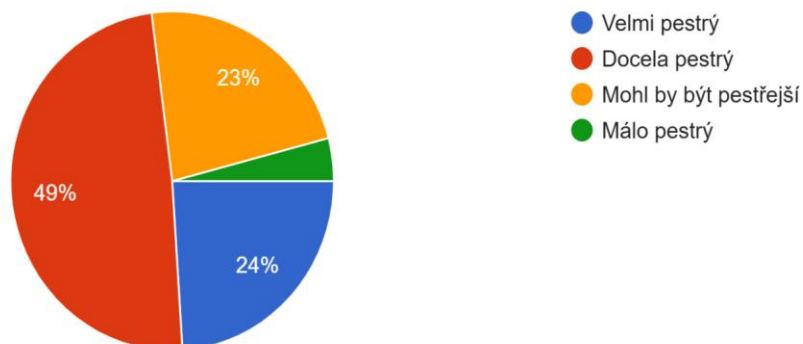
175 odpovědí



Hodnocení od zákonných zástupců:

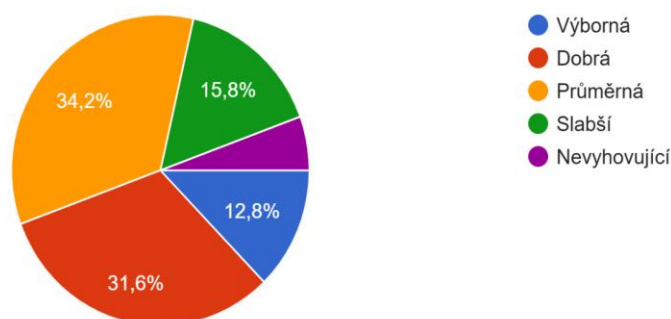
Jak hodnotíte pestrost jídelníčku?

196 odpovědí



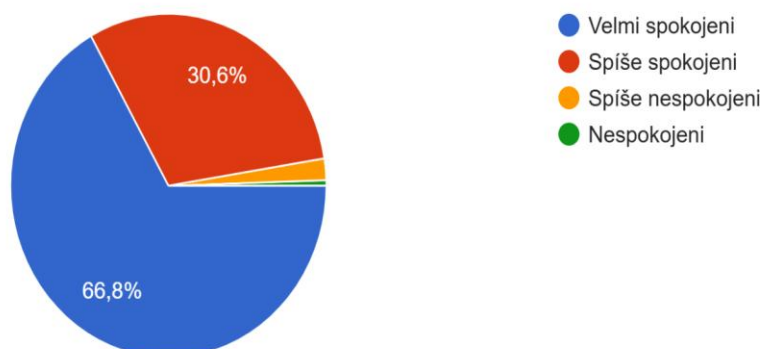
Jak hodnotíte kvalitu pokrmů? (z pohledu vyzvednuté stravy s sebou nebo zprostředkovaně od dětí)

196 odpovědí



Jak jste spokojeni s komunikací jídelny (informace, jídelníček, omlouvání)?

196 odpovědí



Nejčastější témata z dotazníků:

Téma	Reakce školní jídelny
Chuť vařených brambor	Souhlasíme, brambory nebyly skutečně chuťově nejlepší tak, jak bychom si přáli. Už jsme to ale napravili – změnili jsme dodavatele a podle dětí je změna znát. Věříme, že kvalita je nyní výrazně lepší.
Názvy jídel – co si pod tím představit?	Chápeme, že některé názvy jídel nemusí být pro všechny známé, a pak je těžké si představit, co vás na talíři čeká. Už teď se snažíme u jídelníčku uvádět složení a do budoucna se zaměříme i na srozumitelnější pojmenování nebo krátký popis jídel.
Velikost porcí u vyšších ročníků	Víme, že starším dětem někdy “předepsaná” porce nestačí. Není ale problém si říct o přidání – rádi přidáme přílohy, omáčku i další části jídla (kromě masa). Děti se k přidání snažíme také aktivně motivovat.
Více sladkých jídel a sladkých nápojů	Chápeme, že děti mají sladká jídla rády, a proto je zařazujeme v rámci stanovených pravidel. Dbáme na zdravější přístup ke stravování a řídíme se aktuálními pravidly, která výrazně omezují množství cukru ve školních jídelnách. Sladké jídlo tak můžeme nabídnout maximálně dvakrát za měsíc a nápoje musí být bez přidaného cukru.
Ryby a luštěniny	Víme, že ryby a luštěniny bohužel nepatří mezi nejoblíbenější jídla dětí. Přesto je musíme pravidelně zařazovat – jsou důležitým zdrojem živin a jejich minimální množství ve školním stravování stanovuje vyhláška. Snažíme se proto připravovat jídla tak, aby dětem chutnala – například luštěniny nebo celozrnné obiloviny zařazujeme do známých jídel přirozenou formou, aby byly pro děti chuťově co nejpříjemnější. Rybí pokrmy pak zařazujeme alespoň jednou týdně.

Jak chceme vařit pro děti?

- Chutně.
- Moderně.
- Zdravě.
- Kvalitně.

Kam směřujeme?

Naším cílem je zachovat to, co mají děti rády – tedy poctivou českou kuchyni – a posouvat ji směrem ke zdravější a modernější podobě. Chceme dětem ukazovat nové chutě, postupně zařazovat více bezmasých jídel a pracovat s kvalitními surovinami.

To všechno ale s respektem k tomu nejdůležitějšímu – aby dětem jídlo chutnalo a zároveň si přirozeně osvojovaly zásady zdravého stravování.

Děkujeme vám za spolupráci a důvěru.