

Magistrát hl. města Prahy
a
Asociace zřizovatelů školních jídelen, z. s.
pořádá soutěž
„Školní jídelna chutně a zdravě“

Partneři soutěže: Česká školní inspekce,
Českomoravský odborový svaz pracovníků ve školství ČMOS PŠ,
Sekce Výživy a nutriční péče, z. s.

Mediaální partneři: Týdeník Školství, časopis Řízení školy a Speciál pro školní jídelny

Místo konání: bude upřesněno

Termín konání: duben – červen 2017

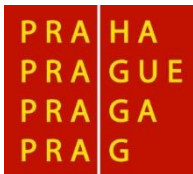
Podmínky soutěže: Soutěž je určena pro kuchaře a kuchařky školních jídelen.
Soutěží jednotlivci.

Informace o soutěži:

Unikátní systém školního stravování je tvořen legislativním rámcem a téměř 10tisíci zařízeními školního stravování. Neodmyslitelnou součástí jsou zaměstnanci těchto zařízení - nepedagogičtí pracovníci, bez nichž by tento systém nemohl fungovat.

V roce 2015 ČMOS PŠ společně se svými slovenskými kolegy uspořádal u příležitosti 70 let založení prvních školních jídelen u nás konferenci. Mottem se stalo zlepšení pracovního a společenského postavení pracovníků školních jídelen, kteří navzdory nízkému finančnímu ohodnocení, ne vždy ideálním pracovním podmínkám a časté dehonestaci v médiích, vytváří v celosvětovém měřítku jedinečný systém.

Magistrát HMP se rozhodl aktivně přispět k odkazu výročí a realizuje projekt: „Školní jídelna chutně a zdravě“. Naším cílem je kromě jiného přesvědčit i další zřizovatele, že investovat energii do školního stravování se vyplatí. Z našich vlastních zkušeností můžeme potvrdit, že pozitivní zájem a podpora zřizovatele je inspirativní jak pro pracovníky ve školních jídelnách, tak i pro jejich ředitele, a přináší výsledek: spokojené strávnicky a jejich zákonné zástupce.



Partnerem soutěže je Asociace zřizovatelů školních jídelen, z. s. (dále jen AZŠJ, z. s.), která se problematikou školního stravování dlouhodobě zabývá. Sdružuje odborníky v oblasti výživy, školské legislativy a v rámci své činnosti napomáhá šíření zkušeností a dobré praxe. AZŠJ, z. s. spolupracuje se státními i nestátními partnery v oblasti školního stravování, jakými jsou například MŠMT, KHS, ČŠI a v neposlední řadě ČMOS PŠ.

Akci budou provázet mediální tiskové briefinky.

Cílem soutěže je podpořit:

- ✓ aktivní přístup k problematice školního stravování,
- ✓ zlepšení postavení školních jídelen v povědomí veřejnosti,
- ✓ spolupráci s dalšími partnery,
- ✓ výměnu zkušeností a sdílení dobré praxe.

Průběh soutěže

Soutěž probíhá ve dvou kolech a soutěží se ve třech kategoriích: MŠ, ZŠ, SŠ.

1. Kolo (korespondenční):

Soutěž týmů v sestavení menu, přípravě pokladů a přípravě menu.

Soutěžní úkol:

Sestavte polední **rybí menu** z moderních a nutričně hodnotných pokrmů a zařadte je na týdenní jídelní lístek (každá soutěžící škola normuje pro svou nejvyšší věkovou kategorii a vychází z finančních limitů daných vnitřní směrnici/ceníkem stravování – zapojené MŠ normují pouze oběd).

Pro splnění korespondenčního kola:

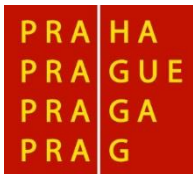
- ✓ vyplňte přihlášku,
- ✓ vypracujte receptury menu včetně technologického postupu a kalkulace pro 10 porcí,
- ✓ připravte týdenní jídelní lístek s rybím menu,
- ✓ menu připravte a nafoťte (doporučujeme rozlišení alespoň 2 MB),
- ✓ uvedené **podklady elektronicky odešlete na adresu: ilona.kumzakova.richterova@praha.eu**

2. Kolo (soutěžní):

Soutěž jednotlivců v přípravě menu.

Soutěžní úkol

- ✓ Připravte **rybí** polední menu (polévka, hlavní jídlo, dezert a nápoj) pro děti/žáky/studenty v dané věkové kategorii v počtu 6 porcí v časovém limitu 120 minut.
- ✓ Presentujte připravené menu.



Organizace soutěže

Hodnotitelská komise bude pracovat ve složení:

- ✓ *zástupce MHMP – radní pro školství Ing. Irena Ropková*
- ✓ *zástupce ČMOS PŠ – místopředsedkyně Mgr. Markéta Seidlová*
- ✓ *zástupce ČŠI – náměstek ústředního školního inspektora PhDr. Ondřej Andrys, MAE*
- ✓ *odborník z praxe – profesionální kuchař se znalostí školního stravování*
- ✓ *zástupce sekce NT z. s. – předsedkyně Mgr. Tamara Starnovská*
- ✓ *zástupce AZŠJ z. s. – předsedkyně MUDr. Kateřina Cajthamlová*

Hodnoticí kritéria

Pro 1. kolo:

- uplatnění zásad správné výživy, celkový vzhled a úprava,
- využití a zpracování surovin (spotřební koš a finanční limit),
- nápaditost, originalita.

Pro 2. kolo:

- organizace práce, dodržování technologických postupů,
- čistota pracoviště, hygiena a BOZP,
- chuť a prezentace soutěžního pokrmu.

Požadavky

Každý soutěžící bude mít vlastní pracovní oděv, obuv, zdravotní průkaz (kopii), pomůcky potřebné pro splnění soutěžního úkolu, včetně vlastních nožů a jiných potřeb pro zhotovení a prezentaci výrobků.

Prezentace hotového menu

Každý soutěžící samostatně vystaví menu k prezentaci na určeném místě, může použít vlastní ubrus i inventář (nebude předmětem hodnocení).

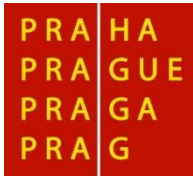
Časový harmonogram 2. kola

1	Prezentace, zahájení soutěže:	08,00	—	08,30
2	Vlastní soutěž:	08,30	—	10,30
3	Hodnocení menu:	10,30	—	11,00
4	Vyhodnocení výsledků:	11,00	—	11,30

- **bude upraveno dle počtu soutěžících**

Korespondenční kolo - přihlášky

Zasílejte do **24. dubna 2017** elektronicky na adresu: ilona.kumzakova.richterova@praha.eu



Průběh soutěže

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Korespondenční kolo | 24. dubna 2017 |
| 2. Výběr pěti finalistů | 10. května 2017 |
| 3. Finále soutěže | 15. června 2017 |

Kontakt a informace:

Ilona Kumžáková tel. 236 00 5294

e-mail: ilona.kumzakova.richterova@praha.eu