

Dietní stravování

Informace o připravovaných recepturách pokrmů pro školní a dietní školní stravování

Každá školní jídelna, která bude dietní školní stravování připravovat, by měla mít, mimo jiné, k dispozici upravený receptář pokrmů s technologickými postupy a vhodnými potravinami, tzv. dietní receptury.

Na trhu se objevila nabídka skupiny odborníků spolupracujících s portálem Jidelny.cz, která soubor dietních receptur přináší a má v úmyslu je nejpozději v říjnu 2015 vydat.

Bližší informace o recepturách a možnostech objednání naleznete na webových stránkách profesního portálu: www.Jidelny.cz.

Publikace bude obsahovat:

- 1500 receptur pro školní stravování,
- 500 receptur z celostátních soutěží školních jídelen O nejlepší školní oběd z let 2010-2014 a z brněnských soutěží školních jídelen z let 2008-2010. Byly vybrány jen ty nejkvalitnější z dodaných receptur a samozřejmě ty, které se dostaly do finálových kol,
- všechny tyto receptury prošly v prvním i druhém kole soutěží odborným hodnocením, na kterém se podíleli specialisté na výživu, hygienici a kuchaři.
- **každá ze základních receptur má uvedenu standardní variantu, dále variantu určenou pro dietu bezlepkovou a šetrící. Dietní receptury jsou připraveny registrovanými nutričními terapeutkami, to je předpoklad, že receptury budou vyhovovat požadavkům vyhlášky MŠMT ČR č. 17/2015.**

Typy publikací:

1. Šanon s jednotlivými laminovanými listy, které jsou lépe chráněné proti mechanickému poškození či vlhkosti za zaváděcí cenu 1300 Kč včetně DPH. 2. Klasická kniha, která je velmi lehká, skladná, ale náchylná k opotřebení dennodenním používáním za zaváděcí cenu 690 Kč včetně DPH, dodání v říjnu 2015. Majitelé programů od společnosti VIS si mohou objednat také jejich nahrání do programu, která budou provádět pracovníci Horké linky VIS od 20.8.2015.

Autorská dílna:

Bc. Anna Packová, metodička školního stravování Magistrát v Brně. Podílela se na vydání několika receptářů pro školní jídelny, pořádá odborné semináře a konference pro školní jídelny. Je autorkou myšlenky na soutěž O nejlepší školní oběd.

Bc. Alena Strosserová, metodička školního stravování v Praze 3 a spoluorganizátorka soutěže O nejlepší školní oběd.

Ing. Olga Hudcová, registrovaná nutriční terapeutka. Pracovala jako krajská metodička školního stravování na KÚ Jihomoravského kraje, nyní působí na KHS v Brně. Přednášela na Krajských konferencích, pořádaných portálem Jidelny.cz, a publikuje články v odborných časopisech.

Mgr. Jana Petrová pracuje jako registrovaná nutriční terapeutka v Nemocnici Litomyšl. Zabývá se sestavováním jídelníčků a jejich hodnocením. Několikrát přednášela na Krajských konferencích portálu Jidelny.cz a je spoluautorkou knihy Základy výživy pro stravovací provozy.

Jan Heřmánek je kuchař, který pořádá pro Asociaci kuchařů a cukrářů semináře zaměřené na dietní stravování a tvorbu jídelníčků. Ve školním stravování se pohybuje více než 10 let, jako autor receptů je členem týmu školení Nové trendy v moderním vaření.

Určeno pro školní jídelny škol a školských zařízení v Kraji Vysočina.
Zdroj: [www. Jidelny.cz](http://www.Jidelny.cz)

2015-06-15

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství
odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz



Krajský úřad Kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz facebook: [facebook](https://www.facebook.com/kraj.vysocina)
