Naše škola se zapojila do projektu Státního zdravotního ústavu a MŠMT České republiky s názvem **„Uzdravme svou školní jídelnu“**.

Před zahájením projektu provedla Krajská hygienická stanice Plzeň, pracoviště Klatovy, hodnocení jídelníčků. Za měsíce duben a květen 2015 získala naše jídelna hodnocení:

jídelníček č. 1 – výborný,

jídelníček č. 2 – dobrý.

Tutorem pro naši školní jídelnu je p. Kunešová z KHS Klatovy, ve spolupráci vidíme celkové zlepšení našich služeb a zdravou stravu pro děti.

**Pro další zlepšení stravování žáků byly doporučeny změny v jídelníčku – méně vepřového masa a knedlíků, více ryb a luštěnin.**

Účast v projektu znamená respektování i dalších kritérií:

* **pitný režim pro strávníky s omezením cukrů**
* **snížení množství soli**
* **plánování jídelníčku dle nutričního doporučení ke spotřebnímu koši – omezení vepřového masa, uzenin, sladkých jídel, zavedení „nových“ potravin** (kuskus, bulgur, pohanka)
* **veřejně dostupný jídelníček**
* **zapojení žáků do výzdoby školní jídelny**
* **zařazování sezónních potravin podle ročních období**
* **zlepšení komunikace s rodiči, žáky a pedagogy**
* **veřejně dostupný jídelníček**
* **správné vedení spotřebního koše**

Většinu kritérií naše školní jídelna již dříve splňovala, budeme se projektu účastnit po celý školní rok 2015-2016 pro zlepšení našich služeb strávníkům.

Doufáme, že si děti postupně navyknou na jídelníček doporučovaný projektem, tzn. více ryb a méně knedlíků a sladkého. Žádáme proto zejména rodiče o spolupráci, neboť školní oběd tvoří pouze 35% denního příjmu stravy žáků.

 **A tak pojďme se společně pokusit zlepšit složení stravy našich dětí.**