

Zápis z jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen

Místní akční plán rozvoje vzdělávání pro území ve správním obvodu obcí s rozšířenou působností Žamberk a Králíky II

Datum konání: 3. 2. 2026; 13:30 – 15:30 hod.

Forma jednání: prezenčně

Místo konání: MAS ORLICKO, z.s., Zemědělská 1004, 564 01 Žamberk

<u>Přítomni:</u> Alena Paulusová	(ŠJ Kunvald)
Marta Kacálková	(ŠJ Žamberk)
Kateřina Bartošová	(ŠJ MŠ Kameničná)
Miroslava Motyčková	(ŠJ ZŠ U Dvora, Letohrad)
Lucie Pleváková	(ŠJ Masarykova ZŠ Klášterec nad Orlicí)
Mgr. Kristýna Kozelková	(MAS ORLICKO, z.s.)
Michaela Boková	(MAS ORLICKO, z.s.)
Pavla Michaličková	(MAS ORLICKO, z.s.)

Koordinátorka klíčových aktivit (KKA) Mgr. Kristýna Kozelková a projektová manažerka Michaela Boková přivítaly všechny přítomné a v 13:30 zahájily 1. jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen v projektu MAP OP JAK II.

Dále KKA představila program jednání, který zněl následovně:

Program jednání:

- 1. Představení projektu (klíčové aktivity, výstupy...)**
- 2. Seznámení se, sdílení očekávání a potřeb**
- 3. Diskuse k plánování seminářů, workshopů a předváděcích akcí – pracovní část**



1. Představení projektu (klíčové aktivity, výstupy...)

Prvním bodem jednání bylo představení projektových aktivit členům platformy.

Délka projektu je stanovena od 1.1.2026 do 31.12.2027. Cílem je posílit kompetence, pomoci školám zvládat změny vyplývající z aktuálních reforem, podpořit děti v adaptačních obdobích a přispět ke zvýšení kvality školního stravování.

Projekt obsahuje **3 klíčové aktivity**: Opatření pro usnadnění přechodu dětí a žáků mezi MŠ a ZŠ; Opatření pro usnadnění přechodu žáků mezi 1. a 2. stupněm ZŠ a Podporu změn v oblasti stravování ve školách.

- **Opatření pro usnadnění přechodu dětí a žáků mezi MŠ a ZŠ:**

Odbornou platformu v počtu 6 členů čeká celkem 6 setkání za projekt. V plánu je 8 seminářů /workshopů na rozvoj kompetencí pedagogických pracovníků. Aktivity zaměřené na pedagogické pracovníky z MŠ a ZŠ – plánujeme 10 setkání. V aktivitách zaměřených na děti a žáky 30 setkání.

- **Opatření pro usnadnění přechodu žáků mezi 1. a 2. stupněm ZŠ:**

Plánujeme 8 společných setkání spolupráce zaměřené na pedagogické pracovníky a dále 12 akcí zaměřených na děti a žáky.

- **Podporu změn v oblasti stravování ve školách:**

Platforma pro vedoucí školních jídelen v počtu 5 členů se bude setkávat celkem 6x za projekt – cílem je definice témat workshopů a výměna zkušeností. **Pro kuchaře/ vedoucí ŠJ** je v plánu 8 odborných seminářů – na konkrétní téma vybrané platformou (např. spotřební koš, dietologická omezení...). Dále je v plánu uskutečnit 4x předváděcí akce - cílem je předání receptur, rozvoj kreativity, získání praktických tipů. **Pro pedagogy**: Je v plánu uskutečnit celkem 5 akcí zaměřených na propojení znalostí pracovníků ŠJ a pedagogů. Cílem je společné vaření zdravých receptů, dle nového spotřebního koše. Tím se předají informace pedagogům, kteří je mohou přenést na děti v rámci výuky. Výstupem bude metodický soubor receptur (celkem 20), který bude dostupný všem jídelnám v území.

Závěr/výstup: Členky platformy byly seznámeny s klíčovými aktivitami projektu a zároveň byly seznámeny s nutnými výstupy.

2. Seznámení se, sdílení očekávání a potřeb

Na jednání platformy se následně všechny členky postupně představily a sdílely své očekávání a potřeby, která souvisí s prací v platformě.

Marta Kacálková (ŠJ Žamberk): Paní Kacálková poděkovala za zprostředkování této akce, která slouží mimo jiné ke sdílení problémů ve školních jídelnách, které doposud byly v projektech přehlíženy. V provozu je již 20 let. Mají na výběr ze 3 jídel denně, cca 1600 porcí denně. Stravují se zde obě ZŠ, gymnázium, MŠ i cizí strávníci. Snaží se zařazovat a zkoušet nová jídla. Trh je nyní již lépe zásobený a je z čeho vybírat. Velmi složitá situace je u alergií a intolerancí, v takto velkém množství není prostor ani personál pro vaření diet. Účast na konferencích nebo workshopech bere jako přínos. Zkoušeli měsíc vařit dle nového spotřebního koše.

Miroslava Motyčková (ŠJ ZŠ U Dvora, Letohrad): Ve školním stravování je již 9 let. Je otevřená novým nápadům na zlepšení, ale upřednostňuje vaření klasiky, která dětem chutná. Průměrně vaří 500 jídel, diety ne. Souhlasí se složitou situací u alergií a intolerancí (např. luštěniny). Bude ráda za sdílení zkušeností s ostatními.

Kateřina Bartošová (ŠJ MŠ Kameničná): Dříve vařila v Zelené vráně, která se specializovala na vegetariánská jídla. Momentálně i v MŠ vaří převážně vegetariánsky, u dětí není problém, horší je komunikace s rodiči. Uvítala by osvětu rodičů ohledně spotřebního koše. Očekávání je rozšířit si obzory.

Lucie Pleváková (ŠJ Masarykova ZŠ Klášterec nad Orlicí): Dříve se věnovala i stravování pro MŠ Klášterec, momentálně působí v ZŠ, ve školním stravování již od roku 2006. Ve školní jídelně vaří cca 160 porcí denně. Na výběry z více možností za den není prostor. Očekává změny a ráda načerpá nové zkušenosti i sdílení od ostatních provozů.

Alena Paulusová (ŠJ Kunvald): Ve školních jídelnách působí 35 let, prošla více různými typy školního stravování (i bufet). Samostatná školní jídelna v Kunvaldu vaří pro MŠ, ZŠ a rozvoz po obci. Cca 150 jídel denně, 2 na výběr. Snaží se zařazovat nová jídla a propojovat děti a rodiče se školním stravováním.

Závěr/výstup: Platforma byla ustanovena a členky platformy se navzájem představily a sdílely své očekávání a potřeby na budoucí setkání platformy.



3. Diskuse k plánování seminářů, workshopů a předváděcích akcí – pracovní část

Po seznamovací části následovala pracovní část jednání. Členky byly vyzvány, aby navrhly témata seminářů a workshopů, která by byla v území potřebná, a také lektory, kteří by tyto vzdělávací akce mohli vést. K tomuto dostaly členky za úkol i navrhnout termíny a časy možných seminářů/workshopů z důvodu omezených časových možností cílové skupiny (kuchařky a vedoucí ŠJ).

Členky se shodly, že termínově je dobré workshopy a semináře směřovat na začátek týdne.

Mezi návrhy témat workshopů a seminářů patří:

- Vaření bezmasých pokrmů (slaná vegetariánská jídla)
- Receptury na zahraniční jídla, tematická kuchyně, kreativní recepty
- biopotraviny, regionální potraviny – kontrola certifikace
- kváskové pečivo, jak péct vlastní, celozrnné obiloviny

Jako další dostaly členky za úkol si promyslet možná témata předváděcích akcí, které by pomohly rozvíjet kuchařské techniky a znalosti. Zároveň jsme členky poprosili o možné návrhy míst, kde by se tato akce mohla uskutečnit.

Mezi návrhy předváděcích akcí patří:

- bezmasé pokrmy
- ukázkové recepty co se osvědčily a chutnají

Dále se rozvinula diskuse na téma provoz ŠJ a sdílení zkušeností.

Závěr/výstup: Členky platformy se v pracovní části věnovaly návrhům témat seminářů a workshopů, návrhům možných lektorů těchto akcí, návrhům témat na předváděcí akce a také návrhům na místa, kde se takové akce mohly uskutečnit. Koordinátorka klíčové aktivity tyto podněty vzala na vědomí a po jednání platformy je zpracuje.

Koordinátorka klíčové aktivity a projektová manažerka poděkovaly všem přítomným za pozornost, odvedenou práci a ukončily 1. jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen v rámci projektu MAP OP JAK II v 15:30 hod.



**Bylo odhlasováno, že příští jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen proběhne
v termínu 13. května 2026, od 13:30 hod.
v MAS ORLICKO, z.s., Zemědělská 1004, 564 01 Žamberk.**

Zapsala: Pavla Michaličková