

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: 13. 5. 2026; 13:30 – 15:30 hod.

Forma jednání: prezenčně

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

Přítomni:

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 koordinátorka klíčových aktivit Michaela Boková přivítaly všechny přítomné a ve 13:30 zahájily 2. jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen v projektu MAP OP JAK II.

Dále KKA představila program jednání, který zněl následovně:

Program jednání:

- 1. Proběhlé a plánované aktivity projektu**
- 2. Diskuse k možným tématům seminářů, workshopů a předváděcích akcí**
- 3. Návrhy na strukturu receptů v metodickém souboru**
- 4. Návrhy na termíny dalších setkání**



1. Proběhlé a plánované aktivity projektu

Prvním bodem jednání bylo představení proběhlých a plánovaných aktivit v projektu MAP OP JAK II členům platformy. Aktivity představily koordinátorky klíčových aktivit Kristýna Kozelková a Michaela Boková.

KA 2 Opatření pro usnadnění přechodů dětí a žáků mezi MŠ a ZŠ – téma 1

- **Proběhlé a plánované workshopy / semináře**

22.4.2026 Podpora plynulého přechodu z MŠ do ZŠ a sdílení dobré praxe

2.6.2026 - Velké emoce malých a velkých lidí

7.10.2026 – Slovní hodnocení na ZŠ

Podzim 2026 – Role asistenta pedagoga v 1. třídě ZŠ nebo podobné téma

- **Proběhlé a plánované aktivity spolupráce pro děti a žáky**

19.3.2026– ZŠ Klášterec nad Orlicí – Získej průkaz předškoláka

8.4.2026 – ZŠ a MŠ Mistrovice – Škola hrou;

24.4.2026 – SŠ a ZŠ Žamberk – Pohádkový start

3.6.2026 – ZŠ Letohrad, Komenského – Hra na školu

9.6.2026 – ZŠ Jablonné nad Orlicí – Škola nanečisto

10.6.2026 – ZŠ Radost Letohrad – Adaptační odpoledne pro budoucí školáky

15.6.2026 – ZŠ Česká Rybná – Společně na startu – Barevný krok do školy

16.6.2026 – MŠ Sluníčko Žamberk – Projektový den pro plynulý přechod

19.6.2026 – MŠ Jablonné n. Orl. – Sportovní odpoledne pro MŠ a ZŠ

10.8.2026 – ZŠ Žamberk Nádražní - Adaptáček

- **Proběhlé a plánované aktivity spolupráce pedagogů**

12.5.2026 Setkání pedagogů pro MŠ a ZŠ k sladění postupů u přechodů dětí – Žamberk, Letohrad a okolí





14.5.2026 Setkání pedagogů pro MŠ a ZŠ k sladění postupů u přechodů dětí - Králíky, Červená Voda a okolí

28.5.2026 Setkání pedagogů pro MŠ a ZŠ k sladění postupů u přechodů dětí - Jablonné nad Orlicí a okolí

KA 2 Opatření pro usnadnění přechodů dětí a žáků mezi 1. a 2. stupněm ZŠ – téma 2

- **Plánované aktivity spolupráce pro žáky**

20. a 26.5.2026 – ZŠ Jablonné nad Orlicí – SPOLU DO ŠESTKY I a II

Bez termínu – ZŠ Nádražní Žamberk + ZŠ Letohrad Komenského

- **Proběhlé aktivity spolupráce pro pedagogy**

25.3.2026 - Setkání pedagogů 5. a 6. ročníků ZŠ – přechody dětí, přenos informací a sdílení zkušeností

KA 5 Podpora změn v oblasti stravování ve školách

- **Proběhlé workshopy / semináře / předváděcí akce**

24.3.2026 Aby dětem chutnalo aneb jak si poradit s novým spotřebním košem

4.5.2026 Rostlinné a luštěninové pokrmy ve školní jídelně: praktické souvislosti a širší kontext

4.5.2026 Jak na bezmasé a rostlinné vaření v praxi školní jídelny

Na jednání platformy také proběhla krátká zpětná vazba z obou akcí 4. 5. 2026. Každá školní jídelna má své možnosti, a proto je vhodné zavádět nové či bezmasé pokrmy zejména při nabídce výběru ze dvou jídel. Přínosné byly také praktické ukázky zpracování těchto potravin. Zaujaly i informace o uhlíkové stopě. Některé účastnice však informace o možnostech rostlinných alternativ masa měly, tudíž se nedozvěděly příliš nového.

Plánované workshopy / semináře

22.9.2026 Dietní stravování – Kateřina Kutálková

12.10.2026 Tematické vaření ve školní jídelně – zkušenosti ŠJ Svornost



- **Proběhlé a plánované školní akce zaměřená na propojení znalostí a dovedností pracovníků školních jídelen a pedagogů ve škole**

28.4.2026 – MŠ U Dvora Letohrad

22.5.2026 - SŠ a ZŠ Žamberk - Školní stravování zdravě a chutně

Zájem projeví MŠ a ZŠ Verměřovice.

Výstupem bude Metodický soubor receptur – z jednoho setkání 4 recepty = 4x5 = **celkem 20 receptů na zdravá jídla, bude dostupné všem jídelnám z území.**

Závěr/výstup: Členky platformy byly seznámeny s proběhlými a plánovanými aktivitami v rámci projektu MAP OP JAK II.

2. Diskuse k možným tématům seminářů, workshopů a předváděcích akcí

V pracovní části jednání byly členkám připomenuty výstupy z minulého jednání platformy. Koordinátorka klíčové aktivity Kristýna Kozelková přítomným představila aktuálně oslovené lektory a také připomenula již naplánované workshopy. Členky byly poté vyzvány, aby navrhly témata seminářů a workshopů, která by byla v území potřebná, a také lektory, kteří by tyto vzdělávací akce mohli vést.

Mezi návrhy témat workshopů a seminářů patří:

- Vaření pokrmů z ryb, jak správně ryby připravit, tipy na ryby
- biopotraviny, regionální potraviny – kontrola certifikace, tipy na dodavatele

Jako další dostaly členky za úkol si promyslet možná témata předváděcích akcí, které by pomohly rozvíjet kuchařské techniky a znalosti.

Mezi návrhy předváděcích akcí patří:

- práce s konvektomatem – tipy, jak ho lze využít (možnost předvést v prostorách školní jídelny Žamberk)
- práce s rybami



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

3. Návrhy na strukturu receptů v metodickém souboru

Následně se členky v pracovní části věnovaly návrhu na strukturu receptů, které budou zpracovávat zapojení odborní experti v rámci aktivity Školní akce s pedagogy. Členkám bylo připomenuto, že dané recepty vytvoří metodický soubor, který bude dostupný všem školním jídelnám. V metodickém souboru by se mělo objevit minimálně 20 receptů na zdravé pokrmy. Členky platformy se po diskusi shodly na následující podobě receptur:

1. Název receptu
2. Ingredience /suroviny
 - čistá váha v gramech
 - diety – možné náhrady, jak zahušťovat atd.
 - alergeny
3. Postup přípravy
 - technologický postup – větami
4. Ostatní
 - tipy na servírování, podávání
 - obrázek
 - hmotnost jedné porce (g)

Na základě doporučení členek platformy nebyly do návrhu receptur zahrnuty některé položky původně uvedené ve fichi projektu, konkrétně orientační rozpočet, nutriční hodnoty a doporučení dodavatelů. Důvodem je zejména proměnlivost cen na trhu, skutečnost, že školní jídelny standardně využívají software pro výpočet nutričních hodnot, a také individuální nastavení dodavatelských vztahů jednotlivých školních jídelen. Koordinátorka klíčové aktivity podněty vzala na vědomí a po jednání platformy zpracuje návrh do vzoru pro odborné experty.

Závěr/výstup: Členky platformy v pracovní části zpracovaly návrh podoby receptur, které budou zpracovávat odborní experti v rámci projektu MAP OP JAK II. Koordinátorka na základě těchto podnětů připraví návrh vzoru receptury.



Koordinátorky klíčových aktivit poděkovaly všem přítomným za pozornost, odvedenou práci a ukončily 2. 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 23. září 2026, od 13:30 hod.
v MAS ORLICKO, z.s., Zemědělská 1004, 564 01 Žamberk.**

Zapsala: Pavla Michaličková



**Spolufinancováno
Evropskou unií**