



M · A · S
ORLICKO

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: 23. 9. 2026; 13:30 – 15:30 hod.

Forma jednání: prezenčně

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

<u>Přítomni:</u> 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.)
<u>Omluveni:</u> Alena Paulusová	(ŠJ Kunvald)

Koordinátorka klíčových aktivit (KKA) Mgr. Kristýna Kozelková a koordinátorka klíčových aktivit Michaela Boková přivítaly všechny přítomné a ve 13:30 zahájily 3. jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen v projektu MAP OP JAK II.

Členky platformy byly seznámeny s programem jednání.

Program jednání:

- 1. Proběhlé a plánované aktivity**
- 2. Diskuse k možným tématům workshopů, seminářů, a akcí**
- 3. Diskuse o aktuálních tématech ŠJ**
- 4. Návrhy na termín dalších setkání**



**Spolufinancováno
Evropskou unií**

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



1. Proběhlé a plánované aktivity

Prvním bodem jednání bylo představení proběhlých a plánovaných aktivit členům platformy.

Opatření pro usnadnění přechodu dětí a žáků mezi MŠ a ZŠ a Opatření pro usnadnění přechodu žáků mezi 1. a 2. stupněm ZŠ:

Proběhlé workshopy / semináře

- **22.4.2026** Podpora plynulého přechodu z MŠ do ZŠ a sdílení dobré praxe
- **2.6.2026** Velké emoce malých i velkých lidí

Plánované workshopy / semináře

- **7.10.2026** – Slovní hodnocení na ZŠ
- **3.11.2026** - Komunikace školy s rodiči
- **Rok 2027** - Role asistenta pedagoga v 1. třídě ZŠ nebo podobné téma

Proběhlé 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
- **20. a 26.5.2026** – ZŠ Jablonné nad Orlicí – SPOLU DO ŠESTKY I a II
- **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 nad Orlicí – Sportovní odpoledne pro MŠ a ZŠ
- **10.8.2026** – ZŠ Žamberk Nádražní - Adaptáček
- **16.9.2026** – ZŠ Nádražní Žamberk – Poznávací hry I a II, Etika třídního kolektivu
- **21. a 22.9.2026** – ZŠ Letohrad Komenského – Adaptační hry I a II

Proběhlé aktivity spolupráce pro pedagogy

- **25.3.2026** Setkání pedagogů 5. a 6. ročníků ZŠ – přechody dětí, přenos informací a sdílení zkušeností
- Setkání pedagogů pro MŠ a ZŠ k sladění postupů u přechodů dětí:
12.5.2026 – Žamberk, Letohrad a okolí, **14.5.2026** - Králíky, Červená Voda a okolí,
28.5.2026 - Jablonné nad Orlicí a okolí.





Plánované aktivity spolupráce

- setkání pedagogů 6. ročníků
- Jaro 2027 - setkání pedagogů MŠ a ZŠ a asistentů pedagoga

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
- **22.9.2026** Děti se stravovacím omezením – Hledání možností v běžném provozu MŠ a ZŠ

Plánované workshopy / semináře

- **12.10.2026** Obyčejný rok ve školní jídelně – sdílení zkušeností 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
- **23.10.2026** - SŠ a ZŠ Žamberk-Školní stravování zdravě a chutně
- Výstupem bude **Metodický soubor receptur**

KKA Kristýna Kozelková odprezentovala vzor pro zdravé receptury, přítomné členky platformy měly možnost se vyjádřit ke struktuře, praktičnosti využití i vizuální stránce. Došlo k doplnění drobných úprav receptur i vzoru receptur. Prozatím se jedná o pracovní verzi, finální verze vznikne na konci projektu.

Závěr/výstup: Členky platformy byly seznámeny s proběhlými a plánovanými aktivitami projektu a také přispěly k úpravě podoby Metodického souboru receptur.

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

- Byla oslovena paní Urbánková ze společnosti PRO-BIO (celorepublikový svaz ekologických zemědělců). Zájem od členek platformy o toto téma stále je. Případný možný seminář bude domluven na jaro 2027.





- Je v jednání předváděcí akce na téma ryby s firmou Bidfood. Dělají předváděcí akce a školení na míru – možný termín v únoru 2027 p. Svoboda. Členkám platformy byly představeny také další možná témata: bezmasé pokrmy, luštěniny, zelenina...
- Kruh zdraví – prozatím nekomunikují, připomeneme se později.
- Byl by zájem o předváděcí akci v jídelně v České Třebové.
- Členky platformy byly požádány o případné kontakty na konkrétní lektory, které znají.
- Proběhla i diskuse o možné předváděcí akci v ŠJ Trivium Dobřany u Dobrušky – samoobslužná jídelna (ukázka bufetového systému).

Závěr/výstup: Členky platformy diskutovaly o tématech workshopů a seminářů o které by mělo území zájem a KKA Kristýna Kozelková na základě připomínek zkontaktuje případné lektory.

3. Diskuse o aktuálních tématech ŠJ

V této části programu byl dán prostor k diskusi o aktuálních tématech ve školních jídelnách.

Odklad nového spotřebního koše na září 2027

K tomuto tématu byly položeny tyto otázky k diskusi:

- Zkoušel už někdo z přítomných vařit podle nových doporučení ze systému *Máme to na talíři?*
- Co v praxi fungovalo a co naopak selhalo?
- Jsou naši současní dodavatelé potravin schopni zajistit suroviny v požadované kvalitě (méně průmyslově zpracované, čerstvá zelenina) za rozumné ceny?
- Něco dle starého spotřebního koše funguje, další novinky se snaží zavádět. Problém luštěniny, ryby. Obiloviny problém nejsou, nově přidali semolinové těstoviny. Výhoda je sloučení mléčných výrobků.
- V některých systémech je možnost výběru, zda jít podle starého nebo nového spotřebního koše + přidání sezónnosti. Postupně se upravují skladové karty. Na jaře se uvidí, jak to vše půjde více zařazovat.
- Děti zatím obecně problémy nemají, ale samozřejmě záleží, jak se jim změny podávají.
- V čerstvé zelenině problém není. Někteří dodavatelé těstovin, začali vyrábět jiný druh těstovin – celozrnné. Ohledně kořenících směsí bez soli se začali přizpůsobovat, sterilované věci jsou bez sladidel. Někteří dodavatelé jsou závislí na odběru od školních jídelen. Firmy se snaží přizpůsobit i když je pro ně práce navíc. Pro malé jídelny je problém ve velkých baleních, které nelze rozdělat nebo objednat menší.





Nutriční změny v jídelnách

K tomuto tématu byly položeny tyto otázky k diskusi:

- Jak zvládáte tlak dětí a rodičů na ochucené nápoje? Je nějaký?
- Osvědčily se vám přírodní alternativy (voda s ovocem, bylinkové čaje), nebo děti pít odmítají?
- Jak máte v provozním řádu ošetřené přebírání, skladování a ohřev donesených krabiček, abyste minimalizovali riziko kontaminace a právní odpovědnosti?
- Děti mají k dispozici vodu a nemají s tím problém. Mají možnost sirupu (bez cukru). Je ochota ze strany dodavatelů. Přírodní alternativy jsou nabízeny již delší dobu a děti jsou tedy na to zvyklé.
- V jídelnách nemáme problémy, že si děti donášejí své, s rodiči je vše vykomunikováno a funguje to. Zamezit dítěti ochutnání od cizích je však nemožné. Dietních je naštěstí však minimum. Některé ŠJ mají i speciální mikrovlnou troubu na vlastní krabičky, ale za celý rok nebyla ještě využita.

Nový model financování

K tomuto tématu byly položeny tyto otázky k diskusi:

- Jaké máte zkušenosti s novým systémem financování po prvních měsících roku 2026?
- Rozumí zřizovatel potřebám jídelny, nebo musíte obhajovat každé pracovní místo kuchařky?
- Museli jste kvůli tlaku na rozpočet zřizovatele zvýšit finanční normativ na potraviny nebo režijní poplatky pro cizí strávníky?
- Jak při současných platech motivovat kuchařky, aby neodcházely?
- Rozdíl mezi malou a velkou školní jídelnou. Za malou jídelnu jedná například ředitel/ka se zřizovatelem. Zřizovatelé nedostali více financí, aby to pokrylo potřeby jídelny.
- V případě navýšení cen surovin a minimálních mezd pracovníků bude potřeba zdražit obědy pro cizí strávníky.
- Není moc možnost motivací, nemohou si dovolit kdykoliv dovolenou, není příliš zastupitelnost. Jako benefit vidíme práci s potravinami, jednodušší stravování. Možnost přispívat na penzijní připojištění, možnost FKSP nebo příspěvek na obědy.
- V případě nemoci musí vedoucí jídelny zastoupit a odsunout svoji práci na později. Není zastupitelnost.

Závěr/výstup: Členky platformy se v této části věnovaly diskusi o aktuálních tématech ve školních jídelnách a sdílely své zkušenosti.





**M · A · S
ORLICKO**

4. Návrhy na termín dalšího setkání

Bylo odhlasováno, že příští jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen proběhne **9. února 2027, od 13:30 hod.** v MAS ORLICKO, z.s., Zemědělská 1004, 564 01 Žamberk.

Koordinátorky klíčových aktivit poděkovaly všem přítomným za jejich podněty, hodnotnou diskusi a pozornost. Jednání Platformy pro vedoucí školních jídelen v rámci projektu MAP OP JAK II bylo ukončeno v 15:30 hod.



Zapsala: Pavla Michaličková



**Spolufinancováno
Evropskou unií**

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY