

Zajímají Vás bližší podrobnosti k přípravě pokrmů? Chcete vědět, na čem nám záleží?

Projekt zdravá školní jídelna

Projekt dozorovaný Státním zdravotním ústavem. Hlavní prioritou projektu je ovlivňování výživových zvyklostí dětské populace v souladu se zásadami správné (zdravé) výživy

Škola plná zdraví

Ve spolupráci s firmou Bonduelle se účastníme projektu Škola plná zdraví, kde nabízíme strávníkům nové úpravy zeleniny a luštěnin.

Pickles

Nákupem kvašené zeleniny Pickles zajišťujeme prostřednictvím nadačního fondu Sidus dlouhodobou podporu nemocných osob, které jsou jmenovitě uvedeny na stránkách nadačního fondu, a zároveň poskytujeme strávníkům zajímavou alternativu zeleniny.

Proč Pickles?

- Je bez konzervantů, chemie a sterilizace.
- Obsahuje vyšší množství vitamínu C než čerstvá zelenina, a to díky mléčnému kvašení.
- Obsahuje vitamín B12, jenž podporuje správnou funkci nervové soustavy.
- Obsahuje vápník, železo, draslík, zinek, fluor, hořčík a také důležité enzymy.
- Obsahem všech těchto látek aktivně podporuje imunitní systém, který tak snadněji bojuje s viry a bakteriemi.
- Chutná kysele, ale v těle se chová jako zásaditý záchranář, který podporuje činnost střev a pomáhá vylučovat toxické látky z těla.
- Svou zásaditostí je výbornou prevencí proti onkologickým chorobám.
- Pomáhá proti alergiím, únavě a smutku.
- Upravuje pH krve, slin a moči, dále snižuje vysoký tlak a naopak zvyšuje tlak nízký.

Odběr živočišných produktů

Vejce kupujeme z chovu na podestýlce, neboť nesouhlasíme s klecovým chovem slepic.

Od drobného zemědělce kupujeme mléko, které není homogenizováno.

Zpracování odpadů

Stejně jako na celé škole, i v jídelně třídíme odpady – plasty, sklo, papír.

Máme Lapol (lapač tuků), který je v pravidelných intervalech vyvážen.

Vzorky odpadní vody jsou kontrolovány certifikovanou laboratoří a do kanalizace se tak nedostávají zbytky tuků a potravin, které by podporovaly výskyt hlodavců.

Potravinové zbytky jsou vyváženy do kompostárny.