

## Propagácia materiálo-spotrebných noriem MSN/ a receptúr medzinárodných jedál v školskom stravovaní

---

V mesiacoch november a december 2013 prebiehali v niektorých školských jedálňach pri základných školách v Košiciach gastronomické aktivity a propagačné aktivity aplikácie MSN a receptúr medzinárodnej kuchyne české a talianske kulinárske umenie.

Register jedál a nápojov pre školské stravovanie v súčasnosti eviduje 1560 druhov pokrmov. Pri prieskumoch spokojnosti, ktoré tematicky vykonávajú metodici pre školské stravovanie v rámci územnej pôsobnosti, absentujú pokrmy medzinárodnej kuchyne, ktoré by predstavovali spetrenie a zároveň vhodný marketingový nástroj v rámci zvýšenia stravovanosti detí a žiakov v zariadeniach školského stravovania.

Vzhľadom na finančné náklady projektu v rámci jeho realizácie sme privítali partnerstvo v oblasti financovania parciálnych častí ako napr.: zabezpečenie prípravy a propagácie jedál medzinárodnej kuchyne vo vybraných školách, možnosť poskytnutia propagačných letákov, jedálnych lístkov a iné.



..... nové receptúry nám v spolupráci s kuchárkami zo školských jedální pripravovali odborníci z gastronómie - kuchári špecialisti.

V rámci propagácie a degustácie pripravených jedál po dohode s riaditeľom školy, boli na tieto aktivity pozývané vedúce z iných školských jedální, ktoré o projekt prejavili záujem. Na jednotlivých aktivitách bola zabezpečená aj účasť zástupcov Regionálneho úradu verejného zdravotníctva v Košiciach.



### **Cieľom tejto gastronomickej aktivity je:**

1. Zvýšiť úroveň stravovanosti detí a žiakov v zariadeniach školského stravovania účinnými marketingovými nástrojmi v oblasti uzatvoreného stravovacieho systému školského stravovania.
2. Uplatnením moderných teoretických aj praktických poznatkov v oblasti inovatívnych technológií obohatiť register materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie o receptúry medzinárodnej kuchyne (jedál českej a talianskej kuchyne).
3. Zabezpečiť odborné vzdelávanie nepedagogických zamestnancov v oblasti prevencie výživou a posilniť ich vedomostnú úroveň pri zabezpečovaní preventívnych aktivít v rámci výchovy k správnym stravovacím návykom priamo na vybraných školách a školských zariadeniach.
4. Zabezpečiť pre deti a žiakov zážitkové kulinárske umenie.
5. Zabezpečiť ďalšie vzdelávania zamestnancov zariadení školského stravovania v meste Košice.
6. Propagácia MSN a receptúr medzinárodnej kuchyne pre školské stravovanie.
7. Spestrenie jedálnych lístkov pre deti a žiakov.





Bravčové stehno pečené, omáčka slivková  
zemiakové knedle



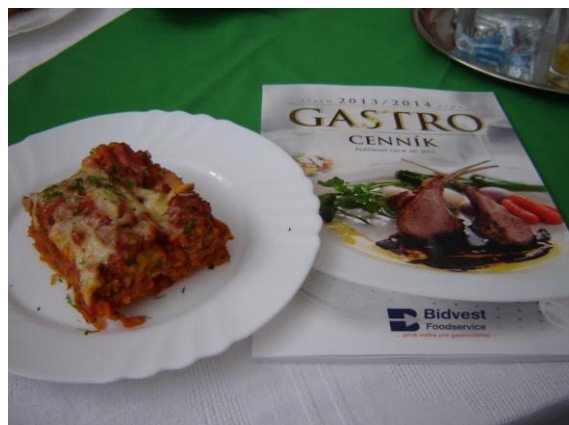
Farfalle s lososovou omáčkou



Hraškový krém



Juhočeská kulajda  
Špecle s lieskovo-orieškovou posýpkou





..... žiaci si na nových jedlách pochutili a niektorí chceli aj prídavok.

Spracovala: Mária Pancuráková, referentka pre školské stravovanie