

Akademie hotelnictví a cestovního ruchu

Jsme soukromá střední škola v Plzni.
Naší školní jídelnu navštěvuje okolo
500 žáků.



Skutečně
zdravá škola

www.skutecnezdravaskola.cz



Jídelna 2014

- Nezájem o školní stravování
- Jídelna beze změny posledních 20 let
- Používání dochucovadel a polotovarů
- Názvy jídel nepopisovaly skutečnost
- Výběh pouze ze 2 stereotypních jídel
- Studenti nemohli ovlivnit skladbu jídel
- Absence salátů

Co se nám povedlo v uplynulém
školním roce ?



Akční skupina

- Rodiče, zřizovatel, zástupci studentů, pracovníci jídelny, lokální občanské sdružení
- Anketa mezi studenty , zpětná vazba od strážníků
- Návrh opatření:
 - **Organizační**
 - **Technická**
 - **Složení jídelníčku**
 - **Způsob přípravy, suroviny**
 - **Popularizace našich aktivit**

Naše aktivity, cíle

Cíle

- Bohatý a různorodý jídelní lístek
- Regionální gastronomie a suroviny
- Spolupráce se studenty – soutěže, akční skupina
- Zdravé stravování, chuť a kvalita
- Rozšiřování povědomí o zdravé stravě

Aktivity

- Týdny národních kuchyní
- Regionální potraviny, exkurze do regionálních farem
- Pravidelné zapojení studentů a rodičů
- Salátové dny
- Semináře o zdravé a regionální výživě

Sezónní akce

- Dýňová přesnídávka
- Ovoce kus za korunu
- Chřestové hody
- Rybí prostírání
- Tematické semináře pro studenty
- Workshopy pro veřejnost



Národní kuchyně světa

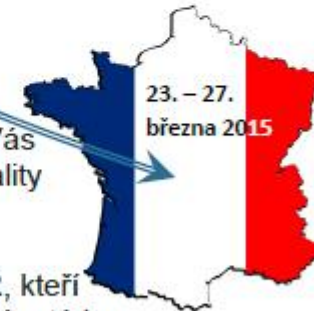
DVA TÝDNY NÁRODNÍCH KUCHYNÍ

11.5. - 15.5.
ITALSKÁ KUCHYNĚ

25.5 - 29.5.
ASIJSKÁ KUCHYNĚ

11.5. Kotleta na šalvěji	25.5. Zelenina na kari
11.5. Špagety Carbonara	25.5. Jarní závitky
12.5. Vepřová panenka	26.5. Nudle s kuřecím
12.5. Lasagne	26.5. Citronové kuře
13.5. Tagliatelle	27.5. Kung Pao
13.5. Gnocchi	27.8. Kuřecí kari
14.5. Pizza Hawaii	28.5. Nudle s krevetami
14.5. Rissoto	28.5. Kuře se zázvorem
15.5. Losos	29.5. Kuře na medu
15.5. Gratinovaný lilek	29.5. Rýže se zeleninou

Březen, měsíc plný Evropských chutí



Po celý **březen 2015** pro Vás budeme připravovat speciality národních kuchyní.

Studenti škol BPA a AHCR, kteří si v Italském a Francouzském týdnu alespoň třikrát objednájí jídlo z „národního“ menu daného týdne (nabídky obědů 3, 4, a 5), dostanou vždy v pátek italský dezert **Tiramisu zdarma**.

<http://www.hotelova-skola-plzen.cz/jidelni-listek>

Akce pro rodiče

- Vaříme pro rodiče – oběd připravený studenty jednou za pololetí
- Možnost ochutnat – všichni rodiče jsou individuálně zváni
- Semináře – podzimní, vánoční, velikonoční
- Anketa mezi rodiči
- Vyhodnocení ankety a popularizace změn

Saláty a salátový bar

SALÁTOVÝ TÝDEN

19.6. a 25.6.2015

PŘIJĎTE ZKUSIT SALÁTOVÝ BAR

V těchto dnech ve školní jídelně najdete salátový bar, kde pro Vás budou připraveny výborné saláty jako součást oběda

3 DRUHY SALÁTŮ



www.hotelova-skola-plzen.cz

Skutečně
zdravá škola



Semináře o zdravé výživě

- Semináře jsou součástí výuky
- Přednáší externí odborníci
- Pro studenty
- Kuchaře
- Učitele



Současný stav - 09/2015

- ✓ Spolupráce se studenty – soutěže, akční skupina
- ✓ Regionální gastronomie a suroviny
- ✓ Zdravé a kvalitní stravování
- ✓ Bohatý jídelní lístek
- ✓ Rozšiřování povědomí o zdravé stravě
- Další plány:
 - Ukotvit provedené změny
 - Rozvoj salátového baru, podpora diet
 - Nové technologie pro přípravu pokrmů