



**Školská jedáleň ,  
Štefana Majora 560, 925 22 Veľké Úľany**

**číslo účtu: SK68 0200 0000 0017 4513 7751**

- **Kontakty**
- **Hlavné úlohy školskej jedálne**
- **Výdaj obedov**
- **Odhlasovanie zo stravy**
- **Výška poplatkov**
- **Formy platenia stravného**
- **Zamestnanci**
- **Všeobecné informácie**

**Kontakty:**

**riaditeľka ŠJ**

**Irena Sebőková**

**Číslo telefónu :**

**031/7878287**

**administratívna pracovníčka ŠJ**

**p. Zuzana Metznerová**

**0911 966 298**

**Pracovná doba v školskej jedálni : 07,00 hod. - 19,00 hod.**

## **Hlavné úlohy školskej jedálne :**

*zabezpečuje stravovanie detí, žiakov a zamestnancov školy počas ich pobytu v materských a základných školách*

- *hlavnou náplňou je pripravovať kvalitnú, racionálnu a biologicky plnohodnotnú stravu pre žiakov základných škôl a materských škôlok a doplnkovú stravu pre deti materských škôl – desiata, olovrant*
- *obed, pokrýva až 35% celkovej dennej výživovej dávky pre deti*
- *stravovanie pripravuje kolektív odborne školených pracovníčok v zmysle Zák. 272/94 Z. z. o ochrane zdravia ľudí, ako i v zmysle medzinárodne platných predpisov HACCP a podľa platných Materiálno - spotrebných noriem pre školské stravovanie*
- *vhodnou skladbou jedálneho lístka je zabezpečená vyvážená nutričná aj energetická hodnota pre jednotlivé vekové kategórie, ktorá sa mesačne prepočítava, zároveň sa denne sleduje plnenie jednotlivých výživových dávok pripravovaných jedál*
- *k hlavným jedlám sú zaradované zeleninové a ovocné šaláty a oblohy*
- *obed je doplnený denne nápojom - malinovkou, prípadne čajom alebo ovocným nápojom, desiata v materských škôlkach mliekom, resp. mliečnym nápojom*
- *pre spestrenie a v závislosti od finančnej normy sú zaradované ako doplnok jogurty, dezerty so zvýšeným obsahom vlákniny, múčniky a hlavne ovocie*
- *dozor v jedálni zabezpečujú pedagogický zamestnanci školy*

## **Výdaj obedov:**

*od 11,30 hod. do 14,00 hod.*

## **Odhlasovanie zo stravy**

- *odhlasovať deti zo stravy je nutné **deň vopred***
- *odhlasovať sa zo stravy možno **telefonicky**, na uvedených telefónnych číslach, alebo osobne u kuchárky, resp. riaditeľky a administratívnej pracovníčky ŠJ . Pri odhlasovaní je nutné nahlásiť : meno, triedu, prípadne MŠ*

## ***Výška poplatkov***

*vid'. príloha č. 2 k VZN*

## ***Formy platenia stravného***

- 1. poštovou poukážkou : túto musí stravník uhradiť najneskôr do 29.- eho v mesiaci***
- 2. bankovým prevodom : pri bankovom prevode prosím do poznámky uviesť meno a triedu dieťaťa, žiaka, resp. dospelého stravníka***

## ***Zamestnanci:***

*Monika Sebőková - hlavná kuchárka*

*Magdaléna Letušeková - kuchárka*

*Agneša Tóthová – kuchárka*

*Andrea Csadyová – pracovníčka v prevádzke (ZŠ)*

*Katarína Ráczová - upratovačka, pomocná sila (ZŠ)*

*Ingrida Ráczová - pracovníčka v prevádzke (ZŠ)*

*Renáta Némethová – kuchárka (MŠ )*

*Éva Tisucká - pracovníčka v prevádzke (MŠ )*

***Informácie o aktuálnom jedálnom lístku si môžete pozrieť  
na webovej stránke Školskej jedálne :***

***<https://skolskajedalen1-vulany.webnode.sk/>***

***<https://www.eskoly.sk/stefanamajora560/jedalen>***

***na webovej stránke : Základnej školy vo Veľkých Úľanoch  
v časti : Školská jedáleň – jedálne lístky***

***alebo na webovej stránke :***

***Ikelp Jedáleň – Jedálny lístok - Trnavský kraj – Školská jedáleň Veľké Úľany***





### ***Všeobecné informácie***

*Celospoločenský vývoj, zrýchlený životný štýl, nové výživové trendy v oblasti stravovania a požiadavky na zabezpečenie zdravej výživy detí a mládeže si v praxi vyžiadali aktualizáciu materiálo – spotrebných noriem pre školské stravovanie v Slovenskej republike, ktoré boli vydané v roku 1992 a 2003, tvorbu nových MSN a spracovanie receptúr, ktoré sú charakteristické pre jednotlivé regióny Slovenska. Od 01.01.2011 naša školská jedáleň používa nové materiálo-spotrebné normy vydané Ministerstvom školstva SR ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie. MSN tvorí 996 receptúr, ktoré sú usporiadané do 24 pokrmových skupín s technologickými postupmi prípravy pokrmov, nápojov a prepočtom odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov.*

*Základnou požiadavkou a úlohou v školskom stravovaní je zachovať výrobu jedál a nápojov z čerstvých surovín, používať potravinové komodity najvyššej kvality s možnosťou využitia alternatívnych potravinových komodít z dôvodu personálnej a technologickej náročnosti a preukázateľných finančných úspor.*

*MSN sú záväzné s prípustnou toleranciou, ktorá je uvedená v princípoch aplikácie.*

*a) všeobecné princípy aplikácie*

- dodržiavať skladbu potravín podľa vybraného druhu receptúry,*
- potraviny nakupovať v najvyššej kvalite,*
- dodržiavať technologické postupy pri príprave jedál a nápojov,*
- zachovávať vlastnosti potravín tak, aby boli vhodné pre uspokojenie výživových potrieb stravníkov,*
- jednotlivé potravinové ingrediencie normovať presne a výsledné hodnoty pri normovaní zaokrúhľovať vždy tak, aby hmotnosť jednotlivých druhov potravín nebola prekročená ani znížená o jednu normovanú porciu,*
- pri výdaji vynormovaných potravín je možné zohľadniť v preukázateľných prípadoch toleranciu  $\pm 10\%$  okrem mäsa a tukov,*
- jednotlivé potraviny z obchodnej siete je možné pri preukázateľnej úspore finančných nákladov na potraviny zameniť za biopotraviny,*
- koreniny a bylinky používať podľa regionálnych zvyklostí,*

- *pri príprave nátierok podávaných na raňajky normovať s 50% navýšením surovín podľa použitej receptúry,*
- *pre deti a žiakov s osobitným stravovacím režimom, a to v podobe bezgluténovej diéty, je možné používať na prechodné obdobie (do vydania nových MSN pre diétne stravovanie) materiáľno-spotrebné normy a receptúry, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť s absolútnym vylúčením zdrojov gluténu, rastlinnej bielkoviny, t.j. jej hlavných zdrojov (pšenica, raž, ovos, jačmeň a tiež obilninový kultivar triticale),*

#### *b) špecifické princípy aplikácie*

*Pri príprave mäsitých a polo mäsitých pokrmov používať nasledovné druhy mias s kuchynskou úpravou a tepelne opracované mäsové výrobky*

- *mäso bravčové - stehno, karé vykostené, karé s kosťou, pliecko,*
- *údené mäso a údená slanina,*
- *mäso hovädzie - zadné a roštenka,*
- *mäso mleté - bravčové pliecko a hovädzie zadné,*
- *hydina - morčacie prsia, kuracie prsia, stehná, vykostené stehná a hydina vcelku,*
- *ryby - sladkovodné, morské,*
- *saláma, šunka a párky.*

*Pri príprave nátierok, polievok, hlavných pokrmov z bryndze používať bryndzu len z tepelne upraveného mlieka z obchodnej siete.*

*Pri príprave pokrmov z čerstvej zeleniny alebo ovocia používať ako náhradu*

- *hlboko zmrazenú, sterilizovanú zeleninu alebo hlboko zmrazené ovocie so zvýšením hmotnosti pri normovaní o 5 % na doplnenie straty, ktorá vznikla rozmrazením.*

*Pri príprave pokrmov zo sterilizovanej, mrazenej zeleniny alebo ovocia pri normovaní*

- *postupovať podľa tabuľky „čistá hmotnosť“, ktorá je uvedená v použitej receptúre.*

*Pri vyprážíaní jedál v teplovzdušnej rúre resp. „konvektomate“ znížiť normovanú hmotnosť tuku o 40% z hmotnosti, ktorá je uvedená v príslušnej receptúre.*

*V receptúrach kde nie je uvedená múka na dosku, normovať vo výške 15 % k množstvu múky použitej na cesto.*

*V súvislosti s regionálnymi zvyklosťami je možné robiť zámeny múky (hladká, hrubá, polohrubá) a tukov (olej, maslo, slanina údená, rastlinný tuk, bravčová masť).*

*Pečivo podávať na kusy v hmotnosti určenej v receptúre v prípustnej tolerancii + 30 %.*

*Pri pečive, ovocí, mliečnych a iných výrobkoch, ktoré sú vydávané na kusy, je potrebné prepočítať nutričné hodnoty podľa skutočnej hmotnosti.*

*Ovocie podávať na kusy v rozpätí  $\pm 50$  % hmotnosti určenej v receptúre.*

*Zeleninové šaláty k pokrmom fortifikovať olivovým olejom.*

*Sirupy používať vyrobené na prírodnej báze, bez konzervačných prípravkov.*

*Pre zvýraznenie chutí pokrmov používať ochucovadlá ako zmesi výťažkov korenín, zeleniny alebo ovocia.*



<b>Rozpis finančnej hodnoty celodennej stravy pre deti MŠ</b>			
Typ stravníka	Finančné náklady na nákup potravín v €	Režijné náklady na výrobu a výdaj jedál	Úhrada zákonných zástupcov detí v MŠ (nákup potravín + RN)
MŠ denné	3. finančné pásmo		
	<b>1,19 €</b>	<b>0,10 €</b>	<b>1,29 €</b>

<b>Rozpis ceny stravného lístka pre zákonného zástupcu podľa druhu jedla pre deti MŠ</b>				
Desiata	Nákup potravín	Čiastočná úhrada režijných nákladov	Cena stravného lístka	Úhrada zákonného zástupcu
desiata	<b>0,28</b>	<b>0,00</b>	<b>0,28</b>	<b>0,28</b>
obed	<b>0,68</b>	<b>0,10</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>
olovrant	<b>0,23</b>	<b>0,00</b>	<b>0,23</b>	<b>0,23</b>
strava v MŠ spolu	<b>1,19</b>	<b>0,10</b>	<b>1,29</b>	<b>1,29</b>

V súlade s § 4 ods. 11 zákona o dotáciách v pôsobnosti Ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky z 8. decembra 2010, na stravu pre deti v hmotnej núdzi zriaďovateľ určuje poplatok rodičov na jedno odobraté jedlo nasledovne :

Typ stravníka	<b>Cena stravného lístka pre rodiča v prípade priznania dotácie na stravu</b>				
	Desiata (€)	Obed (€)	Olovrant (€)	Režijné náklady (€)	Spolu (€)
Deti MŠ	<b>0,00</b>	<b>0,19</b>	<b>0,00</b>	<b>0,10</b>	<b>0,29 €</b>
Žiaci ZŠ 6-11 rokov I. stupeň		<b>0,09</b>		<b>0,05</b>	<b>0,14 €</b>
Žiaci ZŠ 11.-15 rokov II. stupeň		<b>0,11</b>		<b>0,05</b>	<b>0,16 €</b>

<b>Rozpis finančnej hodnoty hlavného jedla pre žiakov Základných škôl</b>			
Typ stravníka	Fin. náklady na nákup potravín	Režijné náklady na výrobu a výdaj jedál (čiastočná úhrada zák. zást.)	Úhrada zákonného zástupcu za 1 odobraté hlavné jedlo
Obed I. stupeň	<b>1,01 €</b>	<b>0,05 €</b>	<b>1,06 €</b>
Obed II. stupeň	<b>1,09 €</b>	<b>0,05 €</b>	<b>1,14 €</b>

<b>Rozpis finančnej hodnoty v € hlavného jedla dospelých stravníkov</b>							
Typ stravníka	Fin. nákl. na nákup potravín	Režijné náklady v €	Celková hodnota hlavného jedla	Zamestnávateľ hradí min. 55 %	Príspevok zamestnanca	Prisp. zo soc. fondu	Úhrada stravníkom
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>(C=A+B)</b>	<b>C x 55 % = D</b>	<b>C X 45 % = E</b>	<b>G</b>	<b>E-G=H</b>
Dospelí stravníci	<b>1,19</b>	<b>1,80</b>	<b>2,99</b>	<b>1,64</b>	<b>1,35</b>	<b>0,16</b>	<b>1,19</b>

