

Na podnět pana ředitele Mgr. Martina Hlávky ze Základní školy T.G. Masaryka Třebíč reagují na změnu jídelníčků, kterou jedni vítají, druzí ztracují.

1.Složení jídla - odpovídá nutričním požadavkům viz. Protokol o výživě, nutriční doporučení ministerstva zdravotnictví a výživová pyramida

2.Popisy jídel – v jídelníčku se snažím krátce popsat složení jídla, bohužel někdy zapomenou, což se budu snažit eliminovat. V elektronickém přihlášení se Vám popis jídla neukáže. Zde jsem omezena délkou řádku

3.Dochucování – jistě z médií víte, že se soli používá několikrát více, než je vhodné. Snažíme se o minimalizaci dochucovadel s glutamáty a nahrazujeme je bylinkami. Může se tedy stát, že se některým strávníkům bude zdát strava méně výrazná.

To, že jdeme správným směrem dokazuje i fakt, že za poslední čtyři roky jsme uspěli hned 3x v soutěži o nejlepší školní oběd a probojovali jsme se mezi 10 nejlepších školních jídel v ČR.

Pokud budu pozvána na třídní schůzky, jsem připravena Vám vše vysvětlit a odpovídat na Vaše dotazy.