



**Školská jedáleň ,  
Štefana Majora 560, 925 22 Veľké Ť爾any**

**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 - spotrebnych 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 11,15 hod. do 13,45 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. 1/2023 VZN**

### **Formy platenia stravného**

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

### **Zamestnanci:**

**Magdaléna Letušeková – hlavná kuchárka**

**Monika Sebőková - kuchárka**

**Agneša Tóthová – kuchárka**

**Andrea Csadyová – pracovníčka v prevádzke (ZŠ)**

**Scarlett Hauserová - pracovníčka v prevádzke (ZŠ)**

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

**Ingrida Ráczová - pracovníčka v prevádzke (ZŠ) - rodičovská dovolenka**

**Monika Nagyová pracovníčka v prevádzke (MŠ )**

**Éva Tisucká - pracovníčka v prevádzke (MŠ )**

**Iveta Herencsárová – pracovníčka v prevádzke - (MŠ, ZŠ)**

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

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

*alebo cez eduPage*

*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 materiálno – 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. Školská jedáleň používa nové materiálno-spotrebné normy vydané Ministerstvom školstva SR ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie – MSN revízia 2021. MSN tvorí 996 receptúr, ktoré sú usporiadane do 26 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 zaokrúhlovať 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) materiálno-spotrebne 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 kost'ou, 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 vyprážaní 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 mast').*

*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 rozpäti  $\pm 50\%$  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		
Bez nároku na dotáciu	<b>2,10 €</b>	<b>0,20 €</b>	<b>2,30 €</b>
S nárokom na dotáciu	<b>2,10 €</b>	<b>0,20 €</b>	<b>2,30 €</b>
Z toho dotácia	<b>1,40 €</b>	<b>Doplatok rodiča</b>	<b>0,90 €</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>0,50</b>	<b>0,00</b>	<b>0,50</b>	<b>0,50</b>
obed	<b>1,20</b>	<b>0,20</b>	<b>1,40</b>	<b>1,40</b>
olovrant	<b>0,40</b>	<b>0,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>
strava v MŠ spolu	<b>2,10</b>	<b>0,10</b>	<b>2,30</b>	<b>2,30</b>

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

	<b>Cena stravného lístka pre rodiča v prípade priznania dotácie na stravu</b>				
Typ stravníka	Desiata (€)	Obed (€)	Olovrant (€)	Režijné náklady (€)	Spolu (€)
Deti MŠ	<b>0,30</b>	<b>0,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,20</b>	<b>0,90 €</b>
Žiaci ZŠ 6-11 rokov I. stupeň		<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
Žiaci ZŠ 11.-15 rokov II. stupeň		<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Rozpis finančnej hodnoty hlavného jedla pre žiakov Základných škôl bez dotácie</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>1,70 €</b>	<b>0,20 €</b>	<b>1,90 €</b>
Obed II. stupeň	<b>1,90 €</b>	<b>0,20 €</b>	<b>2,10 €</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	Prísp. 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>2,40</b>	<b>2,00</b>	<b>4,40</b>	<b>2,40</b>	<b>1,50</b>	<b>0,50</b>	<b>1,50</b>

