



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 11,15 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.- eho v mesiaci*
- 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 Csadiová - 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)

Simona Herencsárová – pracovníčka v prevádzke

***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 Úľ





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. Školská jedáleň používa nové materiálo – spotrebné normy vydané Ministerstvom školstva SR ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie – MSN revízia 2021. MSN tvorí 996 receptúr, ktoré sú usporiadané 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 strávníkov,*
- 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 triticales),*

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 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 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 ± 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.

Rozpis finančnej hodnoty celodennej stravy pre deti MŠ			
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	2,10 €	0,20 €	2,30 €
S nárokom na dotáciu	2,10 €	0,20 €	2,30 €
Z toho dotácia	1,40 €	Doplatok rodiča	0,90 €

Rozpis ceny stravného lístka pre zákonného zástupcu podľa druhu jedla pre deti MŠ				
Desiata	Nákup potravín	Čiastočná úhrada režijných nákladov	Cena stravného lístka	Úhrada zákonného zástupcu
desiata	0,50	0,00	0,50	0,50
obed	1,20	0,20	1,40	1,40
olovrant	0,40	0,00	0,40	0,40
strava v MŠ spolu	2,10	0,10	2,30	2,30

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 :

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

Rozpis finančnej hodnoty hlavného jedla pre žiakov Základných škôl bez dotácie			
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	1,70 €	0,20 €	1,90 €
Obed II. stupeň	1,90 €	0,20 €	2,10 €

Rozpis finančnej hodnoty v € hlavného jedla dospelých stravníkov							
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
	A	B	(C=A+B)	C x 55 % = D	C X 45 % = E	G	E-G=H
Dospelí stravníci	2,40	2,00	4,40	2,40	1,50	0,50	1,50

Školská jedáleň
Veľké Úľany

