

# PLZEŇSKÝ deník

www.plzenskydenik.cz

**Na festival míří  
Richard Gere**

**Karlovy Vary se těší  
na filmové hvězdy ...12**



**Co se zkaženou  
dovolenou?**

**Češi reklamují hlavně  
hotely v Řecku ...9**



**UVNITŘ DENÍKU**  
vložená příloha  
**Vědeckotechnický  
park**



## Jídelna láká na salátový bar

Plzeňská škola se zapojila do projektu, který usiluje zlepšit stravování v jídelnách

KLÁRA MRÁZOVÁ

Plzeň – Salátový bar bez fronty a v ceně oběda. Pokrmy z regionálních potravin od místních farmářů nebo změněný jídelníček i s příspěvím ankety žáků školy. I tak vypadá premiérové zavedení projektu Skutečně zdravá škola na západ Čech. Pionýrem v kraji je skvrňanská Akademie hotelnictví a cestovního ruchu Plzeň.

Do tamější jídelny se naráz vejde zhruba 300 žáků. Aby je od oběda neodradilo dlouhé čekání, mohou si ho zkrátit nabídkou ze salátového baru.

„Chtěli jsme vědět, jak jsou studenti spokojeni, proto jsme jim rozdali anketu. Jedna z častých připomínek byla, abychom změnili dobu výdeje oběda. Proto jsme zatím vymysleli tuhle alternativu,“ nastínil zřizovatel školy Aleš

Linhart. Mladí strážníci si zdravý předkrm mohli dát poprvé minulý pátek. Od příštího roku už bude součástí denní nabídky.

Akademie společně s dalšími 14 školami vstoupila do pilotního celostátního projektu v prvním pololetí loňského roku. Podle britského vzoru Food for Life Partnership proslaveného Jamie Oliverem ho v tuzemsku spustila iniciativa Skutečně zdravá škola. „Stravování v českých jídelnách je dlouholetým problémem. Spotřební koš, což je

systém závazných doporučení pro tato stravovací zařízení, je šestadvacet let starý. Vůbec třeba neřeší kvalitu potravin, ale pouze jejich kvantitu,“ upozornila odborná garantka programu Margit Slimáková.

Podle jejího názoru je lepší kupovat potraviny od regionálních prověřených farmářů. Rovněž o to se plzeňská akademie snaží. Od září navíc začne provozovat vlastní zahradu. „Nejdříve budeme pěstovat bylinky, pak také zeleninu,“ uvedla ředitelka Jana Linhartová.

Dalším bolavým místem ve stravování jsou podle garantky programy bufety a automaty, kde si děti kupují nezdravé potraviny. V plzeňské střední škole to vyřešili po svém. „Máme tady bufet, který si zásobujeme vlastními produkty. To znamená, že žáci v rámci výuky dělají jogurtové poháry, celozrnné bagety, obložené chleby a další“ doplnila ředitelka.

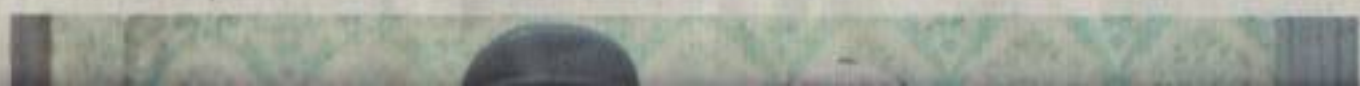
Kvůli zkvalitnění služeb se vedení akademie rozhodlo kompletně vyměnit personál kuchyně. **pokračování na str. 3**

**ZÍTRA**  
vložená příloha  
**Cesty městy**



V průvodu  
technařů  
policie našla  
marihuanu

## ROD BASKERVILLŮ LADIL NA NEDĚLNÍ PREMIÉRU



**ČTĚTE UVNITŘ**

**Video-EEG pomáhá  
léčit epilepsii**

Plzeň – Fakultní nemocnice v Plzni provedla v těchto dnech již 1000 videomonitorací EEG.



# Jídelna láká na salátový bar

## dokončení ze strany 1

Jídelna měsíčně vydá přibližně 10 tisíc pokrmů. Pětaadvacet procent strávníků tvoří studenti, kteří za dotovaný oběd zaplatí 42-43 korun. Veřejnost, z níž největší skupinou jsou senioři, pak polední menu stojí 65 korun. I když střední škola nedávno výrazně změnila jídelníček, v ceně pokrmů se to neprojevilo. Instituce chce veřejnost oslovit i různými tematicky zaměřenými kurzy. „Kromě představení rozličných zahraničních kuchyní chystáme třeba kurz zaměřený na bezlepkovou dietu,“ prozradila Línhartová.

Na přípravě zdravých pokrmů se vyjma profesionálů podílejí také samotní žáci. Jde o první a druhý ročník oboru kuchař - číšník. „Snažili jsme se, aby tady naši studenti měli praxi. Takže osmičlenné skupiny v jídelně pod odborným dohledem vaří, připravují jídelníčky, zkrátka jsou nedílnou součástí týmu,“ uzavřel zřizovatel.

Iniciativa Skutečně zdravá škola také poukazuje na důležitost zlepšení celkového přístupu k jídlu. „Je podstatné to, jak kuchaři s dětmi komunikují. Jamie Oliver tvrdí, že to, jak vypadám a jak jedním, ovlivňuje chování dětí,“ dodala garantka programu.



**ZDRAVĚ, CHUTNĚ A Z REGIONÁLNÍCH POTRAVIN.** Tak se teď snaží vařit v jídelně Akademie hotelnictví a cestovního ruchu v Pízni, jež se zapojila do celostátního projektu Skutečně zdravá škola. Foto: Deník/Z. Vaiz

Právě z toho důvodu se chlapci a děvčata mohou v pízeňské jídelně setkat s poradcem. Ten jim pomáhá při výběru pokrmů a také řídí chod jídelny. Uvedené změny už někteří žáci pozitivně hodnotí. „Je to znát. Obědy jsou zdra-

véjší a chutnější,“ řekla studentka prvního ročníku Kateřina Bednářová.

Zástupci patnácti škol, které jsou do pilotního projektu zapojeny, se poprvé setkají na podzim v Praze, kde budou prezentovat své dosavadní vý-

sledky. Iničiátoři programu rovněž spustí webové stránky, kam budou jednotlivá vzdělávací zařízení umisťovat své recepty, psát své zkušenosti nebo nahrávat fotografie. Do projektu se od září může připojit jakákoli škola v ČR.

TRŽENICE

## TÁBOR S KOŇMI

Pohádková krajina Maňetínsko a Rabštejnska, v ní malé vesnička Pláně a v té vesničce jezdecký klub Aris. Domov našeho tábora!

1. turnus 18. - 25. července 2015

2. turnus 1. - 8. srpna 2015

cena 5200,- Kč

kontakt: tydenskommi@centrum.cz, www.jkarls.cz

## DĚTSKÝ TÁBOR pro nejmenší nejen na koních



724 224 114

www.taboriste.cz



MOL