

## Vyplatí se ochutnat každé jídlo

*Skupina členů žákovského parlamentu se rozhodla navštívit některé zajímavé osobnosti naší školy a zeptat se jich na otázky, které by mohly žáky zajímat.*

*Přinášíme vám přepis rozhovoru s naší oblíbenou vedoucí školní jídelny, paní Leonou Jeřábkovou (dále „LJ“). Dne 26. dubna si s ní povídala žačka V.B, Kristina Dvořáková (dále „KD“).*

**KD: „Dobrý den, můžete se nám představit a říct nám, jak vás vaše práce baví?“**

LJ: „Dobrý den, jsem vedoucí školní jídelny, Leona Jeřábková, a práce mě moc baví. Tedy vše ohledně čísel, vaření a ráda zajdu děvčatům pomáhat i do kuchyně.“

**KD: „ Když přijde nějaký žák, že si zapomněl čip, jaká je vaše první reakce?“**

LJ: „Moje první reakce je, že napíšu lísteček, a pokud je to poprvé, neříkám nic. Pokud děti zapomínají čip týden, upozorním je, že mají víkend na to, aby čip dohledaly. Když nedohledají, mohou si nový čip zakoupit u paní Pavlonové vedle ředitelny.“

**KD: „Když vaříte v kuchyni, máte tam pohodu a zábavu?“**

LJ: „Určitě. Jaké si to uděláme, takové to budeme mít. Práce se musí dobře naplánovat, a když se naplánuje pořádně, je potom pohoda i zábava.“

**KD: „To je úžasné. Jaké je vaše reakce, když si některé dítě nevezme polévku?“**

LJ: „Vždy říkám, že je dobré si polévku alespoň vzít a snažit se ji ochutnat. Protože když něco neochutnám, nemůžu říct, že to není dobré nebo že to nejím.“

**KD: „To je dobré vědět. Poradila byste některým našim mladším žákům jak třeba poděkovat a zpříjemnit den kuchařkám?“**

LJ: „Je super, když děti přijdou, usmějí se a pozdraví. Protože když se někam vejde, je dobré pozdravit. To, že nám řeknete 'Dobrý den' a usmějete se na nás, to je pro nás nejvíc. A když nám za jídlo i poděkujete, je to ještě lepší.“

**KD: „Řekla byste nám více o své práci, co přesně máte na starost?“**

LJ: „Musíme poskládat jídelníček, a při tom dodržovat spotřební koš, kde se hlídá spotřeba brambor, zeleniny, ovoce, luštěnin, ryb, cukru, tuku a masa. Ten máme mít splněný nejméně na 75 procent. Třeba ovoce a zelenina by měla být splněna nejlépe na 100 procent. Proto musí být třeba jednou za 14 dní luštěniny, jednou za 14 dní ryby,

jednou týdně luštěninová polévka, dvakrát týdně brambory, čtyřikrát týdně maso, sladké může být jednou za 14 dní. A takto to dodržujeme. Ve středu míváme jogurt a jednou týdně míváme ovoce. S hlavní paní kuchařkou objednáváme zboží, mám na starosti platby obědů ve spolupráci s paní Závaškovou a s tím spojenou administrativu.“

**KD: „ Máte k dispozici nějaké počty, kolik dětí odevzdává ty obědy nesnědené zpátky?“**

LJ: „Když jsou na oběd ryby, je to tak polovina dětí, aniž by vůbec ochutnaly. Myslím si, že to škoda, protože opravdu když něco neochutnáte, nemůžete vědět, že to není dobré. Navíc ne vždy se takové zdravé jídlo vaří doma. Také děti vrací často zeleninu a luštěniny, aniž by je ochutnaly. To paní kuchařky mrzí, protože si vždy dají práci, aby vám jídlo chutnalo a nedívá se jim dobře na talíře, kde zůstane jídlo netknuté. Děti se potom přitom často dojí něčím nezdravým jako třeba brambůrkami z obchodu.“

**KD: „A jaké jídlo jde naopak u dětí nejvíce na odbyt?“**

LJ: „Nejraději mají rády děti krupicovou kaši, buchtičky s krémem, maso s přírodní šťávou a těstovinami nebo rajskou, svíčkovou, guláš, bramborové knedlíky plněné uzeným masem se zelím a podobně. To nás vždy potěší. Ale jen samotná tato jídla by nedokázala pokrýt náš spotřební koš, podle kterého se musíme řídit.“

**KD: „A když by některé děti měly na něco alergie nebo jim to opravdu nechutnalo, doporučujete raději ten oběd odhlásit?“**

LJ: „Přesně tak. Existují dva způsoby, jak si lze oběd odhlásit. Zavedli jsme odhlašování obědu přes Edupage do 7 hodin ráno na ten daný den. Anebo můžete využít systém iCanteen do 10 hodin ráno na následující den, zde si také můžete zvolit ze dvou možností obědů z jídelníčku. Je lepší oběd si odhlásit, než aby se zbytečně plýtvalo s jídlem.“

**KD: „A co se děje se zbytky z obědů?“**

LJ: „Máme smlouvu s jednou firmou, která si zbytky jídla jednou týdně odváží.“

**KD: „Můžu se ještě zeptat, jaká je pracovní doba našich paních kuchařek?“**

LJ: „Paní kuchařky pracují v kuchyni vždy od 6 do 14:30.“

**KD: „Děkuji vám za báječný rozhovor.“**

LJ: „Bylo to super, není zač. Kdybyste cokoli kdykoli potřebovali vědět, nebojte se za mnou zastavit. Nabízela jsem také dětem na prvním stupni, že si mohou zvolit, co máme uvařit. Bohužel jsem se často setkala s přáními jako hamburger, gyros, kebab, cheeseburger - tedy s nezdravými jídly. Ale vyšla jsem vstříc přáním jako je pečené kuře s rýží, svíčková či špagety. Tak na shledanou u oběda!“

**KD: „Na shledanou!“**