



Tisková zpráva

Kuchařkám předvedou, jak zdravě vařit pro děti

Výhradně zdravá výživa pro děti předškolního a školního věku ovládne ve čtvrtek 12. února největší zasedací sál liberecké radnice. Rezort školství magistrátu zde totiž od 9.00 do 12.00 hodin uskuteční pro kuchařky a vedoucí jídelen historicky první speciální workshop o zdravém stravování v mateřských a základních školách.

Podle náměstka primátora Ivana Langra je zdravé stravování ve školách pro následující léta jednou z priorit města v oblasti vzdělávání. *„Chceme formou prezentací o zdravé výživě i prostřednictvím příkladů dobré praxe ukázat, jak snadné, ale především žádoucí je používání kvalitních a čerstvých surovin a potravin při vyvážení pro předškolní a školní děti. Rádi bychom paní kuchařky pozitivně motivovali a zároveň začali s mýcením dlouhodobě zakořeněného omylu, že využívání nejrůznějších náhražek, dehydrovaných směsí, polotovarů a dochucovadel je méně nákladné a také zdravé,“* vysvětlil náměstek primátora pro školství, kulturu, sociální věci a cestovní ruch Ivan Langr.

Na kuchařky čeká v zasedacím sále zastupitelů v přízemí radnice prezentace známé specialistky na zdravotní prevenci a výživu Margit Slimákové. O tom, jak a z jakých surovin připravují školákům obědy, povyprávějí účastníkům workshopu i zástupci jídelny z pražské ZŠ Tusarova, která je držitelem ocenění Jídelna snů 2013. Své zkušenosti se zdravou přípravou pokrmů představí také lidé ze společnosti Gastron, jež vyváří pro 7 libereckých základních škol. Do diskuze se rovněž zapojí MUDr. Jana Pilnáčková, vedoucí odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Libereckého kraje, která se věnuje sledování pestrosti jídelníčků ve školách i skladbě sortimentu ve školních automatech a bufetech. V průběhu prezentací budou hosté moci ochutnat i zdravé občerstvení – např. slunečnicový chlebiček s pomazánkou z cizrny, jahelné kuličky či kuskusový makovec.

Rezort školství se přitom zdravým stravováním ve školních jídelnách zabývá již druhým volebním obdobím. *„Společně s bývalým náměstkem pro školství Kamilem Janem Svobodou jsme připravili metodické doporučení, v němž jsme deklarovali, že jako zřizovatel preferujeme, aby dětem byly pokrmy připravovány ze základních čerstvých surovin a potravinové náhražky, instantní směsi – tedy obecně polotovary s vyšším stupněm konvence – byly používány jen ve výjimečných případech. Tyto průmyslově vyráběné potraviny totiž mají negativní vliv na lidské zdraví a odborníci je dávají do souvislosti se zvyšujícím se výskytem civilizačních onemocnění,“* uvedla zastupitelka města Liberce Zuzana Tachovská.

Cílem workshopu není vedoucím jídelen a kuchařkám nařizovat, z čeho a jak mají vařit, ale nadchnout je pro zdravou výživu a zdravý způsob přípravy pokrmů. *„Je zřejmé, že změna nenastane hned a sama od sebe, ale začít diskuzi je více než nutné. Chceme požádat i rodiče, aby se o stravování svých dětí*

mnohem více zajímali, komunikovali se školami i jídelnami, a přispívali tak sami ke skladbě jídelníčku i použitých surovin,” dodal náměstek Ivan Langr.

Kromě školních jídelen chce přitom radnice věnovat stejnou pozornost i nápojovým a jídelním automatům na chodbách škol a také sortimentu, který nabízí některé školní bufety a kantýny. I ony totiž mohou nevhodnou skladbou přispívat k nadváze či obezitě dětí, metabolickým obtížím v dospělosti a samozřejmě k nesprávným stravovacím návykům. Jak totiž vyplývá ze srovnávacího šetření hygienické služby ve 498 základních školách všech českých krajů v letech 2011 a 2014, i zde je hodně co dohánět (podrobné informace o šetření na www.khslbc.cz v sekci Informace/ odbor hygieny dětí a mladistvých).

Mgr. Zuzana Minstrová

*Tisková mluvčí
odbor Kancelář primátora*

Statutární město Liberec

Magistrát města Liberec

nám. Dr. E. Beneše 1; Liberec 1

mobil: +420 734 437 569

tel.: +420 485 243 182

e-mail: minstrova.zuzana@magistrat.liberec.cz

web: www.liberec.cz