



ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELEN  
ČESKÉ REPUBLIKY

Projekt Asociace školních jídelen České republiky, z. s.

---

# Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách

---



## Úvod

**Asociace školních jídelen ČR (AŠJČR)** byla založena v roce 2011 s cílem propojit zajímavými a odbornými projekty školní jídelny ČR a pozitivně propagovat jejich význam. Formou workshopů a seminářů chceme přispět k profesnímu růstu pracovníků školních jídelen a obohatit jejich práci novými impulsy. Naší snahou je pomoci při výchově dětí k získání žádoucích stravovacích návyků, které podpoří jejich zdravý vývoj. Velmi si vážíme spolupráce s metodiky školního stravování, odborníky přes výživu, lékaři, řediteli škol, vedoucími ŠJ a neméně také záštitou odborných partnerů z řad Státního zdravotního ústavu (SZÚ) a Všeobecné zdravotní pojišťovny (VZP).

Probíhajícím a jedinečným projektem AŠJČR je **Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách**. Pilotní část „Den thajské kuchyně v českých školních jídelnách“ byla úspěšně realizována v roce 2015. Po tomto pilotním projektu následovaly dny norské kuchyně v roce 2016 a dny španělské kuchyně v roce 2017. Pro rok 2018 připravujeme „Den mexické kuchyně v českých školních jídelnách“.

Rádi bychom vám představili celkový koncept a záměr projektu, který probíhá za podpory příslušného velvyslanectví, osobní účasti velvyslance a představitelů měst a krajů, partnerů projektu a médií. Projekt rovněž zaštitili ministr zdravotnictví ČR a ministryně školství, mládeže a tělovýchovy.



## Popis projektu

Projekt je rozdělen do dvou částí.

Pro obě části projektu vítáme osobní účast vrcholných představitelů partnerské země v ČR, generálních partnerů akce, hlavních partnerů, ředitelů škol, reprezentantů kraje a zástupců pozvaných médií.

**1. část / Workshop pro zástupce školních jídelen** - ukázka a praktická výuka přípravy mezinárodního obědového menu

Zahraniční partner projektu zajistí profesionálního, nejlépe rodilého kuchaře, který spolu s českým profesním garantem (šéfkuchařem) a Státním zdravotním ústavem (SZÚ) navrhne obědové menu sestávající se z tradičních chodů cizí partnerské země, a to v souladu s vyhláškou 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Jelikož je Státní zdravotní ústav odborným garantem, je touto institucí menu schvalováno a zároveň by mělo splňovat kritéria 'Zdravé školní jídelny' (projekt Státního zdravotního ústavu), zejména co se týče čerstvosti surovin a množství soli.

Celé obědové menu zahrnující polévku, hlavní jídlo a doplněk (salát, dezert, ovoce) a použité suroviny musí splňovat požadavky na vhodnost a pestrost stravy pro děti školního věku.

AŠJČR vybere po předchozí propagaci projektu 20–30 školních jídelen z celé ČR, jejichž zástupci (ředitel/ka školy, vedoucí jídelny, hlavní kuchař/ka) se zúčastní celodenního kurzu vaření v reprezentativních prostorách generálního partnera akce, v Makro Akademii v Praze.

Workshop s osobní účastí partnerů a médií je zakončen ochutnávkou připraveného obědového menu a předáním Certifikátu o účasti všem absolventům kurzu.

**2. část / Den mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách**

Absolventi celodenního workshopu (kuchaři/kuchařky) následně připraví ve zvoleném termínu (v horizontu jednoho kvartálu) osvojené obědové menu partnerské země ve své školní jídelně pro žáky a zaměstnance školy. Vybrané termíny vaření ve školní jídelně probíhají za osobní návštěvy velvyslance a dalších pozvaných hostů.

Součástí tohoto dne je doprovodná aktivita škol – Projektový den, která dětem přibližuje partnerskou zemi.

## Doprovodná aktivita škol – Projektový den

Projekt „Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“ otevírá školám možnost zpestřit v tento den nejen školní oběd, ale také samotnou výuku žáků, a to formou **Projektového dne**, při kterém se děti dozví více o partnerské zemi, její historii, kultuře, zeměpisných zajímavostech. Forma projektového dne je ponechána na kreativitu jednotlivých škol.



Pro jeho podporu připraví AJŠ ČR ve spolupráci s partnerskou zemí **prezentační leták** s popisem ingrediencí a postupu přípravy celého menu. Současně představí základní údaje o cizí zemi. Dvojjazyčná mutace letáku (CS - EN), určená pro všechny děti účastnících se škol v odhadovaném nákladu 6 000 kusů, může být využita i jako mezipředmětová výuková pomůcka.

## Hlavní záměr projektu

- Příprava tradičního mezinárodního pokrmu (obědového menu) v českých školních jídelnách.
- Poznání stravovacích zvyklostí jiných národů a současné rozšíření vědomostí o partnerské zemi netradiční formou.
- Obohacení a zpestření nabídky pokrmů a chutí nabízených školními jídelnami.
- Pozitivní propagace školního stravování.
- Vytvoření příležitosti pro školy a jídelny spolupracovat na projektu s mezinárodní účastí.
- Podpora kuchařů v jejich setkávání a vzájemném obohacování o nové zkušenosti.

## Propagace projektu

- noviny, časopisy, rádia, televize, za součinnosti partnerů
- Certifikát osvědčující účast na vzdělávací aktivitě – 50 ks
- Prezentační leták – dvojjazyčná mutace (prezentace akce, partnerské země, obědového menu) – cca 6.000 ks
- Letáky s popisy jednotlivých chodů – formát A4, 3ks (polévka, hlavní jídlo, zákusek), 60 x 3 ks
- Plakát formátu A1 k propagaci akce v prostorách škol/jídelen – 60 ks
- Upomínkové předměty (pro účastníky workshopu, popř. pro žáky jednotlivých škol, např. tužky s logem akce nebo země, kuchařské zástěry, čepice, kalendář, atd.)



## Realizováno:

### 1. Projekt – „Den thajské kuchyně v českých školních jídelnách“

První „Den mezinárodní kuchyně“ úspěšně proběhl v dubnu loňského roku, kdy školní jídelny pronikly do tajů thajské kuchyně. Zaštitilo jej Velvyslanectví Thajského království, Obchodní komora Thajského království a senátor České republiky Vladimír Plaček. Generálními partnery projektu byly MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. a BONNO GASTRO SERVIS s.r.o. Odbornými garanty projektu se staly Státní zdravotní ústav (SZÚ) a Všeobecná zdravotní pojišťovna (VZP).

### 2. Projekt – „Den norské kuchyně v českých školních jídelnách“

Druhý „Den mezinárodní kuchyně“ úspěšně započal svou první částí v prosinci loňského roku, kdy se kuchaři a kuchařky ze školních jídelen seznámili s norskou kuchyní. Zaštitilo jej Velvyslanectví Norského království, předseda vlády České republiky, ministr zdravotnictví České republiky a senátor České republiky Vladimír Plaček. Generálními partnery projektu jsou MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. a BONNO GASTRO SERVIS s.r.o. Odbornými garanty projektu se opět staly Státní zdravotní ústav (SZÚ) a Všeobecná zdravotní pojišťovna (VZP). Druhá část, tj. vaření ve školních jídelnách a projektové dny, se uskutečnily po celé republice v prvním kvartálu tohoto roku.

### 3. Projekt – „Den španělské kuchyně v českých školních jídelnách“

V roce 2017 proběhlo již třetí pokračování dne mezinárodní kuchyně ve spolupráci s Velvyslanectvím Španělska. Dne 2. listopadu 2017 proběhl úvodní workshop vaření sestaveného menu pod vedením španělského kuchaře Enrique Garcii Tejada v Makroakademii Praha. Na podzim a posléze pak na jaře následujícího roku proběhly projektové dny na školách, které se projektu zúčastnily.

### 4. Projekt – „Den mexické kuchyně v českých školních jídelnách“

Čtvrté pokračování projektu „Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“ proběhne ve spolupráci s Velvyslanectvím Spojených států mexických. Osobní účast přislíbila velvyslankyně Mexika J. E. paní Leonora Rueda Guiterrez. Úvodní workshop se bude konat v Praze dne 4. října 2018 v Makroakademii.



ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELEN  
ČESKÉ REPUBLIKY

## Záštita projektu

**Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch, MHA**, ministr zdravotnictví ČR

**Ing. Robert Plaga, Ph.D.**, ministr školství, mládeže a tělovýchovy ČR

## Generální partneři projektu



## Odborní garanti projektu



**VŠEOBECNÁ  
ZDRAVOTNÍ POJIŠŤOVNA  
ČESKÉ REPUBLIKY**





ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELEN  
ČESKÉ REPUBLIKY

## Kontakty

Kontaktní osobou pro konzultaci spolupráce na projektu  
„Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“  
je pan:

### **PhDr. Karel Jahoda**

výkonný ředitel

tel.: +420 385 310 257

mob.: +420 773 781 974

karel.jahoda@asjcr.cz

www.asjcr.cz

Těšíme se na spolupráci.

Za Asociaci školních jídelen ČR,

### **Mgr. Michal Malát**

prezident