

AZŠJ Asociace zřizovatelů
školních jídelen, z.s.



katalog 2023

ASOCIACE ZŘIZOVATELŮ ŠKOLNÍCH JÍDELEN Z. S.

Vážený přítel,

naše společnost se dlouhodobě věnuje vzdělávání a poradenství v oblasti školního stravování. Již několik let podporujeme rozvoj oblasti školního stravování a napomáháme ve spolupráci s dalšími sociálními partnery šíření dobré praxe a výměně zkušeností.

V AZŠJ sdružujeme odborníky v oblasti výživy, školské legislativy a školského managementu. Působíme na úrovni zřizovatelů škol a školských zařízení, na úrovni jednotlivých škol a zařízení školního stravování i na úrovni řadových zaměstnanců.

Realizujeme také edukačně informační aktivity pro děti a žáky různých stupňů škol s cílem osvěty zdravého (rozumného) životního stylu a multikulturní gramotnosti.

V katalogu naleznete portfolio našich aktivit včetně informací o tom, komu je daný produkt primárně určen. Vzdělávací aktivity je možné realizovat jednotlivě nebo kombinovat jako ucelené programy s požadovaným dopadem. Většinu nabízených aktivit je možné realizovat na libovolném místě anebo online. Z tohoto důvodu v katalogu nenajdete ceny aktivity, neváhejte nás proto s poptávkou kontaktovat.

Aktuální informace: www.az-skolnijidelny.cz

Kontaktní email: info@az-skolnijidelny.cz

Ing. Bc. Tomáš Cimbálník

Předseda AZŠJ

ZAMĚŘENO NA ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

PERSONÁL ŠKOLNÍCH JÍDELEN...

Kvalifikační kurz Kuchař/-ka pro přípravu pokrmů dietního stravování, 65-036-M

Jsme autorizovanou osobou pro výkon kvalifikační zkoušky dle Národní soustavy kvalifikací. Zajišťujeme nejen realizaci zkoušky, ale také přípravný kurz pro její úspěšné složení.

Trendy moderního vaření – praktický kurz (4h)

Zaměřujeme se na praktické ukázky nových jídel a receptů s využitím méně populárních a aktuálně diskutovaných surovin. Při realizaci využíváme moderních technologií a dáváme doporučení k jejich maximálnímu využití. Součástí těchto aktivit je praktická implementace dietního stravování.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana (4h)

Zajišťujeme vstupní a periodická školení zaměstnanců a vedoucích zaměstnanců. Roční prověrka včetně školení je zákonnou povinností každého zaměstnavatele, jejím cílem je vyhodnotit rizika na pracovišti a je nedílnou součástí dokumentace BOZP, PO.

Hygienické minimum (4h)

Realizujeme vstupní a periodické školení zaměstnanců a vedoucích zaměstnanců. Pravidelně (1 x ročně) se má školit veškerý personál školní jídelny a musí být vedena písemná dokumentace o školení.

... VEDOUcí ŠKOLNÍCH JÍDELEN...

Pracovně právní vztahy (4h)

Zaměřujeme se aktuální informace ze školské legislativy včetně zařazování do platových tříd, odměňování, možností přidělování práce v době přerušení výuky. Jedním z témat je také vymezení a možnosti využití FKSP.

Ekonomika stravovacího provozu školních jídelen (8, 12h)

Vzděláváme v oblasti vedení ekonomiky a správné hospodaření při dodržování legislativy, předpisů a norem. Seznamujeme s legislativou a zásadami financování ve školních jídelnách, s nároky strážníků a financováním školního stravování.

Akademie osobního rozvoje (4 x 6h)

Pořádáme cyklus čtyř kurzů zaměřených na rozvoj osobního managementu vedoucích pracovníků školních jídelen. Jednotlivé kurzy na sebe částečně navazují, ale je možné realizovat pouze některý z nich. Cyklus zahrnuje Techniky komunikace, Řešení konfliktu a manipulace, Změna a odpor ke změně, Tým a role v týmu.

Marketing pro školní jídelny (6h)

V rámci tohoto kurzu se pomáháme v orientaci co a jak změnit ve školní jídelně ke spokojenosti strávníků z pohledu marketingu. Tento kurz je zaměřen na webové stránky a online komunikaci se strávníky.

Audit stravovacího zařízení (6h)

Zajišťujeme audit stravovacího zařízení se zaměřením na stavebně technický stav, provozní i osobní hygienu, správnou výrobní praxi, dokumentaci HACCP a finanční hospodaření. Výstupem je zpráva z auditu s doporučením a návrhy řešení nalezených nedostatků nebo možných zlepšení.

Dietní stravování

Pomůžeme vám nastavit systém dietního stravování. Zhodnotíme personální kapacity a technické vybavení, vysvětlíme tvorbu jídelního lístku a změny při přípravě pokrmů, proškolíme vaše pracovníky a nastavený systém dále garantujeme.

....INSPIRATIVNÍ PRAXE

Krajská soutěž pro pracovníky školních jídelen

Soutěž mezi jednotlivými školními jídelnami se hlásí k historickému odkazu existence školních jídelen a systému školního stravování. Podporuje myšlenku, že investovat do školního stravování se vyplatí. Ze zkušeností můžeme potvrdit, že pozitivní zájem a podpora zřizovatele je inspirativní jak pro pracovníky ve školních jídelnách, tak i pro jejich ředitele. Zároveň přináší kýžený výsledek v podobě spokojených strávníků a jejich zákonných zástupců. Cílem soutěže je aktivní přístup k problematice školního stravování, zlepšení postavení školních jídelen v povědomí veřejnosti, navázání spolupráce s dalšími partnery, výměna zkušeností a sdílení dobré praxe.

Krajská setkání pracovníků školních jídelen

Cílem akce je poděkovat pracovníkům školních jídelen za pozitivní přístup k práci a strávníkům a motivovat je k setrvání v těžkém a podfinancovaném zaměstnání. Setkání poskytuje pracovníkům neformální prostor k výměně zkušeností a inspirativní praxe nejen mezi jednotlivými provozy školních jídelen, ale i se zástupci zřizovatelů.

Zapomenuté regionální receptury – co měli na talíři naši prarodiče

Smyslem aktivity je ukázat, že zapomenuté tradiční a regionální receptury lze využít ve školním stravování pro přípravu pokrmů dle současných trendů, a to za dodržení jak výživových doporučení, tak finančních limitů. Naší snahou je motivovat strávníky k oblibě školního stravování a k odklonu od využívání fast foodů. Přínosem tématu je také výměna zkušeností jako motivační faktor kolektivu zapojené školní jídelny.

ZAMĚŘENO NA DĚTI A ŽÁKY

MATEŘSKÉ ŠKOLY...

Zdravá svačinka hrou (MŠ, 120min)

Děti se pod vedením zkušeného kuchaře a nutričního terapeuta učí připravovat zdravé a chutné zeleninové svačinky. Součástí programu je povídání o tom, jaké druhy zeleniny děti znají, proč je zelenina zdravá, jak se upravuje apod. Děti se zapojují do přípravy svačinek a společně pak své dílo i ochutnávají. Tato zážitková aktivita podporuje u dětí návyk pravidelných svačinek, který je pak pro ně ve školním věku, kdy už se o ně nestará školka, zásadní.

...ZÁKLADNÍ ŠKOLY...

Školní oběd versus cola a chipsy (1. stupeň ZŠ, 45min)

Absence družiny, kapesné a cesta do školy bez rodičů skýtá dětem 4. a 5. tříd lákavou možnost obstarat si cokoli „dobrého“, aniž by jim to mohl kdokoli zakázat. Beseda nutriční terapeutky s žáky tohoto věku má za cíl, formou názorných ukázek, upozornit na rizika nadměrné konzumace sladkostí, slaných pochoutek a pokrmů rychlého občerstvení.

Děti a rozumný životní styl (2. stupeň ZŠ, 45min)

Pro žáky druhého stupně ZŠ je realizován seminář zaměřený na rozumný životní styl. Setkání s nutričním terapeutem dává žákům možnost konzultovat otázky životosprávy, dozvědět se o důležitosti správné výživy i přínosu pohybových aktivit. Seminář je zaměřen na fixování správných návyků.

Abeceda stolování (2. stupeň ZŠ, 45min – 180min)

Stolování není jen o tom odejít domů s plným žaludkem, ale především o budování vztahů a přátelství či o prožívání těch nejkrásnějších chvil se svými blízkými nebo rodinou. Proto je třeba znát a mít zažitá základní pravidla etikety, která jsou náplní kurzu pro studenty 2. stupně ZŠ.

...STŘEDNÍ ŠKOLY

Výživové trendy – fakta a mýty (90min)

Seminář o mýtech a trendech ve výživě je určený pro studenty středních škol, často už dosahujících věku 18 let. Jejich „svoboda“ a zároveň vnímání problematiky výživy a životosprávy je v tomto věku intenzivnější než kdy dřív. Beseda s nutriční terapeutkou pomáhá zorientovat se v často protichůdných informacích o správné výživě a životosprávě.

Rozvoj sociálních kompetencí žáků v oblasti stravování aneb Jak nenarazit u stolu (45min – 180min)

Aktivita rozvíjí sociální dovednosti teenagerů v oblasti české a mezinárodní etikety, připravuje je jako sebevědomé a sebejisté osobnosti, které mají šanci uspět v prostředí 21. století. Dnešní mládež je snáze vystavena kontaktu s globálním prostředím, kde se musí umět orientovat a reagovat. Tento kurz lze realizovat v anglickém jazyce.

Žijeme v multikulturním světě a baví nás to (45min – 180min)

V dnešním globálním světě demografických pohybů a politické nestability je stále zřetelnější nutnost zprostředkovávat studentům znalosti o jiných kulturách a předcházet tak rasové nesnášenlivosti a xenofobii. Učíme studenty jiné kultury, rasy a národnosti respektovat, a to prostředním poznávání jejich zvyků a tradic. Tento kurz lze realizovat v anglickém jazyce.

AZŠJ Asociace zřizovatelů
školních jídelen, z.s.

info@az-skolnijidelny.cz

www.az-skolnijidelny.cz

Tovačovského 92/2, 130 00 Praha 3