

Kraj již počtvrté pořádá kurz vaření pro zaměstnance školních stravovacích zařízení



25. 07. 2024 12:26

Luštěniny, ryba, brambory – nejméně oblíbená jídla ve školních jídelnách. To se snaží změnit Liberecký kraj, který již počtvrté pořádá kurz pro kuchaře a vedoucí školních jídelen. Zájemci ze všech koutů regionu dostanou 19. srpna možnost naučit se uvařit jídla z potravin, které nejsou mezi dětmi příliš populární.

„Kurz společného vaření se uskuteční 19. srpna v prostorách Obchodní akademie, Hotelové školy a Střední odborné školy v Turnově, a to ve dvou blocích – od 9:00 a od 12:30. Je určený zaměstnancům školních jídelen v Libereckém kraji, kteří budou mít zájem inspirovat se a naučit se vařit kompletní menu pro děti trochu jinak a zajímavěji,“ uvedl náměstek hejtmána Jiří Čerovský, pověřený řízením resortu školství, mládeže, tělovýchovy, sportu a zaměstnanosti s tím, že kurz už je plně obsazený.

Účastníci kurzu budou společně se zkušeným šéfkuchařem připravovat polévku, dva hlavní chody a dezert. Menu obsáhne neoblíbené potraviny u dětí a hlavním cílem bude je zatraktivnit. To vše samozřejmě s ohledem na spotřební koš a nejnovější poznatky výživové skladby.

Kurz povedou kuchaři, kteří mají zkušenosti s přípravou pokrmů pro děti a znají problematiku školního stravování. Navíc si všichni zúčastnění odnesou z kurzu i sešit receptů. Kurz je pro účastníky zdarma.

Liberecký kraj podporuje školní stravování nejen pořádáním kurzu, ale i opětovným zapojením do výzvy Potravinová pomoc dětem v sociální nouzi, kterou vyhlásilo Ministerstvo práce a sociálních věcí České republiky. Díky tomuto projektu bylo umožněno ve školním roce 2023/2024 bezplatné stravování zhruba 200 dětem ze 48 zapojených škol a školských zařízení. Liberecký kraj v dotačním programu na podporu školního stravování pro školní rok 2023/2024 přijal žádosti o dotaci v celkové výši 3.277.409 korun.