

# AUTOEVALUAČNÍ DOTAZNÍK

JAK JE NA TOM NAŠE ŠKOLNÍ JÍDELNA



Tento autoevaluační dotazník byl sestaven pro potřeby školních jídelen, které mají zájem zjistit, zda splňují požadavky projektu **Zdravá školní jídelna**, tedy zda svým strávnickům nabízí nutričně vyváženou, pestrou a chutnou stravu v podnětném prostředí. Pomocí dotazníku můžete odhalit některé nedostatky. Jestliže byste dále chtěli kvalitu Vašeho školního stravování zlepšovat, je možné postupovat dle námi navrženého „Manuálu pro školní jídelny“, který lze stáhnout na našich webových stránkách ([www.zdravaskolnijidelna.cz](http://www.zdravaskolnijidelna.cz)). Pokud budete mít zájem vstoupit do projektu Zdravá školní jídelna, registrujte se na našem webu.

K vyplnění autoevaluačního dotazníku **není nutné** mít předem „Manuálu pro školní jídelny“ prostudovaný, je však potřeba znát pravidla Nutričního doporučení ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši. Ty najdete na našich webových stránkách pod názvem „**Rádce školní jídelny 1**“ (pro doplnění či usnadnění práce doporučujeme i **Rádce školní jídelny 3**). Vyplňovat autoevaluační dotazník by měla vedoucí školní jídelny s případnou pomocí kuchařek.

Dotazník je pouze pro Vaši potřebu, doporučujeme jej tedy vyplnit pravdivě, na základě svých vědomostí. Pokud si v některých odpovědích nejste zcela jisti, nevíte jak informaci dohledat, **neodpovídejte** variantou „1-platí zcela“.

Po vyplnění tohoto dotazníku je třeba zkontrolovat, u kterých otázek máte zaškrtnutu odpověď „2 - platí částečně“ nebo „3 - neplatí“. Právě tyto odpovědi Vás navedou na slabá místa, která ještě nejsou zcela v souladu s požadavky projektu. Pokud se rozhodnete na nedostatecích pracovat, doporučujeme kontaktovat místně příslušného lektora. Pokud se o změny pokusíte sami, zavádějte je vždy jednotlivě a postupně. Na zavedení každé změny si dejte dostatečný časový prostor, abyste si na jiný systém práce zvykli Vy, ale i Vaši strávnicki. Změny nezavádějte unáhleně, překotně, najednou a bez důkladného naplánování.

Závěry z hodnocení jsou výborným podkladem pro jednání s vedením školy a pro společné plánování „uzdravování“ školní jídelny. Zjistí se nejen slabá místa, ale ve spojení s manuálem je možné navrhnout cesty úprav. Takto připravená analýza bude vždy vedením školy přijímána velmi pozitivně. Vytvoří se prostor pro společnou práci všech skupin zainteresovaných na změnách (děti, žáků, rodičů, pedagogů a personálu ŠJ), která povede ke kvalitnímu výsledku. Důležité je uvědomit si, že zjištění nesouladu musí být dále důkladně prozkoumáno a teprve pak je možno začít plánovat změny.

## Kritérium 1 Z pyramidy na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi

### Cíl

1. Aby všechna podávaná jídla ve školní jídelně (oběd, případně přesnídávka) a v mateřské škole všechna jídla byla sestavena ze všech pater Pyramidy výživy pro děti
2. Aby byla pyramida využívána také k edukaci a jednoduchému a rychlému hodnocení pestrosti, přiměřenosti a vyváženosti nabízených jídel

Zodpovězte následující otázky		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Jsou obědy i doplňková jídla (přesnídávky a svačiny) sestavována ze všech pater Pyramidy výživy pro děti?			
2.	Je podávané množství zeleniny a ovoce v rámci jednotlivých jídel velikosti pěsti strážníka? <i>(V jakékoli úpravě dohromady – syrové nebo tepelně upravené nebo obojí dohromady)</i>			
3.	Využíváte Pyramidu výživy pro děti k výzdobě jídelny?			
4.	Využíváte pravidla Pyramidy výživy pro děti k plánování skladby pokrmů či jídel?			
5.	Je Pyramida výživy pro děti využívána v rámci výuky k edukaci dětí a žáků (např. s využitím plakátů)?			

## Kritérium 2 Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů

### Cíl

1. Zaměstnanci školní jídelny sestavují jídelní lístek tak, aby byla strávnickům podávána pestrá strava a neslazené nápoje.

Zodpovězte následující otázky		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Plánuje vaše školní jídelna pestrý měsíční jídelní lístek, dle zásad Nutričního doporučení ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši			
2.	Je pro vás Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši zcela srozumitelné a umíte jej používat?			
Zodpovězte, zda podáváte ve 20 stravovacích dnech následující potraviny a pokrmy v požadované frekvenci: <i>(Pouze pro výběr/y, který/é odebírá nejvíce strávnicků)</i>				
9.	12x měsíčně (tedy 3x týdně) podáváme zeleninovou polévku bez přídavku masa a uzenin.			
10.	Alespoň 3x měsíčně (cca 1x týdně) zařazujeme luštěninovou polévku, nebo polévku s přídavkem luštěniny (sójovým masem, luštěninovou moukou, zavářkou z luštěnin apod.).			
11.	4x měsíčně je v polévce kvalitní obilovina (jáhly, vločky, kroupy, pohanka, bulgur, celozrnný kuskus, noky z celozrnné mouky apod.).			

12.	K bezmasému hlavnímu pokrmu je ve většině případů podávána bezmasá polévka.			
13.	Různé druhy drůbeže a králíka zařazujeme minimálně 3x měsíčně.			
14.	Ryby zařazujeme alespoň 2x měsíčně (počítá se i rybí polévka).			
15.	Vepřové maso nenabízíme více jak 4x měsíčně, vytváříme tak prostor pro zařazení jiných druhů masa (při více než 20 stravovacích dnech 5x).			
16.	Přednostně používáme libové maso.			
17.	Každý týden zařazujeme jeden bezmasý nesladký pokrm.			
18.	Bezmasý pokrm je vždy plnohodnotný, kromě zeleniny, brambor a podobně obsahuje i mléko, nebo mléčný výrobek, případně vejce. V případě bezmasého luštěninového pokrmu je zajištěna vhodná kombinace např. s obilovinami.			
19.	Uzeniny používáme maximálně 1x měsíčně do spíše tradičních pokrmů, kde se špatně nahrazují (šunkofleky, halušky apod.).			
20.	Sladký hlavní pokrm je zařazován maximálně 2x měsíčně.			
21.	Součástí sladkého hlavního pokrmu, nebo jako doplněk k němu, je ve většině případů ovoce.			
22.	Luštěninový pokrm (bezmasý nebo s masem) je alespoň 1x měsíčně.			
23.	Nepoužíváme uzeniny a uzené maso k luštěninovým pokrmům.			
24.	Ke každému jídlu nabízíme neslazený nápoj.			

25.	Slazené nápoje nikdy nepodáváme ke sladkým variantám pokrmů (platí i pro přesnídávky a svačiny v MŠ)			
26.	Smažená jídla zařazujeme maximálně 2x měsíčně. (V případě mateřských škol pouze výjimečně 1x za 3 měsíce). Vždy s nesmaženou přílohou.			
27.	Kontrolujeme množství cukru v nápojích, námi nabízené nápoje neobsahují více než 20 g cukru/ litr nápoje.			
28.	Sirupy, koncentráty (s výjimkou 100%, které jsou pouze z ovoce bez přídavku cukru), příchutě do mléka, instantní nápoje vykazujeme ve spotřebním koši ve skupině Cukr volný.			
29.	Přílohy z kvalitních obilovin (kromě knedlíků) podáváme alespoň 7x měsíčně. Patří mezi ně bulgur, celozrnný kuskus, celozrnné, vícezrnné, speciální, žitné a žitnopšeničné pečivo, pohanka, jáhly, kroupy, rýže, celozrnné těstoviny apod.			
30.	Houskové knedlíky podáváme maximálně 2x měsíčně.			
26.	Klasický houskový knedlík občas nahrazujeme kvalitnější celozrnnou či cizrnovou variantou knedlíku.			
27.	Syrovou zeleninu podáváme alespoň 2x týdně formou salátů, či krájené nebo strouhané zeleniny bez zálivky např. jako obloha.			
28.	Zeleninová obloha je alespoň velikosti dětské pěsti.			
29.	Tepelně upravenou zeleninu (v množství velikosti dětské pěsti) podáváme alespoň 1x týdně.			

Následující body (30. - 38.) se týkají školních jídelen, které poskytují přesnídávky a svačiny (např. mateřské školy)

*Kontrolu proveďte podle jídelních lístků, případně výdejek, minimálně v jednom ale nejlépe v posledních třech měsících.*

30.	Alespoň 1x týdně zařazujeme luštěninovou nebo zeleninovou pomazánku (nebo pomazánku s přídavkem luštěniny či zeleniny).			
31.	Alespoň 2x měsíčně podáváme rybí pomazánku.			
32.	Alespoň 2x měsíčně je k přesnídávkce či svačině obilná kaše.			
33.	Pravidelně 2x týdně zařazujeme ke svačině či přesnídávkce pečivo vícezrné, celozrné, speciální, žitné, či žitnopšeničné.			
34.	Nepodáváme paštiky a uzeniny.			
35.	Součástí každé přesnídávky a svačiny je zelenina nebo ovoce. Alespoň velikosti dětské pěsti.			
36.	Pokud je sladký hlavní pokrm, pak přesnídávka a svačina jsou nesladké.			
37.	Pouze jedno poskytované denní jídlo je sladké.			
38.	Ke sladkému jídlu podáváme pouze nesladký nápoj.			

### Kritérium 3 Správné a bezchybné vedení spotřebního koše

#### Cíl

1. Aby školní jídelny vedly bezchybně spotřební koš (dále jen SK). Podstatní je, aby v co nejvyšší míře objektivně popisoval plnění výživových dávek, čili skutečnou spotřebu vybraných druhů potravin.

Potvrďte následující:		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	SK vedeme odděleně podle strážníků, kteří odebrali stejný pokrm.			
2.	Každý měsíc kontrolujeme % plnění SK.			
3.	Pátráme po chybě, když je plnění některé skupiny potravin příliš nízké či vysoké.			
4.	Umíme získat Sestavu surovin (výpis potravin za daný měsíc) dle jednotlivých skupin potravin.			
5.	Umíme ze sestavy surovin (výpisu potravin za daný měsíc) zkontrolovat správnost zařazení potravin do skupin a správnost použitých koeficientů.			
6.	Všímáme si složení výrobků na obalech a upravujeme podle toho koeficienty.			
7.	Umíme správně založit novou skladovou kartu.			



## Kritérium 4 Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem jídelního lístku

### Cíl

1. Aby se ve školní jídelně v co nejvyšší míře připravovaly pokrmy z čerstvých a sezónních potravin. A co nejméně byly používány předem průmyslově zpracované a předpřipravené potraviny.

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	V jednotlivých skupinách SK (dle sestavy potravin) je obsaženo <b>75 a více % čerstvých a jiných preferovaných potravin</b> – (jejich seznam dle potřeby projektu zdravá školní jídelna je uveden v manuálu Uzdравme svou školní jídelnu) <i>Kontrola dle Sestavy potravin za daný měsíc (výpis potravin). 75 % potravin dle hmotnosti v každé skupině (kromě skupiny Ostatní) by mělo být ze seznamu Čerstvých a jiných preferovaných potravin</i>			
2.	V různých ročních obdobích zařazujeme <b>sezónní</b> druhy potravin			
3.	O zařazení sezónních potravin <b>strávnicka předem informujeme</b> (např. na jídelním lístku, ve školním rozhlase či nástěnce)			
4.	Ve výuce je téma sezónnosti potravin zařazeno v různých souvislostech a formách (např. psaní povídky, kresba potraviny či návrh jejího obalu, vážení ve fyzice, sledování pH v chemii). Tematika je využívána i rámci mezipředmětových vztahů			

## Kritérium 5 Střídmé solení s ohledem na dětského strávnicka

### Cíl

1. Aby školní jídelna solila s ohledem na dětského strávnicka. A v průběhu roku snížila spotřebu soli určené na přípravu pokrmů o 10 % oproti předchozímu roku, pokud ke snížení solení v minulosti již systematicky nepřistoupila.

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	V recepturách, které používáme je definováno množství přidávané soli (např. v g na 10 porcí)			
2.	Pro solení pokrmů se sůl vždy odvažujeme nebo používáme se odměrky			
3.	Na dochucení pokrmů používáme čerstvé, sušené nebo mražené bylinky a jednodruhové koření bez přídavku soli			
4.	Připravovaný pokrm v průběhu přípravy ochutnává ten zaměstnanec, který je zvyklý solit mírně (nejlépe je nekuřák)			
5.	Známe spotřebu soli na přípravu pokrmů za minulý školní rok.			
6.	Přistoupili jsme ke snížení spotřeby soli určené na přípravu pokrmů o 10 % za rok			

7.	Dochucovadla, instantní směsi a již ochucené (osolené) polotovary jsou používány výjimečně.			
8.	<i>Pokud školní jídelna používá dochucovadla, pak platí:</i> Používaná dochucovadla mají obsah soli do 35 % hmotnosti výrobku			
9.	Ve školní jídelně nejsou na stolech solničky (slánky)			
10.	Do vyučovacích hodin a v rámci mezipředmětových vztahů je zařazena problematika nadbytečného příjmu soli			

## Kritérium 6 Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí

### Cíl

1. Aby školní jídelna vařila především z čerstvých a sezónních potravin. Aby byly pokrmy soleny s ohledem na dětského strávnicka a ochuceny spíše bylinkami či jednodruhovým kořením než instantními dehydrovanými směsmi a dochucovadly.

Potvrďte následující		1 - platí zcela	2 - platí částečně	3 - neplatí
1.	Při přípravě pokrmů používáme dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí (typu bujónů, vývarů, veget, maggi, aromatů, sójové omáčky, instantní jíšky apod.) jen výjimečně, a to pouze na finální dochucení tam, kde je to opravdu nutné			
2.	Pokud výjimečně použijeme dochucovadla a instantní dehydratované směsi, pak automaticky snížíme množství přidané soli v receptuře, nebo pokrm již jinak nedosolujeme			
4.	Při nákupu upřednostňujeme dochucovadla s co nejmenším podílem soli a přídatných látek a s vyšším podílem sušené zeleniny. Soli v kupovaných výrobcích není více jak 35 %			
3.	Instantní dochucovadla a směsi se nikdy nepoužívají jako základ pro přípravu pokrmů			

## Kritérium 7 Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní

### Cíl

1. Aby se ze školního stravování nevytratila jídla spojená s tradicemi, či regionální specifika. Typické pokrmy jsou součástí každé země, každého regionu a každé kultury. Řada svátků a tradic se pojí k pokrmům, sezónním potravinám a to vše by se mělo promítnout v pokrmech školní jídelny.

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Naše školní jídelna se v průběhu roku připojuje k oslavě či dodržování různých <b>tradic</b> např. nabídkou tradičních, regionálních či typických pokrmů (velikonoce, masopust, vánoce, pálení čarodějnic...) a tematickou výzdobou			
2.	Seznamujeme strávníky s <b>mezinárodními kuchyněmi</b> , kdy je tematický jídelní lístek doprovázen výzdobou, případně i projektovým dnem na téma dané mezinárodní kuchyně			

## Kritérium 8 Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny

### Cíl

1. Aby se zaměstnanci školních jídelen pravidelně vzdělávali v oblasti výživy člověka a získávali tak základní informace o vlivu výživy na zdraví.

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Alespoň jeden zaměstnanec školní jídelny (vedoucí školní jídelny, hlavní kuchařka, případně další), absolvuje za školní rok alespoň jednu vzdělávací akci s tematikou správné výživy (nejlépe seminář Zdravé školní jídelny)			
2.	Poznatky načerpané na takovýchto vzdělávacích akcích jsou předány ostatnímu personálu školní jídelny formou porady, ukázek a podobně			

## Kritérium 9 Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí

### Cíl

1. Aby byly příchody a odchody strávníků z jídelny co nejlépe organizovány tak, aby měli dostatek času na jídlo
2. Aby školní jídelna byla místem, kde si strávníci upevňují správné stravovací návyky včetně kultury stolování
3. Aby prostředí školní jídelny bylo využito k předávání informací o správné výživě, potravinách, případně tradicích (našich i cizokrajných) vztahujících se i k jídlu

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Prostor školní jídelny je vyzdobený informacemi o správné výživě (např. plakáty s tematikou Pyramidy výživy pro děti, informacemi o sezónních potravinách, tradicích apod.)			
2.	Příchody do jídelny jsou co nejlépe (dle možností jídelny a školy) organizovány tak, aby strávníci měli dostatek času na konzumaci oběda.			

## Kritérium 10 Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi, žáky a rodiči

### Cíl

1. Aby byli rodiče, děti, žáci a pedagogové informováni o zapojení školní jídelny do projektu Zdravá školní jídelna a společně se podíleli na jeho dílčích aktivitách.

Potvrďte následující		1 – platí zcela	2 – platí částečně	3 – neplatí
1.	Na viditelném místě ve škole (běžně dostupném i rodičům) je informace o zapojení jídelny do projektu a seznam kritérií, které má zdravá školní jídelna splňovat			
2.	Na webových stránkách je informace o zapojení školní jídelny do projektu a rovněž seznam kritérií, které bude jídelna ve spolupráci se školou plnit			
3.	O zapojení do projektu jsme informovali pedagogy (u školních jídelen spadajících pod školu)			
4.	S pedagogy jsme domluveni na vzájemném prolínání aktivit týkající se výuky o správné výživě, případně tradicích, sezónnosti apod. a doprovodnými aktivitami školní jídelny			
5.	Strávníci a rodiče mají prostor pro vyjádření názoru, nápadů, přání, inspirací a jídelna takovému vyjádření stanoví přesná pravidla			



Každý má v projektu svou roli. Zde je pro inspiraci popis rolí jednotlivých aktérů, kteří vstupují a spolupodílejí se na školním stravování. Podívejte se, zda ve vaší škole, školní jídelně tyto role plníte a zda vztahy mezi jednotlivými aktéry dobře fungují. Pokud se Vám podaří tyto role naplňovat, bude projekt mnohem efektivnější a smysluplnější. V následujících tabulkách označte křížkem role, které nejsou plněny, nebo nejsou plněny dostatečně. Pokuste se společně dílčími kroky jednotlivé role naplňovat. Toto je však velice dlouhý proces, který bude vyžadovat velmi dobrou a otevřenou komunikaci mezi jednotlivými aktéry.

Role vedení školy	Plnění role ✓ ✗
Zná kritéria projektu Zdravá školní jídelna.	
Zná „slabá místa“ školní jídelny, tedy prostor pro zlepšení a seznamuje s tímto pedagogický personál.	
Spolupracuje s vedoucí ŠJ (ředitelem/ředitelkou ŠJ) při zavádění kritérií Zdravé školní jídelny a je jí nápomocno při řešení problému.	
Koordinuje a propojuje školní vzdělávací program s činností/ aktivitami zdravé školní jídelny například při projektovém vyučování, projektových a tematických dnech (Den Země, Den zdraví).	
Prezentuje školní jídelnu jako příklad dobré praxe při různých jednáních (s radními, zástupci města, obce, či dalšími řediteli). Využívá k tomu různé nástroje (webové stránky, školní či místní rozhlas, školní či místní tisk...)	
Vyčlení každoročně, dle možností, finanční prostředky na vzdělávání personálu ŠJ	
Spolu s vedoucí školní jídelny určí přesná pravidla, jak strávníci mohou vznášet připomínky a jak připomínky řešit	
Snaží se co nejlépe nastavit podmínky stravovacího režimu, tak aby děti měly dostatek času na jídlo (15 – 20 minut na sněžení oběda).	
Zve vedoucí školní jídelny na porady.	

Role vedoucí školní jídelny	Plnění role ✓ ✗
Zná podrobně jednotlivá kritéria projektu Zdravá školní jídelna	
Zná slabá místa své školní jídelny a ví jak je řešit, seznamuje s tímto personál školní jídelny	
Hlídá, aby se zaváděly jednotlivé změny postupně, a informuje o nich strážníky, vedení školy a pedagogy	
Čerpá informace z manuálu „Uzdravme svou školní jídelnu“, z “Rádce školní jídelny 1-3”, případně z materiálů MŠMT dostupných na stránkách <a href="http://www.pav.rvp.cz">www.pav.rvp.cz</a>	
Vedoucí školní jídelny se pravidelně vzdělává v problematice výživy a sleduje novinky v oblasti stravování – viz Kritérium 8	
Předává své znalosti, zkušenosti, nápady kuchařkám v rámci krátkých porad, které se týkají plnění jednotlivých kritérií. Všichni v kuchyni musí znát důvod případných změn a musí těmto důvodům rozumět.	
Pokud zařazuje nové potraviny, nové receptury, vždy to komunikuje s personálem kuchyně, který by měl jako první pochopit smysluplnost změny. Dále s personálem, který se podílí na dozoru a doprovodu strážníků (pedagogický dozor, vychovatelka)	
Pokud zařazuje nové potraviny, vždy činí tak, aby děti našly na talíři zároveň i potraviny, se kterými se běžně setkávají	
Snaží se plánovat jednotlivá jídla (u MŠ přesnídávku, oběd, svačinu. U ZŠ oběd) tak, aby se každé skládalo ze všech pater Pyramidy výživy pro děti.	
Spolu s vedením školy či ředitelem jídelny určí přesná pravidla, jak strážníci mohou vznášet připomínky a jak připomínky řešit	

<b>Role vedoucí kuchařky</b>	<b>Plnění role</b> ✓ ✗
Zná podrobně jednotlivá kritéria projektu Zdravá školní jídelna	
Zná slabá místa své školní jídelny a snaží se je řešit	
Vybírá vhodné potraviny	
Pracuje zejména s čerstvými a jinými preferovanými potravinami surovinami (viz Kritérium projektu č. 4)	
Společně s vedoucí školní jídelny konzultuje receptury. Případně je společně upravují.	
Sleduje chuť vydávaných pokrmů	
Pokrmy pro děti mírně solí, s cukrem zachází uváženě	
Vedoucí kuchařka se pravidelně vzdělává v problematice výživy – viz Kritérium 8	

<b>Role (poučených) strážníků</b>	<b>Plnění role</b> ✓ ✗
Strážník by měl ochutnat každý pokrm, až poté se rozhodne, zda ho bude jíst či nikoli.	
Strážník umí hezkým slovem „děkuji“ a pochvalou ocenit, že mu pokrm chutnal	
Strážník může vznést připomínky dle předem stanovených pravidel ŠJ	

Role (poučených) rodičů	Plnění role ✓ ✗
Snaží se dětské stravníky doma seznamovat s pestrou stravou založenou na rozmanitosti druhů potravin.	
Sleduje jídelní lístek a podporuje dítě ve zkoušení nových pokrmů	
U výběrových JL s dítětem pokrm vybírá	
Seznámí se s pravidly projektu Zdravá školní jídelna	
Mohou vznést připomínky dle předem stanovených pravidel ŠJ	

Role pedagogických pracovníků	Plnění role ✓ ✗
Podporují děti v pravidelné stravě – dávají jim prostor posvačit a dostatečně se napít, kdykoli je potřeba.	
Ve školní jídelně jdou příkladem	
Povzbuzují děti při zkoušení nových pokrmů	
Pochválí při úspěších, ukazují správný směr, ale nekritizují při nevhodných stravovacích návycích	
Do výuky zapojují prvky stématikou výživy - v různých předmětech. Čerpá například z metodických materiálů MŠMT uvedených na <a href="http://www.pav.rvp.cz">www.pav.rvp.cz</a>	

Vyplněním dotazníku jste udělali velký krok. Každá změna k lepšímu začíná jasným pojmenováním slabých míst. Nyní přesně víte, kde je prostor pro zlepšení. Pokud si nejste jisti jak pokračovat dále, nebo byste se raději nechali vést naším lektorem, kontaktujte nás přes naše webové stránky [www.zdravaskolnijidelna.cz](http://www.zdravaskolnijidelna.cz) a velmi rádi Vám vyjdeme vstříc.