



Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka

pořádá

soutěž statutárního města Ostrava „Fajny školní oběd“

Téma: Rostlina místo masa

Pořadatel: Magistrát města Ostravy a Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace.

Partner soutěže: Magistrát města Ostravy – Odbor školství a sportu, Střední škola společného stravování Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace,

Místo konání: GASTROCENTRUM Střední školy společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka.

Termín konání: září–listopad 2022.

Podmínky soutěže: Soutěž je určena pro kuchařky a kuchaře školních jídelen. Soutěží jednotlivci.

Cíl soutěže: Podpořit aktivní přístup k problematice školního stravování. Sdílení dobré praxe mezi školními jídelnami.



Průběh soutěže

Soutěž se skládá ze dvou kol:

1. kolo (korespondenční):

Sestavte **bezmasé polední menu** (polévka, hlavní chod, dezert, nápoj) pro žáky v kategorii 11–14 let, v cenové relaci max. 41,- Kč, (zapojené MŠ normují pro svou věkovou kategorii), za použití zdravých, moderních a nutričně hodnotných surovin a zařaďte je na týdenní jídelní lístek.

- Vypracujte kalkulaci včetně technologického postupu na 10 porcí.
- Uvařte v časovém limitu.
- Menu nafoťte (doporučujeme rozlišení alespoň 2 MB) a **podklady elektronicky odešlete s přihláškou**. (Tj. vyplněnou přihlášku, naskenovaný jídelní lístek daného týdne, cenovou kalkulaci poledního menu, receptury a foto pokrmů).
- Při hodnocení bude kladen důraz na nutriční vyváženost menu, vhodný výběr surovin a vzhled pokrmu.
- **Pět nejlepších soutěžících postoupí do 2. kola.**

2. kolo (prezenční) pro pět finalistů vybraných v 1. kole soutěže:

- Soutěž jednotlivců v přípravě menu na 4 porce.

Soutěžní úkol

- Připravte soutěžní menu v počtu 4 porcí v časovém limitu 120 minut.
- Dodržujte HACCP.
- Presentujte pokrm.

Organizace soutěže

Hodnotitelská komise bude pracovat ve složení zástupců:

- MMO, – odborník z praxe,
- KHS, – vedoucí učitel odborného výcviku oboru kuchař-specialista,
- vedoucí školní jídelny SŠSS.

Hodnotící kritéria

Pro 1. kolo:

- uplatnění zásad správné výživy, celkový vzhled a úprava,
- vhodný výběr surovin,
- finanční limit,
- nápaditost, originalita.

Pro 2. kolo:

- organizace práce, dodržování technologických postupů,
- čistota pracoviště, hygiena a BOZP,
- využití a zpracování surovin,
- chuť, vůně a prezentace soutěžního pokrmu.

Požadavky

Každý soutěžící bude mít vlastní pracovní oděv, obuv, zdravotní průkaz (kopii), speciální pomůcky potřebné k soutěžnímu úkolu, a jiné specifické potřeby pro zhotovení a prezentaci výrobků. (Konkrétní pomůcky můžete předem konzultovat.)

Vybavení Gastrocentra

Soutěžící mají k dispozici:

- 5 x dvou plotýnkovou indukci s nádobím,
- konvektomat, holdomat – zařízení na udržování teploty pokrmu,
- mikrovlnou troubu, gril,
- potřebné náčiní a nářadí (hrnce, kastroly, struhadla, stěrky, cedníky, kutry, ponorný mixér, šlehač aj.).

Prezentace hotového menu

Každý soutěžící samostatně vystaví menu k prezentaci na určeném místě, může použít vlastní ubrus i inventář.

Časový harmonogram finále

- Prezentace: 07:45 — 08:00
- Zahájení soutěže, losování čísel, před příprava: 08:00 — 09:00
- Vlastní soutěž: 09:00 — 11:00
- Hodnocení výrobků: 11:15 — 11:45
- Vyhodnocení výrobků: 12:00 — 12:30
- Ukončení soutěže: 13:00

Korespondenční kolo - přihlášky

Zasílejte do **21. října 2022** elektronicky na adresu: sekretariat@ssss.cz

Pro odeslání můžete rovněž tradičně využít i českou poštu, a to na adresu:
Střední škola společného stravování, Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka.

Přihláška ke stažení

Průběh soutěže

| | | |
|-------------------------|--------------------|------|
| 1. korespondenční kolo | 21. října 2022 | SŠSS |
| 2. výběr pěti finalistů | 25. října 2022 | SŠSS |
| 3. finále soutěže | 23. listopadu 2022 | SŠSS |

Práce soutěžících bude medializována, po dohodě budou navštíveni ve svých školních jídelnách.

Kontakt a informace

Možné konzultace o soutěži: Petr Přeček – vedoucí učitel OV, petr.precek@ssss.cz

☎ 596 716 755-7 klapka č. 215 nebo ☎ 597 578 780 nebo + 420 739 411 544