

DOTAZNÍK pro naše strávníky (žáky i učitele)

ŠKOLA: 26. ZŠ PRAHA

TŘÍDA: 1

JMÉNO A PŘÍJMENÍ:

ODPOVĚĎ

|   |             |
|---|-------------|
| 1. Věděli jste, že pro Vás vaříme denně přes 1000 porcí jídla?  | NE          |
| 2. Myslíte si, že mají kuchaři těžkou práci?  | ANO         |
| 3. Slyšeli jste někdy o spotřebním koši, který musí jídelna dodržovat?  | ANO         |
| 4. Je podle Vás jednoduché vymyslet 60 různých jídel za měsíc tak, aby byli všichni spokojeni?  | NE          |
| 5. Pokud odpovězte v otázce č.4 ano, napište nám na druhou stranu alespoň 15 jídel. Budeme moc rádi za inspiraci.   | —           |
| 6. Věděli jste, že k vaření a dochucování používáme jen bylinky a jídlo pro Vás připravujeme přes noc metodou tzv. pomalého vaření, aby se zachovala kvalita surovin a maso bylo šťavnatější? | ANO         |
| 7. Chutnají Vám ve škole polévky? Označte 1-5 jako ve škole.  | 1           |
| 8. Kterou polévku máte nejraději?   | DRŮBĚZÍ     |
| 9. Chutná Vám ve škole hlavní jídlo? Označte 1-5 jako ve škole.   | 1           |
| 10. Které jídlo máte nejraději?   | RYBA + KAŠE |
| 11. Zajímalo by Vás podívat se přímo do kuchyně Vaší jídelny?   | NE          |
| 12. Zajímalo by Vás dozvědět se o Vaší jídelně víc informací?   | NE          |

Na polovinu června pro Vás připravujeme akci „Gastronomické odpoledne“, kde se můžete jít podívat přímo do kuchyně. Zároveň se zde dozvíte, čím se jako školní jídelna musíme řídit (spotřební koš, finanční bilance,...). Také přijдете na to, proč jsou v jídelničce některý den samá dobrá jídla a někdy se stane, že máte problém s výběrem. Možná zjistíte, že sestavit jídelniček není tak snadné, jak se na první pohled může zdát.

Přijďte si to vyzkoušet. Budeme se na Vás těšit ☺

Tým 11. školní jídelny Pízeň

DĚKUJI MOC ZA VŠECHNY TY VÝBORNÉ

OBĚDY 😊

DOTAZNÍK pro naše strávníky (žáky i učitele)

ŠKOLA: 11. ZŠ

TŘÍDA:

JMÉNO A PŘÍJMENÍ:

ODPOVĚĎ

|   |  |
|---|--|
| 1. Věděli jste, že pro Vás vaříme denně přes 1000 porcí jídla?  | ANO  |
| 2. Myslíte si, že mají kuchaři těžkou práci?  | ANO  |
| 3. Slyšeli jste někdy o spotřebním koši, který musí jídelna dodržovat?  | ANO  |
| 4. Je podle Vás jednoduché vymyslet 60 různých jídel za měsíc tak, aby byli všichni spokojeni?  | NE   |
| 5. Pokud odpovězte v otázce č.4 ano, napište nám na druhou stranu alespoň 15 jídel. Budeme moc rádi za inspiraci.   | více kastrolů  |
| 6. Věděli jste, že k vaření a dochucování používáme jen bylinky a jídlo pro Vás připravujeme přes noc metodou tzv. pomalého vaření, aby se zachovala kvalita surovin a maso bylo šťavnatější? | ne věděl jsem<br>pomalu, ale soubor<br>de stávkou, aby bylo<br>šťavnatější |
| 7. Chutnají Vám ve škole polévky? Označte 1-5 jako ve škole.  | 4, 5<br>dobře, dokonce<br>dobře  |
| 8. Kterou polévku máte nejraději?   | garnitura  |
| 9. Chutná Vám ve škole hlavní jídlo? Označte 1-5 jako ve škole.   | dobře, dokonce<br>dobře, dokonce   |
| 10. Které jídlo máte nejraději?   | Kari   |
| 11. Zajímalo by Vás podívat se přímo do kuchyně Vaší jídelny?   | Kari ano   |
| 12. Zajímalo by Vás dozvědět se o Vaší jídelně víc informací?   | Možná  |

Na polovinu června pro Vás připravujeme akci „Gastronomické odpoledne“, kde se můžete jít podívat přímo do kuchyně. Zároveň se zde dozvíte, čím se jako školní jídelna musíme řídit (spotřební koš, finanční bilance,...). Také přijдете na to, proč jsou v jídelničce některý den samá dobrá jídla a někdy se stane, že máte problém s výběrem. Možná zjistíte, že sestavit jídelniček není tak snadné, jak se na první pohled může zdát.

Přijďte si to vyzkoušet. Budeme se na Vás těšit ☺

Tým 11. školní jídelny Pízeň