



# Skutočne zdravá škola

## Školská jedáleň 2. stupeň

Metodický list - rozhovor

## Autor českej verzie:

Tým SZS ČR

## Slovenský preklad a spracovanie:

Katarína Medveďová Ovečková a  
tím Skutočne zdravej  
školy na Slovensku

# Skutočne zdravá škola

[www.skutocnezdravaskola.sk](http://www.skutocnezdravaskola.sk)

Hlavný  
partner:



Partner:



## Cieľová skupina:

Žiaci II. stupňa ZŠ  
Žiaci gymnázií, SŠ a 8 ročných gymnázií

## Rozvíjané kompetencie u žiaka

- Žiaci kriticky premýšľajú o práci kuchárov a kuchároek v šk. jedálni
- Žiak má možnosť sa osobne zhovárať a zisťovať fakty o práci kuchárov a kuchároek
- Žiak sa učí viesť rozhovor

## Vzdelávacie ciele:

- Zlepšiť vzťah žiakov so školskou jedálňou
- Vylepšiť a „prelomíť“ negatívne PR školských jedální a oceniť prácu personálu jedálne
- Žiaci pripravujú autorský rozhovor pre školské, alebo miestne periodikum so zástupcom školskej jedálne



# Návrhy konkrétnych aktivít

## 1. Príklad otázok na prácu so žiakmi

- Viete, kedy vstávajú pani kuchárky?
- Viete, čo treba urobiť pred varením?
- Viete, z čoho majú pani kuchárky najväčšiu radosť?
- Viete, čo sa deje s jedlom, ktoré nezjete?
- Viete, koľko detí je na svete hladných v tej istej chvíli, ako nedojete svoj obed?
- Lekári
- Viete, z čoho sa pripravujú jedlá?
- Viete, odkiaľ pochádza mrkva a zemiaky v našej školskej jedálni?

Otázky si každý pedagóg / žiak upraví podľa vekovej kategórie detí a tém, ktoré chce preberať.

## Príklad rozhovoru z médií:

### Ukážka z rozhovoru:

#### Kuchárka zo školskej jedálne: **Varíme z bio mäsa, cukor sme nahradili medom**

Jedli ste už bulgur? Je to špecialita školskej jedálne, v ktorej už dvadsať rokov pracuje Ľubica Germalová. Varí v tej istej škole, ktorú ako žiačka sama navštevovala.

Školskú kuchyňu považovala za najlepšiu pracovnú voľbu kvôli svojim deťom. Mala čas vyzdvihnúť ich zo škôlky aj zo školy, mohla s nimi tráviť letné prázdniny. Prácu nezmenila ani potom, čo jej deti školu vyhodili.

Nízky plat podľa nej vyvažuje dobrá pracovná partia a istota zamestnania. „Našli sme sa,“ poznamenala kuchárka **Ľubica Germalová** na adresu svojich kolegýň aj nadriadeného. O ľuďoch z práce hovorí ako o rodine a kamarátoch. Ako dodáva, keď sa takí zídu, ide aj robota ľahšie.

#### Keď sa vrátíme do vašich školských čias, vy ste sa stravovali v školskej jedálni?

Áno. Ako dieťa som chodila do tejto istej školy, kde dnes už 20 rokov pracujem. Dokonca tu dodnes pracuje viacero mojich učiteľov. Už sú v dôchodkovom veku, ale ešte stále učia.

#### Ako si spomínate na vaše kuchárky?

Mám na ne dobré spomienky. Ale na obedy som chodila len krátko, neskôr som sa stravovala doma.

#### Stravu, ktorú ste dostávali ako žiačka, sa veľmi líšila od jedla, čo teraz servírujete deťom?

Nedá sa to porovnávať. Teraz máme široké možnosti varenia. Vtedy nebolo toľko zeleniny, ovocia, korenín. Jedlo dnes vieme inak dochutiť, máme k dispozícii aj iné potraviny.



Odniesli ste si ako dieťa nejakú stravovaciu traumu zo školskej jedálne, ako sa to sem-tam stane?

Ryžový nákyp. V školskej jedálni nebol asi dobre pripravený, rodičia ho doma nevarili, a tak som sa ho nenaučila jesť. Ale ani s odstupom rokov ma to neoslovilo. Pripravujeme ho aj v našej jedálni a deťom chutí. Ja si síce kúsok dám, ale stále mi to neberie.

Sú deti náročnými stravníkmi?

Áno sú. Mnohokrát sa nás pýtajú, prečo nevaríme to, alebo ono. Avšak my nemôžeme variť stále to isté (smiech).

Kto všetko sa u vás venoval vareniu, keď spomínate, že rodina je plná kuchárov?

Moja mama varila v materskej škôlke. Brat, krstný otec aj bratranec boli kuchári. Takže to máme v rodine.

Od nich ste sa najviac naučili?

Od mamy som sa učila aj doma. A nielen ja som od nej čo to odpozorovala. Navariť a upiecť vďaka tomu dokázal aj môj otec, aj môj druhý brat. Keď som sa vydávala, nemala som problém, že neviem niečo uvariť.

Zdroj rozhovoru: <https://www.aktuality.sk/clanok/355725/kucharka-zo-skolskej-jedalne-ziakov-pozname-po-mene-je-nam-luto-ke-d odchadzaju/>

## 2. Tabuľka – Analýza

1.Viem / 2. Chcem vedieť / 3. Dozvedel som sa

1. Viem	2. Chcem vedieť	3. Dozvedel som sa
Žiaci najskôr sami napíšu, čo už vedia.	Žiaci si stanovujú okruhy, čo ich zaujíma (Potraviny, Pracovná doba, Hygiena, Recepty a pod.) a rozhodnú sa, ako zistia odpovede (Rozhovorom alebo vyhľadávajú ním informáciu v rôznych zdrojoch)	Na základe vyplnenia druhej časti / druhého stĺpca žiaci pripravujú otázky pre rozhovor, ktorý sami realizujú.

1. Viem: Žiaci najskôr sami napíšu, čo už vedia.

2. Chcem vedieť: Žiaci si stanovujú okruhy, čo ich zaujíma (Potraviny, Pracovná doba, Hygiena, Recepty a pod.) a rozhodnú sa, ako zistia odpovede (Rozhovorom alebo vyhľadávaním informácií v rôznych zdrojoch)

3. Na základe vyplnenia druhej časti / druhého stĺpca žiaci pripravujú otázky pre rozhovor, ktorý sami realizujú.

