Zápis Stravovací komise 29.4.2025

## Přítomni

1. Jiří Luska
2. Václava Barochová
3. Karolína Trnková
4. Irika Kharlamova
5. Veronika Hauptmanová
6. Lenka Červená
7. Eliška Kloučková
8. P. ředitelka MŠ Jaroslava Titzová

Omluveni: P.ředitelka ZŠ Iveta Vrabcová, zástupce zřizovatele Ivana Píšová

Jako hlavní bod probrala komise vyhodnocení objemu odpadu dle tabulky vyhotovené p. Luskou dle skutečného stavu za měsíc duben. Viz příloha zápisu.

V jídelně již probíhá anketa formou žetonů oblíbenosti, kde se děti denně vyjadřují k chutnosti pokrmů. Viz foto příloha zápisu

P. Kharlamová vybrala oba boxy umístěné v obou budovách školy, kam děti vkládaly své poznámky, návrhy, připomínky ke školní jídelně. Tyto skutečnosti (zejména návrhy oblíbených jídel/vyjmenovani neoblíbených) zpracovala do analýzy viz příloha tohoto zápisu. Také bylo komisi na schůzce pročteno.

Návrh komise problematickou (ale nutnou dle vyhlášky) luštěninu zakomponovat do masitých pokrmů. Odpověď p. Lusky: dle norem je nutné 2x týdně mít bezmasý pokrm.

Prosba MŠ o úpravu receptur konkrétních pokrmů (např polévka s rajčaty je u malých dětí dle zkušenosti neoblíbená) a skládání menu s důrazem na jedno osvědčené jídlo a k tomu možno druhý experiment tak, aby se nesešla dvě nová “experimentální” jídla a děti byly ten den hladové.

Informace p. Lusky: dle nové vyhlášky zelenina musí být součást každého jídla (v jakékoliv podobě). Dále “kreativní názvy” v jídelníčku používáme přímo na základě doporučení MŠMT.

Dotaz komise na počet personálu: v maximálním počtu je celkem 5 lidí (v případě nemoci je počet snížen).

Zeleninový bufet během obědů se průběžně doplňuje.

Dovoz pokrmů v červnu během rekonstrukce školní jídelny zajistí spol. Bezva jídlo. stravování bude probíhat v náhradních prostorách (podrobné informace k tomuto tématu obdrželi rodiče mailem a v app Škola online). Stravovat se deti budou z jednorázového nádobí. Výběr a objednávky bude p. Luska realizovat s maximální snahou dodržet spotřební koš daný pro školní stravování.

Info pro rodiče: V app iCanteen lze ve svém profilu nastavit vlastní alergie dítěte a následně se zobrazí alergeny červeně. (Např. Aktuálně 5 dětí ZŠ má vlastní stravu z důvodu alergii).

Komise přednesla bod ke zvážení: úklid - pomoc děti při úklidu v jídelně (myšleno úklid po sobě v případě vylití atd).

Byla zmíněna obecná neoblíbenost ryb u dětí. Ale dle vyhlášky je nutné zařadit 4x měsíčně.

P. Luska obeznámil komisi, že při přípravě svačin není potřeba držet spotřební koš, čili lze dělat oblíbená jídla jako pizza, topinky apod.

V omezeném režimu v červnu svačiny pro MŠ stále zajisti naše jídelna a svačiny pro ZŠ

Zkouší se alternativa individuální výběr příloh (kaše/falafel )

Upozornění rodičům, aby neočekávali kvalitu školní jídelny na úrovni jídel v restauraci.

Návrh komise: podzim - jednodenní workshop k zapojení děti do přípravy jídla, pokračovat v edukaci na téma zdravá výživa, zorganizovat soutěž “masterchef”….

Zapsala L. Červená