

Zápis stravovací komise 5.6.2025

Přítomni

- Jiří Luska (vedoucí jídelny)
- Iveta Vrabcová (ředitelka ZŠ)
- Václava Barochová
- Karolína Trnková
- Irika Kharlamova
- Veronika Hauptmanová
- Ivana Píšová

Omluveni: Lenka Červená, Eliška Kloučková

Tato schůzka byla poslední v tomto školním roce.

Celkové vyhodnocení spolupráce - co se v jídelně povedlo

- zavedení systému pro získávání zpětné vazby od strávníků přímo ve školní jídelně - osvědčilo se. ZŠ navýšil počet hlasovacích žetonků
- již v tomto roce nabízela jídelna strávníkům ochutnávku z nových variant pokrmů - dětem byla u vybraných pokrmů při výdeji nabízena například bezmasá alternativa.
- rozšířila se nabídka zeleniny v salátovém baru v jídelně, kam si mohou strávníci bez omezení chodit přidat zeleninu i polévku.
- na základě analýzy oblíbenosti pokrmů upravuje jídelna menu tak, aby v nabídce u méně oblíbeného hlavního jídla byla polévka, která je strávníky velmi dobře hodnocena a děti se tak mohou dosytit polévkou.
- všeobecně negativně hodnocené pokrmy komise navrhla vyřadit z nabídky či upravit recepturu.
- v ZŠ byly v dubnu umístěny boxy pro zpětnou vazbu pro jídelnu, vybralo se několik desítek vzkazů. Viz [zápis](#) z 29.4.2025

Spolupráce rodičů

Apelujeme na rodiče dětí, aby dle názvu pokrmu již “neškatulkovali” jídelnou připravené menu a naopak pobízeli děti k otevřenosti k novým pokrmům a ochutnání těchto jídel. Dle výsledků hodnocení v jídelně vychází převážná většina jídel jako velmi chutná (hodnoceno zelenými žetonky).

Děti mají vždy volnou ruku při přidávání polévky a výběru ze salátového baru. Je však důležité pobízet je i doma k “samoobsluhování”, aby si tuto formu stravování osvojili.

Na stránkách školy je dokumentována činnost [stravovací komise](#). Doporučujeme věnovat této stránce pozornost. :)

Jídelníček

- aktuální jídelníček vždy na portálu icanteen - může se však stát, že provozní změna se objeví až v daný den ráno z důvodu vadné dodávky surovin
- alergici by si měli složení jídelníčku ověřovat
- do jídelníčku postupně pronikají nové pokrmy a tak jako každá změna, chce jejich přijetí čas

Další školní rok

- ačkoliv se rekonstrukce školní jídelny posouvá o rok (důvody změny termínu ve vyjádření zřizovatele na [stránkách obce](#)), současné vybavení jídelny dosluhuje a nemůže vyhovět současným trendům ve stravování, je proto potřeba provést nákup některých zařízení tak, aby jídelna mohla vařit dle současných stravovacích potřeb a připravit stravníky na novelizaci vyhlášky o školním stravování - tedy na moderní stravování dle “nového spotřebního koše”
- následující školní rok bude pro stravování takzvaně přechodný - budou se více zařazovat pokrmy odpovídající současným stravovacím potřebám a splňující novelu vyhlášky o školním stravování
- jelikož na další školní rok zůstávají prostory jídelny beze změn, není ještě možné zařadit systém roznášení pokrmů s tácy ani změnit organizaci odbavování stravníků.

Vize jídelny po rekonstrukci

- Po stavebních úpravách a novelizaci spotřebního koše – větší salátový bar, místo na
- Rádi bychom více zapojili děti/stravníky do chodu jídelny – sami si budou odklízet zbytky z talířů, děti by se mohli zapojit do výzdoby jídelny
- Plán pana Luský je více vzdělávat děti ohledně původu a přínosu jednotlivých surovin – výzdoba v jídelně, případně krátké “workshopy” či informování dětí v průběhu obědů.

Návrhy komise pro další akce

- **Zaslat všem rodičům vyjádření k nastávající novelizaci vyhlášky o školním stravování.**
- **Zařadit do výuky výchovu ke zdravému stravování** – lze hravou formou zařadit do předmětů poznávání potravin (I hmatem a chutí ? 😊) abychom posílili vizi novely vyhlášky o školním stravování? Využít také školní zahradu.
- Komise se shodla na návrhu ukázat dětem v 1 vybraný den, kolik je zbytků a tím je motivovat k neplýtvání. *Termín realizace probereme s vedením jídelny a paní ředitelkou.*

Stav za MŠ

- komunikace mezi MŠ a jídelnou již nastavena, jídelna se snaží maximálně vyjít vstříc požadavkům malých stravníků - ne vždy je však úprava možná
- v MŠ si děti připravují svačinky sami, pomazánky si mažou samy, v jídelně je jim nabízeno dostatečné množství zeleniny a ovoce dle sezóny. Děti, které nechtějí pomazánku mají k

dispozici zeleninu, nemají tedy “jen suché pečivo”. Zaregistrovali jsme několik dotazů na nabídku máslové alternativy k pomazánce - tato alternativa se dodává k pomazánkám, u nichž je neoblíbenost vyšší. Důvody tohoto rozhodnutí jsou především ekonomické.

- dohodli jsme se, že do MŠ bude dodáván větší objem polévek (po nákupu potřebných nádob pro převoz)

Závěrem, členové stravovací komise se volí každý rok. Na třídních schůzkách v září bude opět možnost přihlásit se o členství. 😊

Zapsala Karolína Trnková