Zápis ze schůzky stravovací komise 27. 4. 2016

Přítomni:

Martina Kánská

Michele Marková Christi

Martin Ježek

Marie Čebišová , předsedkyně stravovací komise

Omluveni:

Andrea Klimešová

Petr Dzurec

Ivana Píšová

Přizváni:

Mgr. Iveta Vrabcová , ředitelka ZŠ

Jiří Luska , vedoucí školní jídelny

Úvodem schůzky se členové komise shodli na tom, že při žádné z ochutnávek ve školní jídelně neshledali nedostatky co se týká kvality podávaných jídel, nebo způsobu jejich vydávání. Členové komise konstatovali, že všechna v jídelně ochutnaná jídla považují za vhodný a chutný školní oběd. Následně proběhla diskuze na téma dlouhých front na výdej jídel a přítomní členové byli za jedno v názoru, že prostor jídelny je velmi malý, pouze s jedním výdejním okénkem. I přes to fronta postupuje tak plynule, jak jen to kapacita vydávajícího personálu dovoluje.

Stravovací komise byla seznámena s výsledky dotazníkového šetření ohledně školní jídelny, které proběhlo ve třídách žáků II. stupně. Konkrétně se komise věnovala bodům, ve kterých žáci vyjádřili nespokojenost. Zejména je to absence solniček na stolech, neslaná jídla, zmiňované fronty a vzhled kartiček na výdej jídla.

Panem vedoucím školní jídelny J. Luskou bylo vysvětleno, že zapojením školy do projektu Zdravá školní jídelna a připojením školy k Výzvě Hlavního hygienika (výzva k nastartování a následnému rozvoji soustavných aktivit na podporu zdraví a prevenci nemocí v oblasti snížení konzumace soli - viz web ZŠ Lány sekce školní jídelna) se školní jídelna snaží naplňovat standardy zdravého vaření. Navíc J. Luska připomenul skutečnost, že školní jídelna zajišťuje stravování zároveň pro Mateřskou školu, musí tedy zohledňovat kritéria pro stravování předškolních dětí, jak skladbou jídelníčku, tak v postupech přípravy jednotlivých jídel.

Dále bylo objasněno, že fronty, tvořící se v tzv. „špičkách“, kdy se na oběd vzhledem k rozvrhu dostaví větší množství strávníků, vznikají díky malému výdejnímu prostoru, který nedovoluje pohyb více než jedné osobě z personálu, tudíž vydávání již více urychlit nejde.

Byl vznesen dotaz na hygienu vydávání svačin, konkrétně výdej pečiva z jedné mísy. Pan vedoucí vysvětlil, že od tohoto týdne je tento způsob nahrazen jiným, hygieničtějším.

Kartičky na obědy, k jejichž vzhledu byly od žáků připomínky budou po dohodě s paní ředitelkou vyměněny v příštím školním roce za nové, nejlépe celé zalaminované, aby nedocházelo k jejich poškozování a umaštění.

Stravovací komise shodla, že při svých ochutnávkách nezaznamenala v dotaznících se vyskytující popsané nedostatky typu rozvařená rýže, tvrdé kusy v těstovinách, nebo slepené brambory.

Paní ředitelka oslovila pana vedoucího školní jídelny s návrhem, zda může formou besed se žáky osvětlit fungování školní jídelny a osobně s nimi diskutovat o výhradách, které žáci vznesli vzhledem ke školní jídelně. Pan vedoucí souhlasil. Besedy proběhnou ve vybraných vyučovacích předmětech.

Stravovací komise bude nadále pokračovat v ochutnávkách ve školní jídelně a referovat o výsledcích svých návštěv. Tímto konstatováním byla schůzka stravovací komise ukončena.

Zapsala: Marie Čebišová