

Zápis Stravovací komise 13. 2. 2025

Přítomni

- Jiří Luska
- Václava Barochová
- Karolína Trnková
- Irika Kharlamova
- Veronika Hauptmanová

Omluveni: Lenka Červená, Ivana Píšová, Eliška Kloučková

Za MŠ

- V současné době komunikuje ředitelka MŠ pí. Titzová s vedením jídelny pravidelně ohledně možných úprav jídel pro školku na daný měsíc – tato spolupráce nyní funguje dobře.
- jídelna upravuje jídla speciálně pro MŠ - čili dodává oddělené části pokrmů (jedná-li se o “problematické jídlo mezi dětmi) či mění přílohu.
- na popud stravovací komise natočili ve školce, jak probíhají svačinky – účelem bylo objasnit rodičům průběh stravování a vyvrátit mýty, které se mezi nimi tradují.
- sbíráme podněty a názory ke stravování ve školce od rodičů – budeme s nimi dále pracovat. Je potřeba uklidnit situaci kolem “zdravé školky” a komunikovat s rodiči současný záměr – to mají na starosti zástupkyně stravovací komise za MŠ s personál MŠ.

Skladba jídelníčku a zařazení “zdravých” surovin – ptáme se pana Lusky

- nyní přechodná fáze, kdy se zkouší do pokrml známých chutí dávat například luštěniny – viz cizrna na paprice. Čili

za jídelnu je to takto záměr. Do budoucna je cílem mít luštěniny, celozrnné obiloviny a další zdravější verze surovin na jídelníčku pravidelně a zakomponovat je do více jídel týdně. Polévky nevylučuje.

Přidávání

- je možné přidávat jen přílohy a omáčky?? Pan Luska NE
- náš návrh - je zde možnost udělat otevřený stůl pro přídatky, kdy by si děti mohli přidat sami? Pan Luska – je to možné po rekonstrukci.
- Za komisi - Byla by to zajímavá varianta. Nyní by se to mohlo alespoň vyzkoušet – na stůl k polévce se to vejde. 😊
- Vydávání jídel – ptáme se na velikost porce a možné ušetření pro přidání? P. Luska - dle standardů to moc nejde. Ale otevřeno pro diskuzi

Úprava jídelníčku podle nové vyhlášky

- v jídelně chtějí zařazovat “zdravé” pokrmy podle receptur doporučených ministerstvem ve vyhlášce, ale ještě nejsou žádné publikovány

Komunikace s rodiči a vůbec veřejností – především v souvislosti s novelou vyhlášky o školním stravování

- Náš návrh uspořádat veřejné vystoupení, kde by byly vyvráceny mýty ohledně jídelny – pan Luska je tomu nakloněn, byl by ochoten vystoupit
- Pan Luska je otevřen komunikaci s rodiči – v dohledné době připraví letáčky pro rodiče s vysvětlením, jak bude jídelna nově fungovat.
- DUBEN – na třídních schůzkách se začne komunikovat plánovaná odstávka jídelny v červnu (z důvodu rekonstrukce) a budoucnost jídelny

Vize jídelny po rekonstrukci

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

Závěry a další kroky komise

Dotazy a prosby na paní ředitelku

- 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.
- Dozor v jídelně – mohl by dozor v jídelně motivovat děti do ochutnání polévek a konzumaci zeleniny, která je občas přidána na stůl v jídelně? Mnohé děti o tom ani nevědí.

Sbírání zpětné vazby

- Chceme umožnit rodičům a dětem vyjádřit jejich názory na školní jídelnu. Naším návrhem jak na to:
 - Zapojit třídní učitelky a informovat rodiče, že na třídních schůzkách v dubnu se bude sbírat zpětná vazba – anonymně do krabičky v průběhu schůzek. Rodiče si mohou připravit zpětnou vazbu doma a poté vhodit do nádoby.
- Zpětná vazba dětí – na 1.stupni v družině

- mohou si o tom povídat I v souvislosti se zdravým životním stylem či za pomoci vychovatelek napsat své názory. Prosíme o součinnost paní ředitelku a družinu.
😊
 - Případně lze nyní na zkoušku umístit ve vestibulu velké i malé budovy školy krabičku na zpětnou vazbu – informovat děti třídními učitelkami o možnosti vyjádřit zde. Zde je však potřeba komunikovat též účel školního stravování – které nejen sytí, ale také vychovává k odpovědnému přístupu a zdravému životnímu stylu.
-
- 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.*

Zapsala K. Trnková