

# Zápis

ze schůzky stravovací komise, která se konala 13.1.2014 od 15:30 hodin na MěÚ Beroun

---

## Přítomni:

Ilona Perglerová – MěÚ Beroun  
Ondřej Richter – Scolarest spol. s r.o.  
Romana Wagnerová – Jungmannova ZŠ Beroun  
Jana Uxová – ZŠ Beroun – Závodí  
Petra Čapková – 2.ZŠ a MŠ Beroun (MŠ)

## Omluveni:

Martina Trojanová – ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.

## Nepřítomni:

Petr Weinrich - 2.ZŠ a MŠ Beroun (ZŠ)

## Program:

1. Zahájení
2. Informace členů z jednotlivých škol
3. Organizační záležitosti

## Jednání:

K bodu č. 1)

- Paní Wagnerová přivítala všechny přítomné a zahájila jednání stravovací komise.

K bodu č. 2)

- **Paní Uxová – ZŠ Beroun – Závodí**

Na třídních schůzkách se objevily první stížnosti na školní stravování. Kontaktovala proto pana Richtera, s kterým stížnosti projednala.

Jednalo se o následující problémy:

- a) V den, kdy jsou k obědu vdolky, příp. buchty, děti na 1 stupni dostanou pouze 1 ks.  
Mohou si sice přidat, ale bylo by lepší, kdyby mohly při výdeji rovnou sdělit počet. (Pro 10-leté dítě je jedna buchta pouze malá svačinka a ne oběd).  
*Projednáno s pracovníky školní jídelny – bude jich dáváno více.*
- b) Stejný požadavek je i u počtu knedlíků. (Automaticky jsou dávány dva, což je pro někoho málo a pro někoho zase moc)  
*Bude jich dáváno více (dle požadavku).*
- c) Ke smaženému sýru byla automaticky dávána tatarská omáčka a to i přesto, že ji dítě nechtělo. U menších dětí tatarskou omáčku rodiče odmítají.  
*Tatarská omáčka byla součástí jídla, proto byla dětem dávána i když ji vysloveně nechtěly. Jedná se o stejný případ, jako když děti nechtějí maso. Také se jim dává. Používané tatarské omáčky jsou z jogurtového základu.  
Paní Wagnerová navrhla dávat dětem tatarku do mističky – nelze, nestačila by kapacita myček.*
- d) Starší děti, které jdou na oběd kolem 13:30 hodiny uvádějí, že mají jídlo studené.

- **Paní Čapková – MŠ při 2. ZŠ a MŠ Beroun**

Rodiče v MŠ jsou se stravováním spokojeni, pouze by požadovali více ovoce ke svačinám.

Se spoluprací je spokojena i paní ředitelka, která si vždy vybere pro MŠ jedno jídlo z jídelníčku ZŠ. Dle vyjádření paní ředitelky se v poslední době jídla zlepšila.

Velká pochvala je u MŠ za pomazánky, které jsou velmi oblíbené. Rodiče by na ně rádi získali recepty.

- **Pan Richter – Scolarest spol. s r.o.**

V souvislosti s původním požadavkem dávat maso dětem za každou cenu, neboť je součástí oběda, vzniká další problém. Děti, které chtěly oběd bez masa, snědly dříve alespoň přílohu a omáčku. Pokud nyní dostanou celý oběd včetně masa, nesní z oběda nic.

Paní Čapková má s tímto obdobné zkušenosti.

*Návrh řešení – pokud děti maso nebudou chtít, dávat se jim nebude*

- *pokud rodiče budou trvat na tom, aby se jim maso dávalo, napíše to do specifikace prodeje*
- ***členové komise s tímto řešením souhlasí***

- **Paní Wagnerová – Jungmannova ZŠ Beroun**

Vznesla dotaz, jakým způsobem se v jídelnách připravují vývary.

*Vývary jsou připravovány z masa (nikdy ne z kostí). Nastavovány jsou zeleninou, případně ochucovadly, které obsahují zeleninový základ a sůl. Zelenina se používá čerstvá (dodávána do jídelny jako jednodruhová, očištěná, vakuově balená), případně zmražená.*

Z jakého důvodu není ve stravovací komisi zástupce gymnázia?

*Ve stravovací komisi jsou zástupci škol, které zřizuje město. Smlouva o zajišťování provozování systému stravování v základních školách je také uzavřena mezi společnostmi Scolarest spol. s r.o. a Městem Beroun. Gymnázium je zřizováno krajským úřadem.*

Na Jungmannově ZŠ pracuje občanské sdružení Pomoc škole. Jeho členové byli ochutnat obědy na této škole. Někdo byl s obědem spokojený více někdo méně (Výsledky budou teprve zpracovány). Stížnosti byly na teplotu jídla.

*Talíře jsou předehřáté a jídlo se udržuje při teplotě cca 60°C., Problém je v tom, že je současně vydávána jak polévka, tak druhé jídlo, které chladne rychleji. Než děti snědí polévku, stačí jim druhé jídlo vychladnout. Vzhledem ke kapacitě jídelen však nelze vydávat nejprve polévku a poté druhé jídlo.*

Na Jungmannově ZŠ se rodiče začali o stravování více zajímat. Probíhá zde také internetová diskuze na toto téma. Občanské sdružení chce také udělat anketu na téma „Chodí děti na obědy do školní jídelny? Z jakého důvodu nechodí děti na obědy do školní jídelny?“

Je možné zjistit, kolik dětí chodí na obědy z jednotlivých základních škol?

*Pan Richter zajistí přehled počtu přihlášených strávníků a počtu odebraných obědů a paní Perglerová zajistí počet dětí v jednotlivých školách.*

Občanské sdružení by také chtělo nechat zkontrolovat jídelníčky výživovým poradcem.

*Pokud bude vše probíhat transparentně, bude mu pan Richter nápomocný. Upozornil na to, že Scolarest musí při vytváření jídelníčku plnit spotřební koš, danou cenu oběda a také normy a receptury pro školní stravování.*

*Pokud by bylo možné zvýšit cenu oběda, bylo by možné např. pracovat s kvalitnějšími potravinami (např. králičí maso atd.).*

*Scolarest v některých oblastech vaří školní obědy za 20,-- Kč, 25,-- Kč a někde i za 35,-- Kč. Dle ceny se také odvíjí kvalita podávaných obědů. Vždy se ale musí dodržovat spotřební koš.*

### **Pan Richter – Scolarest**

Na Jungmannově ZŠ zaveden doplňkový prodej vlastních výrobků. Původně se část zboží dovážela z 2. ZŠ a MŠ, ale v současné době se vše vyrábí na místě.

Snaha o zavedení tohoto prodeje i na ostatních školách. Problém je na ZŠ Závodí, kde nejsou na přípravu tohoto zboží dostatečné prostory. Ve spolupráci s paní ředitelkou se tento problém snaží řešit.

Jednáno bude i s hygienou o možnosti zamrazování vlastních výrobků, které by se poté v jednotlivých výdejnách pouze dopékaly.

Z Jung. ZŠ byl také vznesen požadavek, zda by bylo možné vařit více druhů dušené zeleniny. Tomuto požadavku bude vyhověno. Scolarest se většinou snaží zeleninu namíchat do jídla, neboť tímto způsobem jí děti sní více. Například dušené maso v mrkvi je více oblíbené než maso a dušená mrkev.

Na základě smlouvy s městem dostávají děti k obědu navíc různé saláty, jogurty, ovoce apod. Často se ale stává, že jsou např. jogurty poházeny různě po škole nebo okolí školy. Děti, které jsou zvyklé jíst jogurty a ovoce doma, sní je i ve školní jídelně. Pokud na to ale z domova zvyklé nejsou, nebudou je jíst ani ve škole.

Dále pan Richter informoval členy komise, že ve výdejně na ZŠ Beroun – Závodí došlo ke změně vedoucí.

### K bodu 3)

- 28.1.2014 proběhne prohlídka provozu Školní jídelny na 2. ZŠ a MŠ Beroun. Sraz členů je v 9.00 hodin před školní jídelnou. Každý člen musí mít zdravotní průkaz.
- Další jednání komise se bude konat 10.3.2014 od 15:30 hodin opět na MěÚ Beroun.

Zapsala: Perglerová Ilona