

Z á z n a m

z jednání stravovací komise, které se konalo 15.9.2014 od 15,30 hodin na MěÚ Beroun

Přítomni:

Romana Wagnerová – Jungmannova ZŠ Beroun
Petr Weinrich - 2. ZŠ a MŠ Beroun (ZŠ)
Mgr. Pavel Herold – 2. ZŠ a MŠ Beroun
Martina Trojanová – ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.
Mgr. Renáta Šlajerová - ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.
Jana Uxová – ZŠ Beroun - Závodí
Josef Hásek – Scolarest spol. s r.o.
Ilona Perglerová – MěÚ Beroun

Nepřítomna:

Petra Čapková – 2. ZŠ a MŠ Beroun (MŠ)

Hosté:

Mgr. Ivan Kůs, místostarosta města
Pavlína Dostalíková, výživová poradkyně

Program:

1. Plnění úkolů z minulého jednání komise
2. Poznatky z kontrol jídel
3. Spolupráce s výživovou poradkyní
4. Různé
5. Závěry z jednání

Jednání

Plnění úkolů z minulého jednání

- ve spolupráci s výživovou poradkyní došlo k úpravě jídelníčků na měsíc září
- od 2. do 12.9.2014 vařily obě školní jídelny dle stejného jídelníčku
- probíhaly ochutnávky jídel členy stravovací komise
- 17.9.2014 se uskuteční jednání ohledně odvětrání odpadní jímky na 2. ZŠ
- pan Hásek – došlo ke sjednocení jídelníčků
 - v současné době probíhá rotace kuchařů mezi kuchyněmi
 - pracovníci kuchyní jsou proškolení o tom, jak se mají správně udržovat těstoviny po dobu výdeje
 - dojde k přesnému určení zaměstnance, který bude zodpovědný za ten daný výdej

Poznatky z kontrol jídel

Členům komise byl předán přehled odebraných jídel za období od 2. do 12.9.2014.

Mgr. Šlajerová – byla ochutnat oběd na ZŠ Wagner. nám. a na Jung. ZŠ – jídla nebyla špatná, ale chutnější byla na ZŠ Wagnerovo nám.

- pí. Uxová - časté kontroly jídelen společně s pí. Perglerovou
- stále je znát rozdíl mezi jídelnami, i když již není tak patrný
 - připomínka k tučnému masu na ZŠ Závodí (vepřové maso dušené s mrkví a hráškem)
 - 5.9.2014 byla provedena ve školní jídelně na 2. ZŠ kontrola, při které bylo zjištěno, že bramborová kaše je opravdu připravována z brambor
 - velký nedostatek v chuti čaje, především na Jung. ZŠ, kde byl čaj velmi slabý, nevýrazné chuti
 - dle poznatku ředitelů škol i kuchařek by bylo dobré opět nabízet mírně sladký čaj
- pí. Wagnerová – 3.9. všechna jídla ochutnaná na Jung. ZŠ byla chutná (vepřové maso na paprice, čočka, zeleninové lečo)
- 11.9. (Jung. ZŠ a ZŠ Wagnerovo nám. společně s pí. Perglerovou) – větší rozdíl mezi jídelnami především mezi špagetami a čivabčiči. Oboje bylo lepší na ZŠ Wagnerovo nám. Omáčka ke špagetám byla příliš řídká.
- Mgr. Herold - největší problém vidí v profesionalitě kuchařů
- v červnu navštívil jídelnu na ZŠ Wagnerovo nám. kde bylo jídlo chutnější, byl znát i rozdílný přístup zaměstnanců oproti zaměstnancům na 2.ZŠ (ochota, příjemné vystupování, zájem o to, co se v jídelně děje apod.)
 - potvrzuje názor, že omáčka ke špagetám (11.9.) byla řídká
- pí. Perglerová - oproti loňskému roku se chuť jídel zlepšila, ale přesto se najdou nějaké nedostatky (řídká omáčka ke špagetám, tučné maso – pravděpodobně plecko)
- dle smlouvy se Scolarestem mají děti dostávat minimálně 2x týdně k obědu navíc zákusek, salát, kompot apod. Dle poznatků se toto děje pouze 1x týdně (1. týden dostaly děti ve středu na všech ZŠ mimo 2.ZŠ k obědu meloun a druhý týden byl ve všech jídelnách navíc jogurt).
- pan Hásek – používání plecka bylo již v Berouně zrušeno, nechá se nahradit jiným druhem masa
- dodržování smlouvy ohledně salátu, kompotu či zákusku bude ověřeno. Tzv. školní program by měl být 2x týdně.

Spolupráce s výživovou poradkyní:

Paní Dostálíková, výživová poradkyně:

- zastupuje kolegyni, která je v nemocnici, takže neznala prostředí ani situaci
- po ochutnání jídel ve školní jídelně došla k poznání, že jídla se v jídelnách připravují tak, jak tomu bylo před 30 lety
- problémy ve stravování nejsou pouze záležitostí firmy Scolarest, problémy jsou i v jídelnách, kde Scolarest nevaří
- cílem spolupráce je to, aby dětem jídla chutnala, nebo aby jedly zdravě?
- pokud je výběr z několika druhů jídel, tak si děti ze začátku nebudou vybírat to nejzdravější jídlo, ale časem si na nová jídla zvyknou.
- Společnost Zdravá strava do škol provozuje i jiné aktivity, jako jsou besedy s dětmi na školách, příprava svačinek společně s dětmi apod.
- při možnosti výběru ze tří jídel, je těžké dodržet správné složení jídel (např. 2x za měsíc smažené, sladké apod.)
- navrhnout jídelníček tak, aby při pravidelném výběru jídla č. 1, bylo dodrženo výživově správné složení jídel
- je možné připravit jedno jídlo na každý den a doplnit je jídly od Scolarestu. Vhodnější by bylo svolat jednání s kuchařem, který sestavuje jídelníček a jeho zástupcem, při kterém by byly vysvětleny základy sestavování jídelníčků tak, aby splňoval podmínky vyhlášky o školním stravování, ale přitom byl sestaven výživově správně.

paní Wagnerová

- vzhledem k tomu, že ve stravování nebyla vidět žádná kreativita (neustále se v jídelníčku opakovaly např. knedlíky, špagety) , došlo k jednání s výživovou poradkyní
- s paní Duškovou nebyla dojednána žádná velká revoluce ve stravování, pouze by mělo dojít k jeho ozdravení a oživení

pan Hásek

- upozornil na zavádějící označení „zdravá jídla“
- žádné jídlo uvařené ve školní jídelně není nezdravé, všechna jídla splňují požadavky vyhlášky o školním stravování a odpovídají normám pro školní stravování
- ve školních jídelnách se nepoužívají žádné polotovary, o čemž se může každý kdykoliv přesvědčit
- jídelníčky nebyly sestaveny výživově špatně, ale pokud děti mají možnost výběru, vždy si vyberou jídlo, které je nejméně zdravé
- dle poznatku byla největším problémem malá kreativita, chuť jídla a to, že jídlo vypadá na talíři mdle. Tyto nedostatky se bude Scolarest snažit odstranit.

Různé:

Mgr. Kůs

- informoval o rekonstrukci školní výdejny na ZŠ Závodí, kterou zajišťuje společnost Scolarest.
Provedena bude ve dvou fázích: - rekonstrukce výdejny (nové stoly, židle) se již uskutečnila
- rekonstrukce zázemí výdejny proběhne během vánočních prázdnin.
- v současné době si mají děti ve všech školních jídelnách možnost zakoupit svačiny. Jedná se o vlastní výrobky školních jídelen.

pan Hásek

- po rekonstrukci výdejny na ZŠ Závodí je plánována montáž žaluzií na 2. ZŠ
- na všech školách probíhá akce „Jíme s barvožroutem“, která má děti vést k výběru jídel tak, aby si nevybíraly stále stejný druh jídel (např. pouze jídla z vepřového masa, kuřecího masa nebo pouze jídla sladká).
Pokud děti soutěží, mohou na konci školního roku vyhrát některou z hodnotných cen.

paní Wagnerová

- chybí větší osvěta této akce, mnoho rodičů o této akci ani neví.

Závěry z jednání:

- vždy 1. týden v měsíci bude společný jídelníček pro obě školní kuchyně a ostatní dny budou jednotlivé jídelny vařit dle vlastního jídelníčku.
- kuchaři budou mezi jednotlivými kuchyněmi rotovat
- čaj by měl mít výraznější chuť a přislazován bude sirupem. Přednostně bude vařen čaj ovocný nebo bylinkový.
- do konce měsíce září bude sjednána schůzka výživové poradkyně, zástupce Scolarestu, kuchařů a jejich zástupců, kteří připravují jídelníčky a zástupce města, na které bude kuchařům doporučeno, jak by měli sestavovat jídelníček dle vyvážené dětské stravy.
- do konce měsíce září bude navržena případná další spolupráce s výživovou poradkyní včetně finanční nabídky.
- Scolarest připraví informaci pro rodiče, která bude obsahovat:
 - informaci o tom, že při každodenním výběru oběda číslo jedna se budou jejich děti stravovat podle zásad vyvážené dětské stravy
 - informaci o možnosti zakoupení svačin ve školních jídelnách včetně nabídky a cenového rozmezí nabízených svačinTato informace bude předána ředitelům jednotlivých škol, kteří ji pak předají rodičům
- Další jednání komise se uskuteční **3.11.2014.**

Vypracovala: Perglerová Ilona