

# Z á z n a m

z jednání stravovací komise, které se konalo 3.11.2014 od 15,30 hodin na MěÚ Beroun

---

## Přítomni:

Romana Wagnerová – Jungmannova ZŠ Beroun  
Mgr. Alena Kittelová - Jungmannova ZŠ Beroun  
Mgr. Pavel Herold – 2. ZŠ a MŠ Beroun  
Mgr. Renáta Šlajerová Botheová - ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.  
Mgr. Jiří Kovanda - ZŠ Beroun - Závodí  
Josef Hásek – Scolarest spol. s r.o.  
Andrea Konstantinidis – Scolarest spol. s r.o.  
Ilona Perglerová – MěÚ Beroun

## Omluveni:

Petr Weinrich - 2. ZŠ a MŠ Beroun (ZŠ)  
Jana Uxová – ZŠ Beroun - Závodí  
Martina Trojanová – ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.

## Nepřítomna:

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

## Hosté:

Mgr. Antonín Leopold, ředitel ZŠ Beroun, Wagnerovo nám.

## Program:

1. Dotazy Mgr. Leopolda
2. Plnění úkolů z minulého jednání
3. Poznatky z kontrol jídelen
4. Různé
5. Závěry z jednání

## Jednání

### Dotazy Mgr. Leopolda

- Mgr. Leopold, ředitel základní školy Beroun, Wagnerovo nám. byl požádán Radou školy, aby zjistil odpovědi na následující dotazy ohledně školního stravování:
  - 1) Kdo a jak v současné době sestavuje jídelníčky pro jednotlivé školní jídelny (v týdnu od 20.10 do 24. 10. 2014 bylo v jídelníčku na ZŠ Wagnerovo nám. 3x rizoto) ?

*V současné době se vaří 1. týden v měsíci ve všech jídelnách dle stejného jídelníčku a další týdny je již jídelníček rozdílný. V sestavování jídelníčku pro 1. týden se střídají vedoucí jednotlivých kuchyní a jídelníček na ostatní týdny si sestavuje vedoucí každé kuchyně samostatně.*

*V současné době jsou jídelníčky (především jídlo č.1) sestavovány dle doporučení výživové poradkyně, ale již nejsou poradkyně upravovány. Mimo doporučení výživové poradkyně musí být při sestavování jídelníčku dodržována také vyhláška o školním stravování a také spotřební koš.*

*Doporučení výživové poradkyně obsahuje mimo jiné to, kolikrát v měsíci by mělo být vepřové maso, hovězí maso, bezmasé jídlo slané, bezmasé jídlo sladké, luštěniny, ryby, kolikrát by měl být vepřový vývar, zeleninový vývar apod.*

*Při pravidelném výběru jídla č. 1, bude dodrženo výživově správné složení jídel. Jedná se ale pouze o 1/3 denní stravy.*

2) Bližší informace k akci „Jíme s Barvožroutem“

*Akce „Jíme s Barvožroutem“ 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).*

*Jednotlivá jídla z jídelníčku jsou označena jednou ze čtyř barev podle toho, do jaké skupiny patří. Děti u poklady obdrží kartičku, kde jsou volná políčka, která si děti vybarví podle toho, jakou barvu má jídlo, které si vybraly k obědu. Na konci měsíce odevzdají děti vyplněnou kartičku u pokladny a obdrží malou pozornost jako odměnu. Zároveň jsou také zařazeny do celoročního slosování o hodnotné ceny.*

*Dle poznatků členů stravovací komise chyběla akci větší osvěta. Účastní se jí proto především děti z nižších ročníků.*

*Mgr. Herold se zeptal, zda se hra vyhodnocuje a kolik dětí se do akce zapojuje.*

*Akce se hodnotí, ale přesný počet zapojených dětí v tomto okamžiku pan Hásek neví.*

*Může jej ale zjistit a zaslat panu řediteli e-mailem.*

3) Mgr. Leopold požádal o to, aby se při jednání stravovací komise oddělovala kuchyně na ZŠ Wagnerovo nám. a kuchyně na 2.ZŠ.

#### Plnění úkolů z minulého jednání

- Došlo ke změně na pozici vedoucího provozu v Berouně. Novým vedoucím je pan Andreas Konstantinidis.
- Proběhla rotace kuchařů mezi jednotlivými kuchyněmi.
- Došlo ke zlepšení nabídky nápojů na ZŠ Wagnerovo nám., kde je nabízen čaj bylinkový, sladký, hořký a voda. Všechny čaje jsou chuťově dobré.  
V ostatních jídelnách je nabízen pouze sladký čaj a voda. Kvalita čaje se výrazně nezlepšila.
- 3.10.2014 proběhla schůzka výživové poradkyně, zástupce Scolarestu, kuchařů a jejich zástupců, kteří připravují jídelníčky a zástupců města, na které bylo kuchařům doporučeno, jak by měli sestavovat jídelníček dle vyvážené dětské stravy. Nadále budou jídelníčky sestavovány na základě tohoto doporučení, ale již nebudou upravovány výživovou poradkyní.
- Scolarest připravil letáček s informacemi o nabídce společnosti (Jíme s Barvožroutem, školní program, nabídka svačin, složení jídelníčku apod.), který byl zaslán do škol.
- Probíhaly ochutnávky jídel členy stravovací komise.
- 17.9.2014 se uskutečnilo jednání ohledně odvětrání odpadní jímky (lapolu) na 2. ZŠ. Během měsíce září a října obdrželo město několik stížností na zápach před školní jídelnou. Po předání stížností panu Háskovi došlo k vyčištění lapolu a v současné době žádný zápach cítit není.

*p. Konstantinidis – do lapolu budou i nadále pravidelně doplňovány bakterie a bude také pravidelně kontrolován. O kontrolách budou prováděny zápisy do „Knihy lapolu“. V případě potřeby bude lapol vyčištěn (min. 4x ročně).*

*Z dokumentace bylo zjištěno, že kapacita lapolu odpovídá množství uvařených jídel. Odvětrání odpadní nádrže mělo být napojeno na přívodu do nádrže a ne v samotné nádrži. Pro snadnější kontrolu by bylo potřeba upravit poklop nádrže, neboť je příliš těžký.*

#### Poznatky z kontrol jídel

Mgr. Herold – 29.- 31.10.2014 byla do MŠ dodávána jídla z kuchyně na Wagnerově nám. a dle pracovníků MŠ byla jídla mnohem chutnější než jídla z 2. ZŠ

pí. Šlajerová – již dle chuti jídel poznala, kdy došlo k rotaci kuchařů.

pí. Wagnerová – 16. 10. byly na jídelníčku Jung. ZŠ hoki filety. Dle informace dětí a vychovatelek, byly děti pracovníci výdejny přemlouvány, aby si rybu nedávaly, neboť obsahuje kosti.

- dle pana Háška se jednalo spíše o upozornění, že mohou být v rybě kosti
  - dle Mgr. Kovandy se kosti nechaly lehce odstranit
- pí. Šlajerová a Wagnerová – 1.10.2014 byl společný jídelníček pro všechny jídelny, přitom na ZŠ Wagnerovo nám. byl špíz v těstíčku (sýr, šunka), vařené brambory a na Jungmannově ZŠ pouze šunka v těstíčku. Také se asi nejednalo o šunku, ale pouze o šunkový salám.
- pí. Perglerová – byla na ochutnávce ve čtvrtek, 30.10.2014 na Jungmannově ZŠ, všechna jídla byla chutná, čaj byl chutný, medový. Tento den byla ale jídle dovážena ze ZŠ Wagnerovo nám.
- pí. Šlajerová – vznesla dotaz, zda je školní program určen pouze pro děti nebo i pro dospělé  
*Školní program je určen jak pro děti, tak pro pracovníky škol.*
- pí. Šlajerová – i přesto, že mají být tento týden společné jídelníčky, je v nich drobný rozdíl (zaměněné polévky mezi čtvrtkem a pátkem, knedlíky s vejci a okurkou na Jung. ZŠ a těstoviny s kari zeleninou na ZŠ Wagnerovo nám.)

### Různé:

Během měsíce září byla řešena stížnost Mgr. Bartoše na nabídku čtvrtého jídla na Jungmannově ZŠ (těstoviny s kečupem). *Toto pochybení se již nebude opakovat.*

- p. Hášek - do jídelny na 2.ZŠ pořídil Scolarest nové žaluzie do oken a také výzdobu jídelny.
- v době, kdy se vařilo dle jídelníčku, který upravovala výživová poradkyně, došlo k tzv. provaření (potraviny byly dražší, než je stanovená norma). V současné době budou muset vedoucí jídelen při sestavování jídelníčků dle doporučení výživové poradkyně hlídat také finanční normy, aby k tomuto provaření nedocházelo. Neznamená to ale, že by se dražší potraviny, jako je například králík, v jídelníčku neobjevovaly. Pouze to nebude tak často.
  - od ledna nebude školní program pouze 2x týdně, ale každý den. Každý den budou k obědu navíc různé saláty, kompoty, moučníky, mléčné výrobky apod.
- p. Konstantinidis – v současné době se seznamuje s provozem. Bude kontrolovat všechny provozy, především jídelnu na 2.ZŠ, na kterou jsou nejčastější stížnosti.
- pí. Wagnerová – kdy jsou zavážena jídla do výdejen? Na Jungmannově ZŠ je auto Scolarestu vidět již kolem osmé hodiny ráno.  
*Jídla jsou v kuchyních dovařena cca v 9,00 hod a v 9,30 jsou expedována do výdejen. Při nedostatku jídel jsou jídla průběžně do výdejen dovážena. Těstoviny si mohou pracovníci ve výdejnách dovařovat.*  
*Z Jung. ZŠ jsou v ranních hodinách odváženy svačiny na ZŠ Závodí.*
- Mgr. Kittelová – pokud ve výdejně ve 13,30 není výběr ze všech jídel, mohou za to pracovníci výdejny?  
*- ano, neboť pracovníci výdejny si mohou jídla průběžně doobjednávat. Může se ale stát, že určitý druh jídla již není ani v dodávající kuchyni.*

### Závěry z jednání:

- i nadále bude 1. týden v měsíci společný jídelníček pro obě školní kuchyně a ostatní dny budou jednotlivé jídelny vařit dle vlastního jídelníčku. Jídelníčky budou připravovány na základě doporučení výživové poradkyně.
- zlepšit nabídku čajů na Jung. ZŠ, ZŠ Závodí a 2. ZŠ
- školní program bude ve všech jídelnách nejenom pro děti, ale i pro zaměstnance škol
- členové komise budou provádět pravidelné kontroly v jídelnách, především během prvního týdne v měsíci, kdy mají možnost porovnat stejná jídla uvařená v obou kuchyních
- pracovníci školní jídelny budou provádět pravidelné kontroly lapolu a v případě potřeby zajistí Scolarest jeho vyčištění
- Další jednání komise se uskuteční **1.12.2014.**