



Spolek rodičů
a přátel školy
Kbely

ZPRÁVA STRAVOVACÍ KOMISE

o kontrolách ve školní jídelně ZŠ Kbely
konaných ve dnech 14. a 15. 12. 2015

Obě členky se sešly na samostatné schůzce, dohodnuto, že jednotlivě navštíví paní vedoucí kuchyně i provoz jídelen. Na email již přišla jedna stížnost od rodičů na oběd, takže bude taky probraná s paní vedoucí.

Mgr. M. Šédová:

- 15. prosince 2015 navštívila školní kuchyň a jídelnu v hlavní budově a v nové budově ZŠ Kbely. S vedoucí školní kuchyně se shodly na nutnosti obměny jídelníčku, tzn. zavedení zdravějších jídel, která budou dětem chutnat (např. z luštěnin nestřídat pouze hrachovou kaši a čočku).
- Vedoucí školní jídelny začala od svého nástupu v prosinci 2015 nabízet dětem v jídelníčku vždy jedno vegetariánské jídlo, nebo racionální stravu (kuskus, bulgur, čočkový salát...)
- S vedoucí školní kuchyně hovořila o nevhodnosti jídel typu „zbojnický kotlík“, na který jsou již dlouho negativní ohlasy.
- Hovořily o zavedení kohoutkové vody jako nápoje k obědu, jelikož ani slazené čaje, ani šťávy nepatří do zdravého stravování.
- Projednaly jsme stížnost, která přišla na email stravovací komise – na jedno velmi ostré jídlo...

MUDr. M. Belejová:

- 14. prosince se sešla s vedoucí stravování v její kanceláři. Předmětem schůzky byl „průzkum“ paní vedoucí – její zkušenosti a vzdělání v oboru, zda něco už v kuchyni změnila, z čeho a jak kuchyně vaří; dále zjistit, jaké jsou podle objednávaných jídel chuťové preference našich dětí a také projednat jednu stížnost.
- Paní vedoucí má na starosti obě budovy, při práci musí přecházet z jedné budovy do druhé, ale nemá s tím problém, protože dříve řídila větší a logisticky náročnější provoz. Z hlediska kvalifikace má kurz nutričního terapeuta, což jsem zhodnotila velmi pozitivně.
- V obou kuchyních se vaří, jídlo se nevozí a neohřívá, polotovary se používají jen nezbytně nutné. Paní vedoucí změnila některé dodavatele surovin (např. masa). K přípravě jídel není používán palmový tuk. Ke každému vaření se používají vždy čerstvé suroviny (tzn., že žádné jídlo se druhý den „nerecykluje“). Bude tendence minimalizovat v jídelníčku uzeniny.
- Jídelníček je tvořen aktivně, ne pouze podle toho, „co už jsme dlouho neměli“.

- Hovořily o zelenině a ovoci, které se dětem dává s sebou – do budoucna by toto chtěla změnit, zatím se hledá vhodný způsob a eventuální umístění chladicího pultu? Shodly se na tom, že současná praxe není vyhovující.
- Paní vedoucí ukázala záznamy počtů objednávaných jídel, která jsou nově zaváděna (zvláště bezmasá), jasně se zvyšují, což je dobře.
- Shodly se na tom, že je potřeba motivovat děti k jedení méně obvyklých, nutričně bohatých potravin. Spolupráce rodiny je ale naprosto zásadní.
- Ochutnala jsem jedno jídlo své dcery – zapečenou brokolici se sýrem – bohužel jsem v jídle měla skořápky vajíček – s paní vedoucí probráno, bude to řešit.
- Paní vedoucí se nebrání spolupráci na besedách s rodiči (viz níže).

Závěrem:

- Za stravovací komisi navrhujeme instalaci „salátového pultu“, aby měly děti možnost syrové zeleniny podle své chutě. Mohly by si tak zvolit i množství, které samy sní. Nelíbí se nám, pokud dítě dostane celé rajče. To nejčastěji končí na dně aktovky. Paní vedoucí kuchyně má stejný názor.
- Rády bychom uspořádaly besedy a workshopy se stravovací tematikou, aby šla osvěta o zdravém stravování i do řad rodičů, případně zorganizovat „ochutnávkový večer“, paní vedoucí se nebrání spolupráci na těchto aktivitách.
- Chceme se inspirovat v programech www.zdravaskolnijidelna.cz a www.skutecnezdravaskola.cz
- V rámci stížností rodičů je potřeba prověřit vydávání jídel v hlavní budově např. v pátek v 14.15 hod. (6. třída), což se nám jeví jako naprosto nevhodné a nezdravé.

Pro případné dotazy nebo podněty Vás rodičů ohledně stravování použijte e-mailovou adresu: obedy.zskbely@gmail.com (lze i obedyzskbely@gmail.com).

V Praze dne 8. 1. 2016

Zápis vyhotovili:

Mgr. Michaela Šédová. MUDr. Marie Belejová, Ph.D.