



Spolek rodičů
a přátel školy
Kbely

ZPRÁVA STRAVOVACÍ KOMISE

o kontrole č. 1 ve školní jídelně ZŠ Kbely
konané dne 21.10.2014

Přítomni: paní Marie Babiczová (vedoucí školní jídelny)
Jindřich Štěrbáček, Jan Knotek (stravovací komise)

Dne 21. 10. 2014 jsme se zúčastnili první kontroly školní jídelny ZŠ. Sledovali jsme vydávání obědů po dobu dvou cyklů (11.45 – 12.30, 12.35 – 13.15).

Ochutnali jsme vzorek – zeleninový vývar s nudlemi a hamburská vepřová kýta s knedlíkem.

Naše první návštěva byla předem ohlášená, další už by měly být „přepadové“. Paní Babiczová (vedoucí školní jídelny) s námi ochotně spolupracovala.

Zaměřili jsme se tentokrát především na provoz jídelny. V prvním cyklu byl vydáván oběd především dětem z nižšího stupně.

1. Vzhledem ke kapacitě jídelny a množství dětí vše probíhalo v relativním chvatu, máme pocit, že děti, které jsou z domova zvyklé jíst pomaleji, mohou mít problém. Akutní řešení je ovšem prakticky nemožné. Stejně tak vysoká úroveň hluku - komise se shodla, že pokud se v tomhle prostředí dokáží učitelé najíst a vnímat, co jedí, klobouk dolů...
2. Podle ochutnávaných vzorků byla kvalita jídla v pořádku.

Polévka – nebyla cítit dochucovadla, vývar byl zeleninový, méně intenzivní chuti, těstoviny bohužel takové, jaké jsou v polévce při delším louhování – tedy nasáklé a hodně rozměklé. To je bohužel problém, který by se dal vyřešit pouze další pracovní silou (viz problémy k řešení bod 7).

Hlavní jídlo – knedlíky doslova domácí (velmi dobré, ani ne příliš nadýchané ani ne příliš tuhé), omáčka rovněž bez pachuti dochucovadel, maso (vepřová kýta) v našem vzorku libové a měkké. (viz fotografie v příloze)

3. Množství vráceného jídla bylo enormní, především v případě menších dívek (1. - 3. třída). Za dobu naší účasti jsme byli mnohokrát svědky, že děti si nabraly lžíci-dvě polévky, zaštouraly do omáčky, napily se trochu ze skleničky a odcházely zpět k okénku. Chápeme, že hamburská omáčka asi není pro menší děti především vizuálně příliš atraktivní, nicméně rádi bychom s vedením školy domluvili, aby buď dozorující pedagogové, nebo pí. Babiczová dohlížely především u menších dětí na to, aby alespoň trochu jídla snědly. Tím není samozřejmě myšleno nějaké nucení k jídlu nebo podobně, to obvykle nedopadá dobře, spíše nenápadný tlak: „udělej mi radost a vyzkoušej trochu něco sníst“ apod. Pedagogové si jistě poradí.

Mandarinky podle zpráv od dětí později často končily rovněž netknuté v koši.

Děti měly k pití na výběr ovocnou šťávu s vodou nebo mléko (to si za naší přítomnosti dalo cca 3-5 % dětí). (viz fotografie v příloze)

Náhled problémů k dalšímu řešení:

1. Návrat k výběru ze dvou jídel je dočasně nemožný – nejsou kapacity a pokud by návrat měl akutně nastat, byla by potřeba cca. půlmilionová investice (nová „pánev“ a „sporák“). To je vysoce nepravděpodobné, tedy návrat k výběru ze dvou nebo více jídel připadá v úvahu až po dostavění nové budovy školy. Mimochodem, nevíme, jak má vypadat jídelna v nové budově, nevíme dokonce ani, zda budou jídelny/kuchyně dvě, či jen jedna, neví to ani personál kuchyně...
2. Vhodnost jídel zařazovaných na jídelníček – jsou jídla všeobecně nepopulární, která bychom z jídelníčku rádi odstranili, protože jsou neoblíbená snad každou dětskou generací, samozřejmě při zachování podmínek potravinového koše. Každopádně navrhuje všem třídním důvěrníkům apelovat na rodiče, aby „hlasovali peněženkou“ – sledovali, jaký jídelníček je pro daný týden připravován a pokud je jídlo opravdu nepopulární, případně dítěti nechutná, dítě z oběda odhlásit a dat mu větší svačinu. Pokud se toto nějak projeví na množství strávníků v daný den, pomůže to stravovací komici jako podpůrný argument tlaku na změnu a zároveň rodičům ušetří peníze, které by jinak doslova „skončily v odpadu“.
3. Vedoucí jídelny je během výdeje zcela uvázána ve své kanceláři, protože vydává lístečky za ztracené/zapomenuté čipy (kontroluje je na počítači), nemůže tedy dohlížet na výdej potažmo to, co a jak děti jedí/nejedí. Návrh řešení – vyvést terminál počítače přímo do jídelny (výše investice?) nebo organizační změna systému s náhradními lístečky?
4. Velikost porcí – stravovací komise má v plánu provést několik „přepadových“ měření s měřitelnými a tudíž prokazatelnými výsledky – tedy na vlastní váze systémem náhodný vzorek od dítěte, které zrovna odchází od výdejního okénka atd.
5. Neodebraná jídla – doporučení důvěrníků rodičům především vyšších ročníků, aby třeba jednou týdně zjišťovali, zda dítě přihlášený oběd opravdu odebralo („čiplo“ si), protože některé dny (údajně především úterý) si především starší děti kvůli časovému presu raději něco koupí a na oběd do jídelny nezajdou.
6. Potvrzení či vyvrácení zvěstí, které ohledně naší školní jídelny po Kbelích kolují. Apelujte prosím na rodiče, aby podněty k nim zasílali do mailu stravovací komise, případně vyřizovali vašim prostřednictvím, aby se nešířila šuška a fámy a zároveň tak nemohly být relativizovány pravdivé či přínosné podněty. První zvěst už byla vyvrácena – pan ředitel si opravdu nenechává dovážet své obědy odjinud, ale chodí na oběd do školní jídelny.
7. Návrh na navýšení personálního obsazení kuchyně o jednu pracovní sílu, která chybí především při výdeji. Např. těstoviny do polévky by dotyčný pracovník mohl přidávat až v době výdeje, tudíž by nebyly zcela rozměklé atd.

Pro případné dotazy nebo podněty Vás rodičů ohledně stravování použijte e-mailovou adresu: obedy.zskbely@gmail.com (lze i obedyzskbely@gmail.com). Telefonní kontakt pro urgentní záležitosti je 777 683 289 (pan Knotek, lze zaslat i SMS).

V Praze dne 21.10.2014

Zápis vyhotovili:

Jindřich Štěrbáček, Jan Knotek

Příloha zápisu – fotografie

Oběd	
20.10.2014 Polévka	Hráškový krém
Menu 1	Pečené kuře, brambory (málo)
Menu 2	=====
Menu 3	čaj s citronem, mléko
Zákusek	SALÁT Z ČÍNSKÉHO ZELÍ SE ZAKYS. SMETANOU
21.10.2014 Polévka	Zeleninová s nudlemi
Menu 1	Hamburská vepřová kýta, houskové knedlíky
Menu 2	=====
Menu 3	jupi drink, mléko
Zákusek	MANDARINKA
22.10.2014 Polévka	=====
Menu 1	ODSTÁVKA
Menu 2	VODY
Menu 3	=====

