

Zápis ze schůzky zástupců stravovací komise s ředitelkou ŠJ dne 13.2.25

Přítomni: Zařko, Vrňáková, Podlipská, Jedličková a ředitelka ŠJ paní Hana Hlasová

1. Informace ředitelky ŠJ:

Aktuální situace ve školní jídelně je uspokojivá. Díky projektu Zdravá školní jídelna a zapojení školní jídelny do několika projektů, se postupně daří jídelní lístek vylepšovat o nová jídla.

Již od 1.1.2025 se sestavuje jídelníček s ohledem na nový spotřební koš. Obecně je v novém spotřebním koši snížen obsah vyloženě masitých jídel. Je kladen důraz na pestrost v jídlech.

I proto naše školní jídelna v týdnu od 3.3.25 nabídne zkušební jídla vhodná pro strávníky s bezlaktózovou dietou. Přesný den bude oznámen na stránkách jídelny.

Týden od 7.4.25 nabídne jídla z alternativních surovin (náhrada masa). Po celý týden bude k dispozici 1-2 jídla z těchto produktů. Jejich zařazení na pravidelnější jídelníček bude záviset od zájmu strávníků, stejně tak jako v případě bezlaktózové stravy.

13.4.25 je den otevřených dveří, kdy bude možno prodiskutovat možnosti jídelny a požadavky rodičů strávníků

2. Informace a dotazy stravovací komise:

Při našich návštěvách pozorujeme jako problematické úpravy ryb. Lze nějak upravit postupy při přípravě ryb?

Na kvalitě jídla se projevuje z velké části i surovina. V poslední době jsme měli „smůlu“ na surovinu. Přešli jsme k jinému dodavateli a kuchaři absolvovali školení a kurzy. Věřím, že výsledek se projeví pozitivně.

Stává se, že bývá jídlo vlažné až studené při výdeji. Někdy naopak je přílišným hřáním „přesušené“. Lze nějak upravit postup výdeje?

Jídlo se průběžně udržuje teplé a před výdejem se ohřívá v konvektomatech. Kapacita není tak ideální, jaká by musela být, aby se podařilo po celou dobu výdeje vždy a všem vydat jídlo ideálně teplé a přitom neznehodnocené (vysušené nebo ztuhlé maso)

Slanost jídel. Při návštěvách se stává, častěji u polévek, že jsou i na dospělého, slané. Lze nějak poměr soli upravit?

Naše jídelna přestala téměř používat předvažené základy jídel, polévky apod. se připravují z vývaru, který se táhne přes noc atd. Jídla jsou připravena

přesně podle receptu, včetně množství soli. Může se tedy stát, že jídlo není tak slané jako je zvyklost strávníků. Snažíme se dostat na ideální množství a tím i chuť. Školní jídelna nemůže mít na stoje slánky, a tak nechat strávníky dochucovat jídlo sami.

Jak je to možností zvýšení pestrosti nabídky s ohledem na děti s jinými dietami, vegetariánské varianty jídel atd.

Naše ŠJ je dost limitovaná prostorem pro přípravu více variant jídel. Druhou věcí je, že i přes fakt, kdy bezmasá a jiná alternativní jídla jsou v nabídce, je po nich velice nízká poptávka. Neznamená to však, že na přípravu těchto jídel zanevřeme.

Často se setkáváme s tím, že děti nejedí polévku a případně desert kvůli nedostatku času pokud mohou být v jídelně. Jsou nějak limitováni jídelnou?

Doba, po kterou mohou žáci být v jídelně, určuje pro 1 stupeň doprovázející osoba. Jídelna nijak do této věci nezasahuje. Nicméně s ohledem na kapacitu stolů a počty žáků obou ZŠ jsme rádi, když po jídle prostory ŠJ opustí.

Když jsme u této otázky, máme zprávy o potížích s nestrávníky, kteří sedí v jídelně, aniž by se zde stravovali ani nejsou žáci našich ZŠ

Ano, stávají se takové případy, nicméně zde není pořádková služba. A tak i přesto, že takové osoby vyzveme, nemáme žádné prostředky, jak tyto vykázat. Stejně jako nemáme, jak zklidnit případné kázeňské excesy. Můžeme vyzvat, ale někoho vykázat v naší moci není.

3. Závěrem

Na závěr jsme ještě společně prodiskutovali drobnější detaily a postřehy z našich návštěv a zápisů.

Obecně si dovoluujeme konstatovat, že školní jídelna udělala, pro nás příjemné, změny a je vidět snaha všech zaměstnanců. Určitě nelze dosáhnout 100% spokojenosti všech. Nicméně pokud bude takto naše jídelna postupovat dále, věříme, že se díky ohlasům a pestrosti i zvýší počet strávníků a ve výsledku tak prospěje všem.

Zapsal

P.Zařko