

## První schůzka stravovací komise

**Datum:** 22. 10. 2025

**Čas:** 15 h

**Místo:** Školní jídelna ZŠ Černošice

Přítomní za GTH: Daniela Břecková, Martin Adamuška, Tomáš Beneš

Přítomní za školu: Marie Zálešáková, Ilona Olšiaková, Klára Zapalačová, Radka Papežová

Přítomní za MŠ Barevný ostrov: -----

Přítomní za město: Petra Hlavičková, Renáta Petelíková

Přítomní za rodiče: Věra Vráblíková, Pavla Papáček

Nepřítomni: zástupce MŠ Barevný ostrov

### **Program schůzky:**

1. Přivítání nových členů komise.
2. Diskuse o aktuálních otázkách a přáních spojených se stravováním dětí.
3. Návrhy na případná zlepšení kvality a pestrosti jídelníčku.
4. Stanovení termínu dalších schůzek.

**Za školu** byla vedení GTH předána tato analýza vytvořená na základě podkladů od pedagogických pracovníků školy. Jednotlivé body byly **na** stravovací komisi probírány.

### **Silné stránky**

1. **Kvalitní polévky** – opakovaně zmiňováno, že bývají dobré, i když občas potřebují dochutit.
2. **Snaha o tematické dny** – např. *Den francouzské kuchyně* ukazuje snahu o pestrost jídelníčku, i když výsledek nebyl úspěšný.
3. **Zájem personálu o zlepšení** – pedagogové chápou složitost vaření ve velkém a oceňují, že kuchařky se snaží v rámci možností.
4. **Zkušenosti s minulou dobrou praxí** – dříve fungovala vysoká kvalita, což dokládá, že systém může být funkční při vhodném personálním obsazení.

### **Slabé stránky**

1. **Zhoršení kvality jídel** – opakující se výtka: pokrmy jsou málo ochucené, řídké omáčky, tuhé maso, gumové knedlíky, **měkké brambory**.
2. **Nedostatečné porce** – pro dospělé i děti; chybí možnost přidání, neodpovídá výživovým normám (např. 1 vejce místo 2).

3. **Nedostatek jídla po 5.–6. vyučovací hodině** – salátový a dezertový bar bývá vybraný, doplňování neprobíhá.
4. **Provozní podstav** – málo zaměstnanců → nestíhá se doplňovat nádobí ani servírovat dostatečně rychle.
5. **Nedodržení firemních standardů** – realita neodpovídá deklarované filozofii „vysoká kvalita bez polotovarů“.
6. **Hygienické nedostatky** – občas špinavé příbory, špatně umyté nádobí, často špinavé tácky.
7. **Kritika tematických dnů** – pokrmy nekorespondují s deklarovanou kuchyní (např. „Francouzský den“ bez typických pokrmů).
8. **Ztráta kvalitního personálu** – opakované zmínky o odchodu šéfkuchaře a poklesu úrovně po jeho odchodu.

## Shrnutí

Shrnutí -ukazuje **zásadní nespokojenost s kvalitou a kvantitou jídel** ve školní jídelně provozované firmou GTH. Převládají **negativní zkušenosti pedagogů**, kteří upozorňují na **nedodržení firemních standardů, malý počet pracovníků a zhoršení kvality pokrmů**.

Naopak **pozitivem je, že dřívější úroveň byla výrazně lepší**, což znamená, že existuje reálný potenciál k nápravě – při posílení personálu, kontrole kvality a lepší organizaci.

Za město:

- Jaký byl důvod přesunu ryby na pátek.
- Vždy do jídelníčku napsat, o jaký druh ryby se jedná.
- Lze zvýšit cenu oběda, aby se zvýšila i velikost porce?
- Pokud budou vařené brambory, zda by byla možnost dodávat něco na omaštění, aby nebyly tak suché.
- Různé velikosti porcí v kastrůlcích.
- Dávat jídelníček na webové stránky dříve.

Za rodiče:

- Lze mít kvalitnější jídlo za vyšší cenu?
- Možnost výběru jednoho jídla za vyšší cenu - víc masa, větší porce?
- Zlepšit kvalitu čistoty tácu a příborů.
- Umožnit žákům v jídelně konzumovat z domova přinesené jídlo.

Shrnutí:

- Úvaha, zda nenabízet **dvěa** jídla místo **dvoutří**, zvýšila by se tím kvalita jídla. Dle informací GTH si oběd číslo tři volí denně v průměru 20 žáků.
- Všeobecná chvála na chuť polévek a pokrmů obsahující **ch** zelí.
- Brambory připravovat raději jako šťouchané nebo kaši.

- Doporučení vedení GTH směrem k paní vedoucí jídelny - změnit dodavatele brambor, mít i po 13. h připravené mističky do chladicího pultu.
- Zvýšit cenu obědů??? Horní hranice by měla být 55 Kč.

Zpracovala Marie Zálešáková, 22. 10. 2025