

ZÁPIS ZE SETKÁNÍ STRAVOVACÍ KOMISE

Dne: 26. 9. 2023

Přítomni za rodiče: Lukáš Fiedler, Andrea Gazdošová, Šárka Hynková, Věra Vráblíková

Přítomni za město Černošice: Petra Hlavičková, Renáta Petelíková

Přítomni za školu: Ilona Olšiaková, Jana Venclíčková

Přítomni za MŠ Barevný ostrov: Alena Kubáňová, Barbora Andělová

Přítomni za GTH: Daria Choděrová, Martin Adamuška

Omluveni: Veronika Čápková, Hana Brožová, Tomáš Beneš

Komise se setkala poprvé ve školním roce 2023-2024, byli představeni všichni přítomní. Ke konci minulého školního roku odešla z postu manažerky provozu paní Měchurová, pozici převzala paní Nechvátalová. Provoz školního stravování je po celé září provázen řadou problémů, proto je setkání přítomna ředitelka GTH paní Daria Choděrová. Vyjadřuje se k nastalé situaci, vysvětluje, že na trhu práce není dostatek pracovních sil. Objasňuje, proč došlo k výměně manažera a přiznává, že v současném personálním složení nelze dál pokračovat. Manažerem provozu nově jmenován pan Martin Adamuška, pozici převezme paní Veronika Rachnevovalá, v současnosti manažerka provozu jedné z pražských škol. Dále bude přítomen executive chef kuchař a bude přijat nový kuchař.

Bude upravena skladba jídelního lístku, od 1. 10. 2023 budou nové jídelníčky. Paní ředitelka vysvětluje nutnost dodržování spotřebního koše.

Následně přítomní hodnotí kvalitu jídla v měsíci září.

Za město

Kvalita masa špatná, malé porce masa, malé porce jídla pro technické služby i zaměstnance úřadu, město nedostává mističky, polévky – vývary z prášku. Paní Petelíková posílá průběžně fotografie jídel panu Benešovi. Jídlo není dobré.

Za školu

Škola již řešila situaci při osobním setkání ředitelky školy paní Zhoufové a zástupkyně ředitelky paní Venclíčkové s paní ředitelkou GTH Choděrovou a oblastním ředitelem panem Benešem dne 20. 9. 2023. Zástupci GTH byli informováni o současném stavu stravování. Nedostatečné personální obsazení, chybí kuchaři. Byla přislíbena okamžitá náprava.

Nedostatky za školu: nedobré jídlo, rozvažené, nechutné, někdy náhlá změna jídelníčku, chybí salátový bar, nevhodná skladba jídelníčku, špinavé tácy.

Za rodiče

Jídlo není chutné, špatná kvalita masa, nedobrá úprava ryb, vývary z prášku s trochou mražené zeleniny. Dotaz na používání polotovarů, paní ředitelka vysvětluje, z jakých zdrojů se nakupuje – maso, ovocné knedlíky atd. Upozornění na neodpovídající alergenů v jídelníčku! V ZŠ Komenského podáván pouze jeden druh nápoje, voda se šťávou.

Za MŠ Barevný ostrov

Jídlo je často studené – hlavně maso, sladké jídlo bylo v září pouze jednou, nedochází ke konzultaci jídelníčku s MŠ, problém bezpečných jídel, často jídla, která malé děti nejedí, dotaz na složení svačinek. Vzhledem k většímu množství problémů byla domluvena schůzka v MŠ – pan Adamuška přijede 27.9.2023 v 10 hodin do školky na osobní jednání.

Byly odsouhlaseny následující úkoly a termíny:

1. GTH garantuje personální obsazení provozu v Černošicích – stálý manažer, kuchař profesionál, do jeho zaučení přítomen firemní executive chef kuchař (než se otočí celý jídelníček), dostatek pomocného personálu.
2. Firma GTH ředitelce ZŠ seznam věcí, které je potřeba do kuchyně dokoupit.
3. Bude sestaven nový jídelníček s ohledem na nutriční hodnoty pokrmů, spotřební koš a oblíbenost u strávníků.
4. Bude provozován salátový bar dle smlouvy.
5. Dojde k nápravě zmíněných nedostatků – teplota pokrmů, kvalita a chutnost pokrmů, správné značení alergenů, místo vývarů z prášků polévkové krémy, vývar méně často z kvalitních surovin, nepoužívat polévky v prášku.

22. 11. 2023 se uskuteční ve školní jídelně ZŠ Černošice v čase 14.00 – 16.00 den otevřených dveří, členové komise jsou srdečně zváni k degustaci nabízených pokrmů.

Příští setkání členů stravovací komise proběhne 28. 11. 2023.

Zápis vyhotovila: Jana Venclíčková, koordinátor stravovací komise