

## ZÁPIS Z PORADY STRAVOVACÍ KOMISE

Dne: 12.12.2016

Přítomni za rodiče: Kristina Kárová Sokolová

Přítomni za město Černošice: Petra Hlavičková

Přítomni za školu: Ludmila Zhoufová, Petr Steinocher, Jana Venclíčková

Přítomni za GTH: Jan Cízner, Martina Bartošová, Andrea Bílová

1) Mgr. Zhoufová informovala stravovací komisi o výběru firmy GTH zařízení školního stravování spol. s r.o. jako provozovatele školní jídelny.

Chyby v alergenech byly novou manažerkou provozu opraveny a v současné době se již nevyskytují.

Případné stravování podle dietního režimu lze na základě potvrzení praktického lékaře pro děti a dorost konzultovat s nutričním terapeutem GTH Multicatering prostřednictvím manažerky školní jídelny Černošice.

V současné době nemá školní kuchyně jak materiální, tak technologické a prostorové předpoklady pro přípravu dietních jídel.

2) Byl předložen návrh nového jídelníčku. Pro jeho finalizaci byla dohodnuta spolupráce zástupce stravovací komise, paní J. Venclíčkovou.

Předloženy výsledky spotřebního koše za 11/16. Bylo konstatováno, že nejsou naplňovány ukazatele ve spotřebě luštěnin, brambor, ovoce, ryb.

Stravovací komise byla seznámena s požadavky nutričních doporučení MZ ČR pro naplňování spotřebního koše. Základní požadavky, např:

- snížení četnosti vepřového masa (max. 4x/měsíc), smažených jídel, omezení uzeného masa a uzenin s výjimkou jídel jejichž charakter si to vyžaduje (zapečené těstoviny, plněné br. knedlíky).
- snížení četnosti houskových knedlíků jako přílohy (max. 2x/měsíc)
- pro zvýšení hodnot nepopulárních luštěnin, ryb a zeleniny, zařazovat tyto suroviny do polévek nebo je kombinovat v klasických přílohách a tím dosáhnout u dětí jejich větší konzumace než formou klasických hlavních jídel.
- zvýšení počtu jídel z drůbežího masa, zeleninových jídel, jídel z ryb a bezmasých jídel
- snížení četnosti sladkých jídel a sladkých nápojů z postmixu.

3) Projednána náprava stavu jídelních táců (mokrý) a příborů (bílé mapy). Výměna čisticích prostředků.

4) Tématické dny budou zajištěny 4x v průběhu školního roku.

5) V současné době jsou v důsledku nedostatečného členění pracovních ploch a pracovních úseků varny nakupovány tyto výrobky: vařené brambory, bramborové knedlíky plněné uzeným masem, kynuté ovocné knedlíky.

Pro přípravu jídel nejsou používány dehydratované instantní směsi a ochucovadla (bez aditiv) jsou používána pouze pro finální dochucení ve velmi malé míře.

Zaměstnancům města jsou poskytovány doplňky oběda dle smlouvy.

6) Příští jednání komise se bude konat 6.2.2017 v 17:00 v ZŠ Černošice

Závěrem komise konstatovala, že jak v rámci komunikace s rodiči, tak celková úroveň školního stravování se za poslední měsíc zlepšila a dohodla se na setkávání 1x za 2 měsíce.

Zápis vyhotovila: Martina Bartošová