

ZÁPIS Z PORADY STRAVOVACÍ KOMISE

1. 3. 2022

Přítomni za rodiče: Johana Křížková

Přítomni za město Černošice: Petra Hlavičková

Přítomni za školu: Jana Venclíčková, Jan Sacher

Přítomni za GTH: Tomáš Beneš – provozní ředitel – manažer

Přítomni za žákovský parlament: Oliver, žák 7. třídy

Omluveni: Renata Petelíková, Martina Měchurová, Vratislava Kutílková

Na začátku setkání byl představen nový člen stravovací komise, pan učitel Jan Sacher.

Paní zástupkyně Venclíčková oznámila ukončení práce v komisi. Nově byl přítomen žák a zástupce školního parlamentu Oliver, který přednesl připomínky ze strany spolužáků, včetně fotodokumentace.

Projednávaná témata:

1. Hygiena

Přítomní zástupci školy se shodli na tom, že v posledních měsících se zásadně zhoršila hygiena ve školní jídelně. Hlavní připomínky: vlasy v jídle, špinavé tácy (jsou na nich zbytky jídla, drobky, jsou ulepené apod.), někdy je potřeba vzít do ruky i sedm kousků, než najdete čistý, zbytky nápojů v kelímkách, špinavé přístroje...

2. Kvalita jídla

Jídlo i polévky bývají v poslední době studené, je také podezření na recyklaci jídla (jeden den cizrna, druhý den cizrnová polévka, nudle s mákem v polévce apod.), v rajčatovém salátu jsou zároveň čerstvá i stará oschlá rajčata, mrkvový salát nebo salát coleslaw mívají unavený vzhled, jsou viditelně nejméně včerejší (pan Beneš vysvětlil, že se řešily problémy s dodavatelem strouhané mrkve, také uvedl, že salát je dodáván ve větším balení a může být podáván více dní za sebou, ale pokud se správně skladuje, neměl by to být podle něj problém). Další připomínky: sražená smetanová omáčka, vysušené filé, evergreen v podobě brambor - kolísavá kvalita, někdy černé (pan Beneš uvedl, že brambory jsou českého původu od firmy Beskyd Fryčovice, která má nejlepší nabídku druhů brambor, jsou loupané, vakuované a nemají dlouhou dobu trvanlivosti jako horší konkurenční zboží). Byly také stížnosti na to, že jídlo na jídelničku se poměrně brzy opakuje a že je skladba nevyvážená, jeden den by si člověk vybral všechno a jiný den si nevybere ani jednu z možností. Polévky nejsou z vývaru, ale z polotovaru (pan Beneš vysvětlil, že se bujon přidává do polévek a omáček kvůli dochucení, produkty jsou bez glutamátů). Několik stížností na velikost porcí, jak v případě žáků druhého stupně, tak na úřadě nebo TS. Připomínka ohledně sladkého jídla - podle spotřebního koše by mělo být jednou za dva týdny, ale je jednou za týden (ovšem děti ho mají rády, takže by asi nebyly šťastné, pokud by se trvalo na striktním dodržení předpisu...).

ZŠ Komenského - jídlo je studené, problém zřejmě s dohříváčem jídla, a také je třeba změnit systém nalévání polévek (nedělat to předem, aby nevychladla), nedostatek mléka a kakaa, nezbyvá pro všechny děti

3. Nápoje

Často je k dispozici jen sladký čaj a nic jiného, mléko se nechladí, a tak někdy zkusne, v nádrži na vodu s citronem je jen samotná voda bez citronu.

3. Personál

Problémy v organizaci práce, při sběru špinavého nádobí se tvoří fronta a paní kuchařky dětem opakovaně zakazují dávat tácy se špinavým nádobím do stojanů na kolečkách (proč??), které vedle okénka stojí a jsou k tomu určené, personál nenosí pokrývku hlavy nebo jen velmi ležerně (důsledkem jsou vlasy v jídle).

4. Plýtvání jídlem

Systém burzy obědů není moc šťastný, vznikají zmatky a problémy typu, že dítě, které má jídlo předem nakliknuté a přijde na oběd později, nedostane svůj výběr, protože na něj už nezbylo, a musí se spokojit s jiným pokrmem. Hodně se plýtvá (paní učitelka Venclíčková vznesla dotaz, kolik jídla se vyhazuje a kam se dává, pan Beneš slíbil zjistit množství, vyhozené potraviny se podle jeho slov likvidují v bio odpadu). Panuje shoda na tom, že se nechá dojet systém burzy jídla do konce školního roku a příští rok se už nebude zavádět. Škola bude s dětmi probírat téma plýtvání jídlem v rámci třídnických hodin apod. Problém také je, že některým dětem jídlo vybírají a klikají rodiče a děti to pak nechtějí jíst. Co s tím?

5. Den otevřených dveří

Je naplánovaný na 21. 4. od 14 do 16 hodin, úkol pro GTH: vyrobit letáček k propagaci akce (bude i na stránkách školy a na školním facebooku), je třeba co nejdříve obnovit tradici tematických dní!

6. Ostatní

Pan učitel Sacher přednesl připomínku od kolegyně, že firma GTH připravuje obědy i pro Gymnázium Jana Nerudy a děti si tam jídlo pochvalují jako výrazně lepší - pan Beneš vysvětlil, že se jedná o zavážené jídlo, které se dodává i do firem a nejedná se tedy o jídlo pro děti, je dochuceno pro dospělé. Strávníci z městského úřadu mají problém s kastrůlky a jídlonoši - ačkoli jsou popsané, dochází k záměnám a ztrácí se.

Neplatiči z řad rodičů prvňáků, kteří podle zákona musí dostávat jídlo, ať mají zapláceno, či ne - škola pomáhá paní Měchurové zmíněné rodiče obvolávat a řešit s nimi nápravu.

7. Příští schůzka

Stravovací komise se sejde opět koncem dubna, konkrétní datum dá účastníkům vědět paní učitelka Kutílková.

Zpracovala: Johana Křížková