

## Zápis ze Stravovací komise ze dne 30. 10. 2023

### Přítomni:

*Za ZŠ a MŠ Staré Město:* R. Šikula, N. Bechrová, M. Černá

*Za rodiče žáků:* L. Koudelková (předsedkyně Stravovací komise), M. Hutař

*Veřejnost:* I. Roháčková

*Za město:* starosta Starého Města L. Koreš

*Jídelna:* vedoucí ŠJ J. Siklenková, kuchařky M. Hluchá, K. Siklenková, P. Chromcová

### Začátek: 16:00

#### **Průběh:**

1. Úvod; přivítání; ohlédnutí za posledním setkáním.
2. Výměnné stáže v rámci jídelny zatím neproběhly (vedoucí ŠJ důvody neuvedla).
3. Většina zúčastněných se shodla na tom, že kvalita obědů opět poklesla (se zač. školního roku); proběhly i změny v dodavateli (je v tom možná souvislost?).
4. Ředitel školy pravidelně kontroluje faktury jídelny, kromě hotových jídel v podobě kupovaných muffinů a polotovarů – smažených rybích prstů – závažné nedostatky nespaturuje.
5. Jednou z možných změn, které by mohly přinést pozitivní výsledky je vyhlásit anketu pro žáky (aby měli možnost volby jídla, alespoň jednou týdně); případně aby plány jídelníčků zkusil i někdo jiný než p. Siklenková (paní Hluchá přislíbila naplánovat jídelníček na měsíc prosinec).
6. Diskutovalo se o možných změnách v rámci nákupu potravin, jejich skladování a přípravy jídla (velkým tématem byla i samotná technologie přípravy jídla, uchovávání v konvektomatech; hledání cest, jak získat finanční prostředky na koupi nových přístrojů).
7. Byla navržena dočasná změna vedoucích ŠJ (Staré Město a Králíky); po velmi rychlém (telefonickém) jednání p. starosty Koreše se starostou Králík se tato „výměna“ uskuteční již na začátku listopadu .
8. Velkým tématem je názor široké veřejnosti, rodičů a žáků na školní stravování v obecné rovině – proč některé děti obědy ani neochutnají, proč se nechávají ovlivňovat druhými do té míry, že některá jídla „odsoudí“ jen z toho titulu, že jsou podávány ve šk. jídelně atd. Všichni jsme se shodli na tom, že psychologický efekt v tomto směru je bohužel opravdu velký. V tomto směru se jakákoliv změna koná jen velmi těžko. Pozitivním zjištěním je fakt, že žáci, kteří mají od začátku šk. roku obědy hrazeny (jedná se o soc. znevýhodněné žáky), s kvalitou stravy problémy nemají, ba naopak, jsou mezi nimi ti, kteří si rádi přidají.
9. Naši jídelnu navštíví profesionální kuchař p. Vítek Kudrna. Termín stáže je předběžně domluvený na půlku prosince (12. – 15. 12.). Od této stáže si slibujeme pomoc nejen v nových možných kombinacích jídel, ale i v samotné technologii přípravy jídla, v jeho skladování, uchovávání (aby nedocházelo ke zbytečnému znehodnocování) aj.
10. V souvislosti s bodem č. 9 se diskutovalo i možné stáži technologa provozu, který rozumí technickým požadavkům na přípravu stravy ve školní jídelně. Nejde tedy o kuchaře, ale o odborníka technického rázu. Tato stáž je zatím ve fázi hledání vhodného adepta a v hledání zdrojů, ze kterých by byl zaplacen.

11. Z řad veřejnosti i města zazněla připomínka, že možný důvod, proč se školního stravování širší veřejnost neúčastní (nebo ne v nějakém hojném počtu), může být velikost porcí pro dospělého strávnicka, resp. porce masa, která je na dospělého v syrovém stavu 100 g masa. Je tato porce opravdu dostačující? Vedoucí ŠJ se musí řídit nařízením, že pokud by se tato gramáž pro dospělého strávnicka navýšila, musí úměrně navýšit porci i všem ostatním kategoriím (dětí v MŠ, mladší školní věk, starší školní věk). Což je vzhledem k tomu, že většina dětí maso opravdu nejí, bohužel nevýhodný krok. (Pozn. – nemáme žádnou statistiku, kolik procent dětí maso jí a kolik ne, spíše jde o postřehy nás všech zúčastněných a samozřejmě o sledování kuchařek, který mají o tomto největší přehled).
12. S předchozími body souvisí i závěr, že školní stravování není ziskové. Takže i když by někteří strávnicki z řad veřejnosti byli ochotni si za oběd připlatit a tím pádem škole „přilepšit“, není to ze zákona možné.
13. Řešila se i oblíbená dětská jídla, která jsou víceméně pořád stejná (řízek, rizoto, zapečené těstoviny s rajčatovou omáčkou, sladké kynuté knedlíky). Naopak netradiční kombinace (cizrna na smetaně s rýží, čočkové ragú se špagetami, maso po arabsku, džuveč s bulgurem aj). jsou přijímány vcelku negativně. I proto nechápeme, že mají na jídelníčku stále svoje místo (určitě v tomto případě není překážkou plnění spotřebního koše).
14. V souvislosti s většinou výše projednávaných bodů se velmi často zmiňoval pojem „provozní slepota“ – je tedy důležité se neustále vzdělávat, inspirovat od druhých (proto ony výměnné stáže), sledovat jídelníčky ostatních jídelen, zkoušet nová jídla, kombinace. Věříme, že toto je cesta k možnému zlepšení.

Konec 17:15

*Zapsala: M. Černá*