Základná škola s materskou školou Karola Kuffnera, Školská 1087 Sládkovičovo 92521

Zápisnica zo stretnutia školskej stravovacej komisie

Dátum konania: 27.10.2021

Miesto konania: školská jedáleň v areáli ZŠ Karola Kuffnera v Sládkovičove

Prítomní: viď prezenčná listina

Agenda:

1, Otvorenie schôdze

2, Informovanie o stanovách

3, Voľba podpredsedníčky

4, Voľba tajomníčky

5, Diskusia stravovacej komisie

6, Ukončenie schôdze

Ad.1

Predsedníčka stravovacej komisie Mgr. Dórová otvorila schôdzu a privítala všetkých prítomných členov.

Ad.2

Predsedníčka následne informovala o Internum predpise smernice č.5/2021 a o obsahu štatútu stravovacej komisie.

Ad.3

Predsedníčka vyzvala členov, aby navrhli podpredsedníčku stravovacej komisie.

Navrhnutá bola Paedr. Aneta Mikešová. Návrh odsúhlasili všetci prítomní členovia.

Ad.4

Predsedníčka vyzvala členov, aby navrhli tajomníčku stravovacej komisie.

Navrhnutá bola Mgr. Katarína Kovářiková. Návrh odsúhlasili všetci prítomní členovia.

Ad.5

Následne sa otvorila diskusia o stravovaní vo všetkých zariadeniach, tj v škole a v škôlkach. Diskusia bola otvorená a témy sa preberali voľne. Nebol žiadny konkrétny program a členovia prispievali do diskusie témami podľa vlastného záujmu.

Zápisnica zahrňuje najviac diskutované témy a sú rozdelené do sekcií podľa pripomienok od jednotlivých skupín a zástupcov.

Text vyznačený modrou znamená zmeny, ktoré sú výsledkom tejto schôdze.

**\* Pripomienky zo strany rodičov počas RZ:**

* Pripomienky z 3.B: kladné ohlasy na zeleninový pult
* Pripomienky z MŠ Dálloša (veveričky): rodičov zaujíma koľko toho deti zjedia, zdôraznili, že je v jedálničku málo zeleniny a ovocia a že sa málo využívajú moderné potraviny (bližšie nešpecifikované)
* Pripomienky z MŠ Budovateľská (mravčeky): požiadavka na zdravšie stravovanie a zníženie tukov a margarínov.
* Pripomienky z MŠ Budovateľská (stonožky/žabky): veľa pečiva s nátierkami, pestrejšia strava, kaše a lepšie nutričné zloženie
* Pripomienky z MŠ Fučíková neboli zo strany rodičov žiadne.

• K daným pripomienkam sa vyjadrovala vedúca školskej jedálne ako aj zástupkyňa rodičov pre MŠ. Vedúca jedálne potvrdila, že používajú rastlinné maslo Flora (väčšinou do nátierok, nízky obsah tukov) a živočíšne maslo 82%-tné. Margarín sa používa len pri pečení alebo príprave múčnych jedál.

• Školská jedáleň sa riadi normami stanovenými Ministerstvom školstva, pričom musí dodržiavať zloženie jednotlivých jedál a variť podľa predpísaných receptov.

Ďalej vedúca školskej jedálne zdôraznila, že nové normy obmedzili sladké vody a prípravu jedál z polotovarov.

**\* Návrhy zo strany zástupkyne rodičov MŠ, priamo na stretnutí školskej komisie:**

* Zástupkyňa rodičov pre MŠ navrhla spoluprácu s Alexandrou Patay Popovičovou, ktorá je autorkou projektu „Čo jedia zdravé deti?“. Zástupkyňa predstavila koncept tejto skupiny a predbežnú predstavu o spolupráci. Komisia súhlasila, že zástupkyňa bude opätovne kontaktovať autorku, informuje ju o podmienkach jedálne, škôlok a školy a zároveň prezistí cenu za konzultáciu, ako aj podmienky spolupráce. Ďalej osloví OZ Usmiate slniečka a požiada o financovanie tejto spolupráce.

• Po zistení všetkých informácií sa bude následne komisia zaoberať touto alternatívou.

* Zástupkyňa navrhla vytvoriť album na FB stránkach MŠ s témou „Toto nám chutilo“, v rámci ktorého sa budú pridávať fotografie jedál, ktoré deťom chutia. Rodičia tak získajú vizuálna predstavu o tom, ako jedlá vyzerajú, ako sú servírované a aké rôzne druhy jedál deti obľubujú.

• Komisia súhlasila s vytvorením albumu na FB.

* Zástupkyňa navrhla organizáciu ochutnávky jedál (nátierok), ktorá mala v minulosti veľký pozitívny ohlas zo strany rodičov.

• Návrh neprešiel vzhľadom na momentálnu pandemickú situáciu a hygienické opatrenia.

* Zástupkyňa zisťovala, či je možné v deň narodenín dieťaťa doniesť namiesto sladkostí radšej bedničku ovocia

• Vedúca školskej jedálne potvrdila, že z pohľadu hygieny nie je táto alternatíva povolená

* Zástupkyňa ďalej zisťovala, či môže personál kuchyne dať obed dieťaťu priamo do prineseného obedára.

• Vedúca školskej jedálne potvrdila, že z pohľadu hygieny nie je táto možnosť povolená a kuchárky musia jedlo naložiť na tanier, z ktorého si dieťa samo jedlo presunie do vlastného obedára.

* Zástupkyňa ďalej poprosila vedúcu jedálne, či je možné pripraviť viac rôznorodý jedálny lístok a v prípade, že na desiatu je chlieb a nátierka, tak olovrant pripraviť odlišný.

• Vedúca školskej jedálne s návrhom súhlasila a bude sa snažiť pripravovať odlišné druhy jedál na desiatu a na olovrant.

**\* Pripomienky zo strany učiteliek ZŠ a MŠ:**

* Záujem o nátierky je rôznorodý, deťom napríklad chutí cesnaková ale tvarohová už nie
* Chlieb a pečivo žiadajú učiteľky viac kombinovať (chlieb, rožky, vianočka, celozrnné pečivo..). Učiteľky upozornili, že žemle pre MŠ sú veľké a deti majú problém ich jesť, uprednostnili by skôr kaiserky.

• Vedúca jedálne s návrhom súhlasila

* Zaujímavým olovrantom pre deti je perník alebo puding
* Nesladené čaje deti nechcú
* Učiteľky ZŠ by uvítali ochutené mlieko aj v jedálni na ZŠ, pričom ale vznikla otázka, k akému hlavnému jedlu je taký nápoj vhodný, aby nebol obed presladený (keďže väčšinou sa hodí k múčnym, sladkým jedlám)
* Kakaový závin nechutil, bol suchý a horký zrejme pre kakaovo-pudingový prášok
* Špagety boli suché, chýbal kečup.

• Vedúca jedálne upozornila na normy, nakoľko sa varilo 20kg cestovín a podľa normy mohla použiť len 5kg kečupu a na všetky škôlky len 1kg syra.

* Deti obľubujú cereálie s mliekom, budú v rámci jedálnička častejšie
* Žemľovka s pudingom nechutila, učiteľky chválili klasickú žemľovku s jablkami a škoricou
* Rezance s tvarohom chutili
* Učiteľky prejavili záujem o parené buchty alebo palacinky

• Vedúca jedálne upozornila, že tento druh jedál nie je možné v jedálni pripraviť vzhľadom na chýbajúci inventár a zároveň aj čas na prípravu a rozvoz.

* Mgr. Eva Šidová sa pýtala vedúcej školskej jedálne na zmenu rozvozu obeda pre MŠ Fučíková v porovnaní s minulým rokom. Tento školský rok dostávajú obed neskôr.

 • Vedúca jedálne informovala o zmene organizácie rozvozu. Vznikla dohoda medzi Špeciálnou školou, ktorá má obed okolo pol 12 a až potom MŠ (ide o protipandemické opatrenia keďže sa deti v jedálni nemôžu miešať).

* V deň keď majú dospelí stravníci odlišný obed, bude šalát vydávaný do misiek učiteľom zvlášť, nakoľko si žiaci berú šalát k jedlám, ku ktorým daný šalát nebol určený.
* Zástupkyne učiteliek z MŠ poprosili vedúcu školskej jedálne o viac mixované nátierky, aby nebolo cítiť tvaroh a kúsky zeleniny

• Vedúca jedálne súhlasila s návrhom

* Zástupkyne učiteliek z MŠ poprosili vedúcu školskej jedálne o pridanie krájanej zeleniny (napr. mrkva, reďkovka) nad rámec zeleniny už obsiahnutej v nátierke

• Vedúca jedálne súhlasila s návrhom

* Učiteľky navrhli aj prípravu jedál ako napr. vyprážaný karfiol (ZŠ) a zapekaný (MŠ), prípadne ryžový nákyp
* Ryba dusená deťom v MŠ nechutí, ale rybacie fašírky áno.

• Vedúca jedálne potvrdila, že zahrnie rybacie fašírky aspoň 2x do mesiaca

* Rybacia polievka tiež nechutí

• Vedúca jedálne potvrdila, že sú rôzne recepty, tak vyskúša iný

* Kapustnica s klobásou na ZŠ veľmi štípala
* Vedúca jedálne potvrdila, že párky, špekačky, klobása, saláma na MŠ podľa noriem nesmú byť. Párky v polievke môžu byť.
* Zástupkyne učiteliek ZŠ navrhli nahradiť jogurt za ovsené tyčinky nakoľko deti ešte idú do ŠKD

 • Vedúca jedálne súhlasila s návrhom

* Zástupkyne učiteliek ZŠ sa pýtali na normy mäsa na jednu porciu nakoľko sa im zdajú niekedy príliš malé.

• Vedúca jedálne potvrdila, že porcia mäsa v surovom stave je stanovená na 7dg (prvý stupeň) a 8dg (druhý stupeň)

* Učiteľky MŠ spozorovali, že deťom viac chutí plátok šunky, takže bude častejšie v jedálničku
* Predsedníčka stravovacej komisie navrhla vytvoriť na stránke školy nový priečinok venovaný stravovacej komisii. Za priečinok bude zodpovedná Mgr. Kramárová. Uverejnia sa v ňom kontakty na stravovaciu komisiu, mailové kontakty, stanovy stravovacej komisie, normy a recepty k normám. Rodičia si tak presne budú môcť pozrieť zloženie konkrétnych jedál.

**\* Pripomienky zo strany vedúcej školskej jedálne:**

* Vedúca školskej jedálne informovala o mliečnom programe, v rámci ktorého je mlieko zadarmo. Tým pádom bude viac zahrnuté do jedálnička. Učiteľky potvrdili, že mlieko deťom chutí.
* Vedúca jedálne upozornila na povinnosť zloženia jednotlivých jedál v týždni:

 1x bezmäsité jedlá

 2x mäsité jedlá (v celku)

 2x mäsité jedlá (kombinované, s menším podielom)

* Príprava jedál je hotová okolo 11tej, pričom veľa času zaberá váženie a rozvoz. Školskej jedálni by pomohla výpomoc pri rozvoze (väčšie auto, prípadne nezávislý rozvoz, ktorý by bol ochotný rozniesť:

 desiatu (pol hodina)

 obedy (hodina)

 olovrant (pol hodina))

 Predsedníčka navrhla osloviť mesto alebo úrad práce na získanie človeka ako VPP alebo

 brigádnika.

* Vedúca pripomenula, že zemiaky sú podľa noriem považované za najzdravšiu prílohu a mali by byť v jedálničku 3x do týždňa. V minulosti boli zemiaky kupované ošúpané a vákuovo balené, teraz sa kupujú čerstvé a kuchárky ich samé strúhajú.
* Počet rôznych príloh (šalátov) je obmedzený rozpočtom
* Vedúca informovala o ďalšom programe „Chutne a zdravo“ vďaka ktorému sa k deťom opäť dostane viac zeleniny a ovocia

6, Ukončenie schôdze

Po ukončení diskusie predsedníčka ukončila schôdzu.

Zapisovala Mgr. Katarína Kovářiková \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Overovala Mgr. Gabriela Dórová \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_