

## Zápis z porady Stravovacej komisie konanej dňa 13. 6. 2014

### Prítomní:

**Stravovacia komisia:** Renáta Kubáň (za Bilgym a Narniu), Jozef Kerekréty (za Bilgym), Andrea Tóthová (za rodičov a zamestnancov Narnie), Milena Uhlíková (za zamestnancov oboch škôl)

**Školská jedáleň:** Tomáš Mészároš, štatutár prevádzkovateľa PINO s.r. o.

Stravovacia komisia sa najprv stretla v zložení Renáta Kubáň, Jozef Kerekréty, Andrea Tóthová, Milena Uhlíková. Hovorili sme o pripomienkach ku kvalite stravovania, ktoré sa zhromaždili za uplynulé obdobie, najmä zo stretnutí Rady rodičov Narnie aj Rady rodičov Bilgymu. Následne sa k stretnutiu pripojil p. Mészároš a spolu sme sa zaoberali s ďalšími pripomienkami a podnetmi ku skvalitneniu poskytovanej stravy. Preberané podnety:

*Zdá sa, že je v tomto roku menej ovocia. Prečo?*

ŠJ mala zazmluvnené ovocie do konca júna, začiatkom marca zastavili dodávky s vysvetlením, že už nie sú peniaze. Prevádzkovateľ rozviazal zmluvu s doterajším dodávateľom a uzavrel zmluvu s iným, od čoho si sľubuje zlepšenie. Na podnet, aby ovocie bolo pre každého stravníka, odpovedá prevádzkovateľ kladne a tiež prisľúbil dať do ponuku ovocie v stredu, keď na 1. stupni sú „Zdravé desiate“.

*Chladnička v jedálni, ktorú využívajú žiaci oboch škôl na uskladnenie svojich diétnych obedov, je často preplnená. Nemohla by byť väčšia?*

Komisia si myslí, že chladničku by mala zabezpečiť škola na vlastné náklady, aj to tlmočila p. Mészárošovi. Dbať o to, aby bola čistá, aby v nej nezostávali zabudnuté krabičky s jedlom, vždy v piatok poobede ju vyprázdniť. Prevádzkovateľ prisľúbil, že zabezpečí cez leto nákup väčšej chladničky.

*Objavené nečistoty v podávanom jedle sú ojedinelé, ale stávajú sa. Je vhodné poučiť citlivo stravníkov, aby v prípade, že nájdu nejaký nežiadúci predmet vo svojom jedle, prišli za vedúcou a oznámili to, deti to oznámia svojim vychovávateľkám, ktoré to budú ďalej riešiť. Vedenie školskej kuchyne zabezpečí následné podávanie ostatného jedla tak, aby nebolo kontaminované, alebo úplne zastaví jeho vydávanie.*

V ďalšom sme diskutovali o nápadе, ktorý vzišiel z vedenia školy, ponúknuť ďalší typ jedla, ktorý by nebol limitovaný určenou stravnou jednotkou pre školy, mohlo by sa zaň platiť vyššia cena, no bol by alternatívnym, racionálnym jedlom – celozrnná ryža, celozrnné cestoviny, menej tuku, nie vyprázané jedlá, viac zeleniny, čistej neupravenej zeleniny, menej polotovarov, tradičné suroviny ako cícer, pohánka, atď.

P. Mészároš prisľúbil sa tomu venovať cez prázdniny a pripraviť návrh. Možno by sa dalo toto alternatívne jedlo otestovať najprv na učiteľoch, potom dať do ponuky aj študentom.

Okrem toho plánuje prevádzkovateľ od septembra variť aj pre celiatikov. Už v tomto roku tu bola možnosť objednať si jedlo spĺňajúce kritériá pre stravovanie s poruchou pri strávení lepku. Stravníci zároveň upozornili vedúcu pri objednávke, že ide o celiatickú verziu, a kuchyňa zabezpečila, aby sa dokončovanie jedla udialo tak, aby neobsahovalo žiaden lepok. Od septembra bude pripravovaná strava pre celiatikov v špeciálnom prostredí.

V ďalšom sme hovorili o zveľaďovaní kuchyne a jej zariadenia. Prevádzkovateľ plánuje cez leto urobiť ďalšie stavebné úpravy vedúce ku skvalitneniu pracovného prostredia a tiež opäť investovať do modernej technológie, čo však súvisí s predĺžením obdobia zmluvného vzťahu so školou. K tejto veci sa vyjadrí správna rada škôl.

Zapísala: Milena Uhlíková