

Zápis z porady Stravovacej komisie konanej dňa 9.1.2013

Prítomní:

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

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

Zo strany stravníkov prišlo niekoľko pripomienok a podnetov, ktorými sme sa v ďalšom zaoberali a prijali niektoré rozhodnutia.

Plastový riad – viacerí rodičia detí poukazujú na to, že plastový riad nie je vyhovujúci, deťom nechutí jedlo na nich, cítia zápach umelej hmoty. Plast je izolant, a navyše neudrží teplo, jedlo rýchlejšie chladne. Na plastovom tanieri sa jedlo šmýka, posúva. Plastový riad sa šmýka na tácke? Nie je to v súlade s kultúrou stravovania. P. Mészároš získal stanovisko hygieny k otázke používania plastového riadu v školskej jedálni, ktoré znelo, že nie súvoči tomu výhrady z hľadiska predpisov. Vysvetľoval, prečo sa rozhodol pre toto riešenie – pre množstvo rozbitého riadu a strácaniu riadu a príborov (vynášanie jedla z jedálne). V diskusii zaznel názor vytvoriť fond na rozbité taniere – keď dieťa rozbije, tak to nahlási a následne to uhradia rodičia. Voči tomuto oponoval pán Mészároš, že by to bolo ťažko realizovateľné a prispievalo by to k zvýšeniu stresu detí. *V závere p. Mészároš prisľúbil vymeniť plastový riad za porcelán, pričom výmena prebehne postupne.*

K otázke strácania riadov a príborov zaznel návrh, aby sa pravidelne robila inventúra riadu v škole – v kabinetoch, triedach a skrinkách žiakov v spolupráci so školou. Škola prisľúbila *pravidelne prostredníctvom upratovačiek kontrolovať, či sa riad z jedálne nenachádza v triedach alebo inde v škole a prinášať ho naspäť do jedálne.*

Malé porcie – niektorí stravníci, deti aj dospelí sa sťažujú na malé porcie, pár kúskov mäsa, resp. 4 malé koláčiky. P. Mészároš uviedol, že po uvarení sa porcie jednotlivých jedál rozvažujú podľa normy, urobí sa vzor, podľa ktorého kuchári majú vydávať stravu. Dohodli sme sa, že *ak sa vyskytne malá porcia, stravník má ísť hneď s reklamáciou za pani prevádzkarkou, ktorá je v bufete, ktorá túto reklamáciu bude okamžite riešiť.*

Školské ovocie – otázka zo strany stravníkov bola, prečo nedostávajú deti z druhého stupňa k obedu aj ovocie. Odpoveď pána Mészároša: *ovocie pre druhý stupeň je dostupné v bufete, deti o tom vedia, môžu si ho hneď po obede zobrať z misky umiestnenej v bufete.* Deti z prvého stupňa dostávajú ovocie priamo do triedy. Ďalšia pripomienka sa týkala toho, že sa strieda stále jedno a to isté ovocie (jablká a hrušky). Dodávateľ, ktorý dodáva ovocie v rámci programu Školské ovocie, financovaného EÚ, argumentuje tým, že dotácia je na domáce pestované ovocie, nie na dovážané. Ovocie však nie je pravidelné dodávané, čo je dané administratívnymi dôvodmi. Okrem ovocia jedáleň dostáva aj čistú jablkovú šťavu, ktorá je k dispozícii bez rozdielu všetkým stravníkom v čeridlách.

Zeleninový šalát – otázka niektorých stravníkov je, či môžu mať šalát k jedlu, ktoré nemá v jedálnom lístku šalát. Áno, je to možné, stravník si ho môže vypýtať aj k jedlu, ktoré je bez šalátu, *pán Mészáros dá pokyn svojim zamestnancom, aby to umožnili.*

Jedálny lístok – stravovacia komisia mala k dispozícii stravné lístky za obdobie – október až december 2012. Konštatovala, že výber jedál je pomerne pestrý, ale niektoré jedlá – knedle ako príloha - sa vyskytujú veľmi zriedkavo. Varia sa 2 druhy polievok, 4 hlavné jedlá, z toho jedno bezmäsité a jedno, ktorým je zeleninový šalát. Vyjadrili sme niekoľko podnetov k zlepšeniu zostavovania jedálneho lístka - napr. vyradiť jedlo Kuracie s broskyňou, zaradiť častejšie k pečenému mäsu knedľu, rovnako častejšie uvariť deťmi obľúbené parené buchty, palacinky, lievance, dukátové buchtičky, rezance s makom, šúľance s makom, pizzu. Prosba zo strany vegetariánov, aby v deň, keď je sladké jedlo ako bezmäsitý pokrm, bol v ponuke zeleninový šalát bez mäsa.

Školská jedáleň pripravuje jedlo na základe odporúčaní Ministerstva školstva pre školské stravovanie tak, aby výber jedál bol pestrý a v rámci týždňa spĺňal výživové hodnoty určené pre vek dieťaťa. Veľa detí (podľa vyjadrenie jedálne asi 60 detí na 1.stupni) má potvrdenie od lekára, že si môže vybrať jedlo.

Otázka, či by nemali byť v ponuke aj kvalitnejšie cestoviny prípadne celozrnné cestoviny. Pán Mészáros ilustruje nezáujem zo strany detí príkladom, keď v rámci týždňa zdravej výživy uvarila školská jedáleň aj celozrnné špagety a deti ich nechceli jesť, vracali nedojedené taniere.

Otázka, či je jedáleň zapojená v **Mliečnom programe**: nie je zapojená, pre nezáujem zo strany detí. Možno ich odrádza názor niektorých odborníkov, že mlieko zakysluje organizmus. Ak by sme však urobili nejakú osvetu medzi deťmi a viedli ich k pravidelnej konzumácii mlieka, pán Mészáros vyjadril svoju ochotu zapojiť sa do Mliečneho programu. V bufete je v ponuke aj ochutené mlieko.

Zo strany školskej jedálne zaznela výzva, aby sme dali rodičom na vedomie, že môžu vždy v prípade nespokojnosti, pripomienok alebo podnetu *komunikovať priamo s jedálňou*, ktorá sa usiluje o zlepšovanie poskytovania svojich služieb.

Na pripomienky ku kvalite stravy je zriadená školská adresa stravovanie@narnia.sk, ktorú dostáva p. Uhlíková. Škola v spolupráci s jedálňou odpovedá priebežne na tieto otázky, tak sa stalo v prípade otázky o tom, či je dodávané mäso v jedálni od slovenských dodávateľov, alebo ako často dostávajú deti k obedu zeleninové šaláty a ovocie.

Stravovacia komisia ocenila ústretovosť pána Mészároša vo vzťahu k pripomienkam, iniciatívu v zlepšovaní vybavenia kuchyne a vzorné plnenie svojich finančných záväzkov voči škole.

Zapísala: Milena Uhlíková

Vzal na vedomie:
(za prevádzkovateľa fy PINO)

Vzal na vedomie:
(za Združenie škôl C. S. Lewisa)