

		Číslo materiálu : 4 / 07
Komise:	Školská	RM 8. 3. 2017
Datum :	13. 2. 2017 – 16:15 hod.	
Přítomni:	Mgr. Dana Vepřková, PhDr. Stanislava Lisková, Mgr. Růžena Votrubová, Mgr. Yveta Jeřábková, Mgr. Silvia Doušová, Mgr. Vít Šnajdr, Mgr. Jindřich Kozák, Mgr. Lída Jůnová	
Omluveni:	Mgr. Karel Ptáček, Petr Spálený, PhDr. Nina Bilincová	
Neomluveni:		
Hosté:	Irena Kloudová, Ivana Procházková, Martina Zahradníčková (Školní jídelny Kutná Hora), Šárka Nová	
Člen RM:	Ing. Zuzana Moravčíková	
Příští jednání:	13. 3. 2017 – 16:15 hod.	

1) Návrh usnesení pro RM :

RM města Kutná Hora
b e r e n a v ě d o m í
zápis školské komise ze dne 13. 2. 2017

2) program jednání komise včetně krátkého komentáře :

Program:

- 1) Program Skutečně zdravá škola
- 2) Návštěva pracovníků školního stravování

1)

V úvodu schůzky se paní Mgr. Doušová zeptala na současné možné využití školních bufetů. Paní Kloudová hovořila o nabídce prostor bufetu k využití paní Šárce Nové. Prostory pro ni nebyly vyhovující. Ředitelka Základní školy paní Mgr. Drabešová následně uzavřela novou smlouvu na pronájem bufetu, občerstvení pro žáky v souladu s novým právním předpisem je tedy opět zajištěno. Ředitelka Školních jídelen Kutná Hora paní Irena Kloudová dále hovořila o prostorových možnostech školních jídelen. Jídelní lístky musí být sestaveny tak, aby nebyla nabízena dvě pečená jídla. V kuchyních jsou využívány konvektomaty.

Paní Mgr. Doušová představila prezentaci programu Skutečně zdravá škola, který vznikl z iniciativy nespokojených rodičů.

Skutečně zdravá škola je komplexní program, plně integrovaný do života celé školy, který si klade za cíl vytvářet kulturu, jež si jídla váží, dokáže si je vychutnat a učí, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Program využívá tématu jídla jako nástroje k ztraktivnějšímu pobytu dětí ve škole – prostřednictvím radostného zážitku ze školního oběda a obohacením vzdělávání ve třídě o praktické vzdělávání na školní zahradě, návštěvy farem a lekce vaření.

Program stanoví tzv. Desatero školní kuchyně: např. používání jen základních potravin, upřednostnění lokálních a sezónních potravin, minimalizace množství soli, omezení spotřeby cukru, používání kvalitních tuků, hlavní jídlo s dostatkem zeleniny.

Zdůraznila např. absenci slazených čajů, nabízené nápoje: 100 % koncentráty, voda s bylinkami, s citronem. Návaznost školních jídelen přímo na jatka a farmáře. Možnost získání certifikátu Skutečně zdravá škola. Paní Kloudová se dotazovala na zapojení škol z okolí (odpověď paní Doušové: zatím pouze MŠ Tupadly) a dále reagovala, že maso školní jídelny odebírají také přímo z jatek Sdělila, že děti v Školních jídelnách Kutná Hora dostávají asi 55 % ze stanoveného množství cukru, které má dítě získat v ŠJ (mělo by být plněno na 70 % stanoveného množství, 55 % je

v toleranci).

Paní Mgr. Votrubová dále konstatovala, že děti vracejí dobré jídlo - ryby, vepřové kotlety. Uvedla také zkušenost z ŠJ Chrudim, kde si děti mohly nabírat zeleninu a připravit si míchaný salát.

Paní Kloudová sdělila, že Krajská hygienická stanice výslovně nedoporučuje, aby děti bez dohledu manipulovaly s potravinami. Dětem ale v jídelnách předkládají saláty v miskách s možností výběru.

Paní Mgr. Doušová vyjádřila zkušenost se školní jídelnou MŠ Benešova, kde je dost časté zařazování luštěnin, spokojené jsou prý děti v ŠJ Jiráskovy sady.

Paní Šárka Nová sdělila, že nechce získat bufet do pronájmu. Má zájem zajistit zdravé stravování dětí – nabídnout zdravé svačiny. Na dotaz paní Doušové uvedla, že se může jednat o obloženou housku, dezert – ořechové kuličky s ovocem, puding. Cena: 25,- až 30,- Kč.

Dále se dotazovala paní Kloudové na spotřební koš. Paní Kloudová odpověděla, že je závazný (jedná se o obědy dotované ze státního rozpočtu). Paní Nová dále poukázala na úroveň stolování dětí (jedí v bundách, nemají společenské návyky) – nedostatečná výchova.

K příspěvku pana Mgr. Ptáčka v zápise komise ze dne 9. 1. 201 - tlumočil připomínku učitelů ZŠ T. G. Masaryka na malé porce masa ve školní jídelně (jednalo se o porce pro dospělé). Paní Kloudová sděluje, že je možné objednat si větší porce masa popř. také větší přílohy tak, jak jsou stanoveny pro skupinu strávníků starších 15 let. Tato možnost již pedagogům byla nabídnuta a bude připomenuta znovu.

Předsedkyně komise Mgr. Dana Vepřková se zeptala pracovník školních jídelen na reakce dětí a rodičů ke stravování. Přítomné zástupkyně ŠJ sdělily, že děti reagují bezprostředně, rodiče většinou při provedení platby. Paní Kloudová doplnila: „Reakce strávníků jsou okamžité - když si jdou jídlo přidat - pochválí u výdeje, když vrací talíř - jídlo někteří zhodnotí tam. A komentář rodičů vyslechneme, když volí z jídel na výběr a to většinou oběd mění z důvodu, že dané jídlo dítě nejí. Je jasné, že nemůže všem chutnat všechno, ale vyloženě negativní reakce, že není z čeho si vybrat, nebo že dítěti nikdy nic nechutná nejsou.“

Paní Nová se dále ptala na používání polotovarů při přípravě bramborové kaše, vývarů. Paní Kloudová odpověděla, že bramborová kaše se připravuje tradičně z brambor, mléka a másla. Vzhledem k množství nelze ve školním stravování tímto způsobem vařit bramborové knedlíky. Vývary se připravují z kostí, masa a zeleniny. K dochucení může být použit „čirý vývar“.

Paní Nová poukázala na nespokojenost s ŠJ Jana Palacha – stížnosti od učitelů. Předsedkyně komise Mgr. Vepřková připomněla také důležitost úpravy jídla na talíři a uvedla také srovnání kvality doneseného oběda nemocným dětem z různých školních jídelen. Takto kvalitu jídla okomentovala jedna z maminek KH: „Jídlo pro žáka ZŠ uvařené v jídelně ZŠ Žižkov bylo mnohem kvalitnější, než jídlo pro dítě z Církevní mateřské školy sv. Jakuba uvařené v jídelně při ZŠ J. Palacha“. V závěru poděkovala přítomným pracovníkům školního stravování za návštěvu. Zmínila také, že Gymnázium J. Ortena bude provozovat bufet – s dovozem mimo Kutnou Horu, nápojový automat s nápoji bez cukru.

Na závěr přítomné pan Mgr. Kozák seznámil s přípravou dopravní obslužnosti. Plánována je zastávka u Kamenného domu, tím bude dětem dostupný Spolkový dům (docházka do ZUŠ).

Předsedkyně komise Mgr. Vepřková hovořila o nutné časové koordinaci dopravy a výuky – po zkušební době bude nutné vyhodnotit.

Příští schůzka se uskuteční: **pondělí 13. 3. 2017 od 16.15 hodin v malé zasedací místnosti
Vlašského dvora**

Termíny následujících schůzek:

Pondělí 10. 4. 2017 od 16.15 hodin v malé zasedací místnosti

3) Připomínky, dotazy, návrhy k projednání v RM :

Na základě některých nejasností v používání polotovarů ve školním stravování navrhuje RM, zda by bylo možno nahlédnout do dodacích listů a faktur, které jsou k dispozici v jídelnách Kutné Hory – od září 2016 do prosince 2016.

4) Reakce rady města :

Zapsal: M. Nechojdomová

Elektronicky ověřil: Mgr. Dana Vepřková, Mgr. Sylvia Doušová, Irena Kloudová

Datum: 21. 2. 2017