

Zápis ze zasedání Stravovací komise číslo 7 ze dne 21. 5. 2024

Přítomni

Za vedení - Ivana Dobšová

Za učitele – Vladimíra Havelková, Markéta Bílková, Ivana Karlová

Za rodiče – Michaela Obrhelová

Za kuchařský personál – Alena Hloušková, Lucie Jungmannová

Po úvodním slovu paní zástupkyně komise vzpomněla akce, které se uskutečnily od posledního setkání:

Ve dnech 6. - 7. 5. proběhl audit plýtvání potravinami. Vybraní žáci 5.A a 9.C kontrolovali své spolužáky, jak využívají možnosti stravování v naší jídelně. První den 56 dětí odneslo plný oběd a 128 dětí nesnědlo polovinu své porce. Druhý den bylo vyhozeno 82 celých porcí a 188 polovičních porcí. Podle těchto zjištění tak cca 10 až 15 % dětí vrací celý oběd, dalších 20 až 25 % svůj oběd nedojí. V další fázi by bylo vhodné zaměřit se na důvody tohoto stavu a připravit osvětu, aby se tato čísla snížila.

Ve školní kuchyni proběhla hloubková kontrola zástupci pražské hygienické stanice. Výsledky kontroly dopadly pro naši školu velmi dobře, zaměstnankyně školní kuchyně a tým i celá naše škola byly pochváleny.

Komise diskutovala o problému spravedlivého a udržitelného rozdělování doplňkového sortimentu, jakým je ovoce, zelenina a mléčné výrobky. Aktuálně se běžně stává, že na strážníky, kteří chodí na oběd nejpozději, tyto oblíbené potraviny nezbývají. Bylo upozorněno na to, že i z řad pedagogů nedochází ke korektnímu chování v tomto smyslu a že mají jít učitelé příkladem nejen svým ohleduplným stravováním, ale i vhodným chováním ke kuchařskému personálu. Tento fakt bude zmíněn na pedagogické radě, která proběhne v červnu. Rovněž bude pedagogický sbor informován o normování dětských porcí a porcí pro dospívající.

Paní Jungmannová přišla na základě pozitivní spolupráce se staršími žáky naší školy s návrhem na založení kroužku vaření pro žáky 5. - 9. ročníků v prostorách školní kuchyně. Vedení tuto aktivitu podporuje, případné organizace zmíněné zájmové činnosti by se ujala v následujícím školním roce škola.

Škola si stále velmi dobře vede na cestě k získání bronzového certifikátu projektu Skutečně zdravá škola:

- Školní parlament se sešel s pracovníky kuchyně, provedl rozhovor, který byl uveřejněn na webovkách školy.
- Byly zakoupeny biosaponáty.
- Žáci 1. stupně i kuchařky pěstují pro potřeby kuchyně bylinky.
- Třídy navštěvují české farmy.
- Kuchyně kupuje (dle finančních možností) biopotraviny od českých producentů.

Naproti tomu se bohužel škole nepodařilo získat grant na pořízení vyvýšených záhonů pro rozšíření stávajících školních aktivit spojených s pěstováním vlastních produktů v biokvalitě, zejména bylinek.

Další setkání Stravovací komise naplánovala na 22. října 2024.

Zápis zpracovala:

Markéta Bílková

Zápis schválil:

Petr Hamáček