Zápis z ustavující schůze stravovací komise při školní jídelně ZŠ Dlouhá Loučka

Zasedání Stravovací komise se uskutečnilo 1. 9. 2016 ve cvičném bytě ZŠ Dlouhá Loučka.

Začátek: 12.30 hod.

Konec: 14.30 hod.

Přítomni: Mgr. Jana Knápková – ředitelka ZŠ Paseka

 Mgr. Miroslava Kořenková – učitelka ZŠ Paseka

 Mgr. Radka Benešová - ředitelka MŠ Paseka

 Jiří Blažek – starosta obce Paseka

 Bc. Iva Tichá – ředitelka MŠ Dlouhá Loučka

 Jitka Krestýnová – vedoucí školní jídelny

 Jaroslava Dostálová – hlavní kuchařka

 Ladislav Koláček – starosta obce Dlouhá Loučka

 Mgr. Marcela Plháková – zástupkyně ředitele ZŠ Dlouhá Loučka

 Mgr. Leopold Kropáč – ředitel ZŠ Dlouhá Loučka

Stravovací komise byla svolána na základě podnětů zaslaných elektronickou poštou vedením ZŠ v Pasece. Podněty obsahovaly zjištění o nedostatcích v dodávané stravě ve druhém pololetí školního roku 2015/16.

V průběhu jednání seznámily zástupkyně ZŠ Paseka všechny přítomné se svými poznatky, ve kterých zaznamenaly sníženou chuťovou kvalitu připravovaných jídel a s požadavky na skladbu jídelníčku se zaměřením na zdravou stravu. V následné diskusi mezi dodavateli a odběrateli obědů byly ujasňovány požadavky a možnosti obou stran v problematice přípravy pokrmů. Odběratelé předkládali svoje požadavky, které byly ihned dávány do souladu s kapacitními i finančními možnostmi dodavatele. Vedoucí školní kuchyně seznámila účastníky s některými technologickými postupy při přípravě jídel. Prodiskutována byla možnost využití polotovarů při přípravě jídel.

Starosta obce Paseka pan Jiří Blažek vstoupil do diskuse o zlepšení formy převozu jídel z kuchyně k odběrateli. Navrhl využít jiný typ přepravních nádob, ve kterých by nedocházelo ke stlačování přepracovaných pokrmů.

Závěry:

1) Pro zlepšení vzájemné komunikace mezi dodavatelem a odběrateli se bude stravovací komise scházet zpočátku 1x měsíčně, později mohou jednání komise probíhat v delších časových intervalech.

2) Dodavatel je seznámen s požadavkem odběratelů na zvýšení podílu zeleniny v jídlech a na větší pestrost jídelníčku se zaměřením na zdravou výživu.

3) Aby bylo možno splnit bod 2, bude nutno přistoupit se zvýšení cen potravin ve všech kategoriích v rozmezí 1 – 3 Kč.

4) Odběratelé nevyžadují, aby dodavatel připravoval 2x týdně 2 druhy jídel k obědu – tzv. dvojky.

5) Příprava jídel z polotovarů bude věcí diskuse mezi oběma zúčastněnými stranami. Jídla, která dodavatel není schopen kvůli technologii zpracování připravit, budou připravena z polotovaru. Výsledné dojmy z takto připraveného jídla budou prokonzultovány v rámci jednání stravovací komise.

V Dlouhé Loučce 2. 9. 2016

Zapsal: Mgr. Leopold Kropáč