

Klub rodičů a přátel školy při ZŠ Strančice, z.s.

Sídlo: Základní škola Emila Kolbena, příspěvková organizace

Revoluční 170, 251 63 Strančice

IČO: 22741119

Zpráva KRPŠ o stravování ve školní jídelně ve škole Emila Kolbena, Strančice

Vážení rodiče,

tímto tématem jsme se začali zabývat na základě podnětů od rodičů, kdy šlo o nespokojenost dětí s chutí ve školní jídelně.

Nejdříve bychom Vám rádi představili jídelnu, ve které se stravují naše děti. Bohužel naše škola má omezení, se kterými bez obrovské investice nelze nic dělat.

Jídelna a její personál se snaží v rámci velmi malého rozpočtu uvařit polévku a hlavní jídlo. Nejde však jen o rozpočet, ale i o plnění norem, co vše musí jídlo obsahovat. Je zajímavé se podívat na Vyhlášku o školním stravování.

Do jídelny byl zakoupen ve spolupráci s obcí nový konvektomat a nové chladicí zařízení, což se okamžitě projevilo na lepší kvalitě např. rýže se vaří stejnoměrně (čili nestává se, že je tvrdá nebo rozvařená). Dříve k přípravě polévky, omáčky, přílohy atd. byl k dispozici konvektomat jen jeden.

V konvektomatech jsou přes noc vařeny vývary či omáčky. Jídelna vaří z regionálních potravin, např. krutí maso nakupuje přímo z farmy, a to celé krůty, aby zpracovala všechno a ušetřila. Nejsou používána žádná „dochucavádlá“, což je hlídáno i ze strany hygieny. Cílem je vařit z polotovarů minimálně. Výjimkou jsou např. ryby. Jak všichni víme, dobrá čerstvá ryba stojí značný obnos.

Nejen vedoucí kuchyně p. E. Siró, ale i paní ředitelka byly získat inspiraci v rámci vybavení kuchyně moderní technologií kromě jiného v jídelně v Mnichovicích, na kterou mnozí z vás jistě slyšeli chválu. Navštívily také v rámci jednoho víkendu Macro Czech Gastro fest, který jsme doporučily, protože i zde téma jídelen bylo na programu. Nicméně všechny nabídky, ukázky a semináře byly zaměřeny na polotovary. Šlo sice o kvalitní polotovary, ale za takové se musí významně připlatit.

Naše jídelna svojí kapacitou neumožňuje doplňkovou činnost jako např. ta v Mnichovicích. Nelze, aby jídlo bylo vydáváno dalším osobám ve stejných prostorách, jako jsou žáci. Myslíme, že bychom ani nechtěli, aby se cizí osoby pohybovali po škole. Řešením by bylo postavit novou budovu, na což škola ani obec nemají prostředky.

Z hygienických důvodů nelze ani jiným způsobem zajistit předávání stravy jiným osobám např. nějakým okýnkem. Nelze jej udělat tak, aby vedlo přímo z jídelny. Dokonce nespotřebovaná strava nelze např. odprodat nebo darovat, musí být biologicky zlikvidována.

Jídlo je možné si dosolit či dopepřit, když děti požádají paní kuchařky u okénka. Záměrně nejsou dochucovádlá dostupná přímo, protože pak dochází k různým vtípkům a měly by je k dispozici i děti, které zatím adekvátně dochutit jídlo nejsou schopny.

Porce jsou opět určeny normativně, ale paní kuchařky jsou ochotny přidávat (samozřejmě pokud nejde o maso). Často si děti mohou vzít navíc čerstvé ovoce či mléčné výrobky. Zkušenost je spíše taková, že si je berou jen ti nejmenší.

Dvě zástupkyně KRPŠ absolvovaly tři namátkové ochutnávky ve školní jídelně. Bylo nám servírováno stejné jídlo jako dětem. Zároveň jsme obě využily možnosti, že první den, kdy je dítě z jídelny omluveno, může si rodič jídlo vyzvednout (opravdu všem doporučujeme tuto příležitost využít a sami si jídlo doma ochutnat). Kotlíkový guláš byl lepší než v kdejaké restauraci. Ryba z polotovarů chutnala také dobře. Lasagne byly doslova vynikající. Polévky byly silné a velice dobře dochucené.

Musíme si uvědomit, že vařit tak, aby všem dětem chutnalo pětkrát týdně, když je daný rozpočet a musí se dodržet normy, je takřka nemožné. Spousta jídel dle ankety je obecně neoblíbených jako jsou např. luštěniny a právě ryby.

Není naším cílem psát ódy na školní jídelnu, ale když jsme se ponořili do tohoto tématu, neshledáváme nic negativního. Od počátku probíhala velice otevřená diskuze. Vše nám vždy bylo vysvětleno a naše návrhy ochotně přijaty.

Dokonce několik členů Výboru KRPŠ, kteří byli přesvědčeni, že v jídelně nevaří chutně, nakonec více zjišťovali od svých potomků a zjistili, že i když jim některá jídla nechutnají, jsou většinou děti spokojeny, jak vyplynulo i z ankety.

Povídaly jsme si i s několika dětmi a obecně panuje názor, že se jídla dokonce neustále zlepšují. Donesly se k nám např. ale i historky, jak někteří žáci jen olíznou lžici a se slovy fuj, to nechci, jídlo odnesou. Často se také stává, že se podívají na talíř a celý ho odnesou i bez ochutnání.

Nejvíce však vypovídá anketa, která byla provedena právě mezi dětmi. Nemáme v plánu ji kompletně zveřejnit, ale kdokoli se s námi může spojit a rádi ji představíme.

Pokud máte jakékoli otázky, poznámky, nápady či připomínky, budeme rády, když se s námi spojíte. Škola i jídelna jsou velmi otevřené a opravdu jim záleží na tom, aby v rámci možností byly děti v jídelně spokojeny a chutnalo jim.

Hlavním cílem by za KRPŠ mělo být udržet stravování v jídelně z čerstvých surovin bez polotovarů.

Za KRPŠ

Markéta Kábelová a Jana Olšáková