

Vážení zadavatelé dotazníku a jeho posuzovatelé,

požádala jsem paní ředitelku Ing. Zábršovou ze školní jídelny Vejrostova 1 o přeposlání dotazníkového průzkumu stravování ve školní jídelně na ZŠ Vejrostova 1 v Bystrci.

Školní jídelna Vejrostova 1 má v matrice stravování zapsáno:

826 žáků - strážníků

73 zaměstnanců – strážníků

Dle dostupných materiálů reagovalo na dotazník 64 zaměstnanců – strážníků a 462 žáků – strážníků v zastoupení rodičů.

Stravuji se po školních jídelnách 12 let v rámci studia a posledních 25 let v rámci zaměstnání na ÚMČ Brno-Bystrc. Stravovala jsem se 5 let v ŠJ na ZŠ Laštůvkova 77 a dalších 17 let v ŠJ Heyrovského 32. V rámci kontrolních dnů staveb jsem mnohokrát měla zakoupený oběd i v ŠJ Vejrostova 1. Takřka vždy jsem spokojena a neslychávám ani podstatné připomínky od ostatních. Řekla bych, že výkon přesahuje možnosti na základě ceny jídel. Tomu odpovídá i hodnocení strážníků v zastoupení rodičů a dále hodnocení zaměstnanců školy, kdy výsledky v podobě přehledného grafického zpracování jsou podobné:

- 2) Spokojenost s polévkami – velmi, spíše ano, nevím - přes 70%
- 3) Spokojenost s kvalitou příloh - velmi, spíše ano, nevím - cca 60 -70%
- 4) Spokojenost s kvalitou masa - velmi, spíše ano, nevím - cca 65%
- 5) Spokojenost s nabídkou salátů - velmi, spíše ano, nevím - cca 70-80 %
- 6) Spokojenost s respektováním zdravé výživy - velmi, spíše ano, nevím - cca 65 %

K uvedenému bodu lze dále sdělit, že jídelny se řídí nutričním doporučením z ministerstva zdravotnictví a musí dodržovat spotřební koš pro 10 druhů potravin: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky volné, cukr volný, zelenina, ovoce brambory, luštěniny. Z toho zeleninu a ovoce plní na 100 a více % a např. tuky a cukry plní max. na 75 % povoleného.

Za ta léta, co jsem v kontaktu i s ředitelkami školních jídelen je mi známo, že nutričně vyvážená strava dle legislativních předpisů je splněna v případě objednávky obědů č.1 po celý měsíc.

Z toho také vyplývá snaha školních jídelen, aby děti z prvního stupně ZŠ preferovaly pouze objednávku obědu č.1.

7) + 8) Přesolení, ochucení – většinová spokojenost

9) Chybí v jídelníčku potraviny nebo jídla?

Ke takzvanému shrnujícímu komentáři bych sdělila, že snaha o zařazování např. ne zcela běžných těstovin v ŠJ (např. kuskus, tarhoňa) může vést k nezájmu strážníků o jídlo a snahou je nasytit a uspokojit co největší počet žáků. Výzva k většímu množství zeleniny a salátů neodpovídá velice kladnému grafickému hodnocení salátů ad bod 5). Zájemci o řízky, čevabčiči a jiná smažená jídla mají smůlu. Četnost je nařízením dle zásad správné výživy omezena.

10) Uvítali byste více bezmasých jídel? (luštěniny, vejce, tofu...) - velmi, spíše ano, nevím - cca 50 %.

Shrnující komentář se může brát tedy pouze jako inspirující doporučení z 50%.

11) Myslíte, že cena odpovídá kvalitě a množství? - velmi, spíše ano, nevím - přes 80%

Naprostě záporný shrnující komentář k uvedenému bodu neodpovídá grafickému vyjádření strážníků.

12) Jak jste spokojeni s organizací průběhu stravování?

Věřím, že zapojení všech zaměstnanců je značné a připojené nespokojenosti s frontami v rámci shrnujícího komentáře k tomuto bodu jsou problémem většiny školních jídelen. Ve stejnou dobu je časový prostor na jídlo obsazen mnoha strážníky. Udivuje mě stížnost na zdržování kuchařek při výdeji jiného druhu jídla, a přitom se poukazuje, že by bylo vhodné zavést další, tedy 3. druh jídla.

Cituji: „Strážníci by výběr uvítali, aby se jídlo zbytečně nevyhodilo a dítě jedlo to, co mu bude chutnat.“

13) Jste spokojeni s přístupem zaměstnanců školní jídelny?

Tento kriticky hodnocený bod je pouze u zaměstnanců. Jak jsou spokojeni žáci? Vždy jsem viděla, že je snahou jim jídlo přidávat a například při chybějící objednávce jim alespoň částečně vyjít vstříc a nasytit je.

Závěrečný bod u dotazníků od rodičů i zaměstnanců je výzvou k dalším podnětům. To je určitě na místě a ředitel stravování si takové podněty rád přečte a třeba i zohlední.

Avšak shrnující komentáře vyjadřující naprostou nespokojenost u většiny bodů ankety vůbec neodpovídají grafickému výsledku průzkumu.

Závěrem bych řekla, že když se poskytne prostor, aby se účastníci dotazníkového průzkumu vyjádřili, vede to často pouze ke kritice.

Kritiku nelze hodnotit úplně záporně, protože posunuje vývoj, ale nelze tím zobecnit stav celého stravovacího komplexu a výkon zaměstnanců školní jídelny.

Výsledek grafického hodnocení strážníků je směrodatnější a nad očekávání kladný - obecně většinou ze 70% pozitivní.

Ing. Marcela Nepejchalová, referent ÚMČ

provoz a investiční činnost ve školství