

## Zápis

### **z metodické návštěvy Školní jídelny Vejrostova 1,635 00 Brno, příspěvkové organizace**

dne 23. 2. 2023

Metodická návštěva proběhla na základě žádosti zřizovatele MČ Brno-Bystrc a současně i žádosti paní ředitelky Školní jídelny Vejrostova 1, 635 00 Brno, příspěvkové organizace, Ing. Radmily Zábršové.

#### **Popis zařízení**

Školní jídelna připravuje stravu pro žáky a zaměstnance Základní školy Brno, Vejrostova 1, příspěvkovou organizaci, Základní školu Popůvky, příspěvkovou organizaci, okr. Brno-venkov a Mateřskou školu Popůvky, příspěvkovou organizaci, okr. Brno – venkov.

Pro děti ZŠ Vejrostova je připravována polévka, pro žáky 1. – 2. třídy jedno hlavní jídlo a pro žáky 3. – 9. třídy výběr ze dvou hlavních jídel. První tři dny v každém kalendářním měsíci je připravováno jen jedno hlavní jídlo z důvodu pozdních plateb strávníků. Denně se zde stravuje 826 žáků a 73 zaměstnanců této školy. Rejstříková kapacita školní jídelny je 1 200 porcí.

Ve Školní jídelně pracuje 12 zaměstnanců s celkovým úvazkem 10,875.

Úvazky jednotlivých pracovníků jsou následovné:

- ředitelka	úvazek 1,00
- administrativní pracovník	úvazek 1,00
- šéfkuchařka	úvazek 1,00
- 3 samostatné kuchařky	úvazek 1,00
- 3 kuchařky	úvazek 1,00
- 1 kuchařka	úvazek 0,875
- 1 kuchařka	úvazek 0,50
- 1 pomocná kuchařka	úvazek 0,50

Školní jídelna připravuje i stravu v dietním režimu celkem pro 16 strávníků. Jedná se o dietu bezlepkovou – 5 strávníků, dietu bezmléčnou – 9 strávníků a dietu diabetickou – 2 strávníci. Dieta je připravována ve stavebně odděleném prostoru a i suroviny pro dietní vaření jsou odděleně skladovány.

Školní jídelna spolupracuje dlouhodobě s Lékařskou fakultou MU. Dohled nutričního terapeuta vykonává na základě smlouvy Bc. Nicola Zounková.

Školní jídelna nemá samostatné webové stránky. Informace o školní jídelně lze najít na stránkách ZŠ Brno, Vejrostova 1, příspěvkové organizace. Jsou zde zveřejněny povinné dokumenty i jídelní lístek. V jídelním lístku jsou řádně uváděny alergie.

Odbytová část školní jídelny patří ZŠ Brno, Vejrostova 1, příspěvkové organizaci. Nachází se zde 180 míst pro strážníky. Dohled i úklid během provozu odbytové části školní jídelny zajišťují zaměstnanci základní školy.

V prostoru odbytové části školní jídelny se nachází vhodně rozmístěné jídelní stoly. U jednoho stolu je 6 míst k sezení. Pro zaměstnance základní školy jsou vymezeny místa v rohu jídelny. Na stolech mají zaměstnanci k dispozici vlastní dochucovací prostředky (sůl a pepř). Dále je v jídelně vymezen prostor, kde se nacházejí úklidové prostředky, které jsou určeny pro dohled školní jídelny a mají sloužit pro průběžný úklid prostoru během doby určené ke stravování. Ve vymezené části jídelny jsou umístěny 3 nádoby určené na mléko, vodu a slazený nápoj, které strážníci mohou využívat pro přidavek tekutin.

V odbytové části školní jídelny jsou zveřejněny povinné informace. Je zde vyvěšen Vnitřní řád školní jídelny, jídelní lístek, seznam alergenů i rozpis dohledu nad strážníky.

## **Zjištění**

Během metodické návštěvy proběhla prohlídka školní jídelny a jeho zázemí i prohlídka odbytové části školního stravování. Prohlídka proběhla ve dvou časech, a to před zahájením výdeje stravy a následně i během výdeje stravy.

Ve vyvařovně školní jídelny nebyly zjištěny žádné nedostatky. Při prohlídce skladovacích prostor nebyly shledány polotovary, které by se využívaly pro přípravu stravy. Suroviny jsou odebírány čerstvé a jsou ihned zpracovávány. Koření a dochucovací prostředky byly vhodné pro školní stravování.

Ve výdejní části byl vhodně oddělený prostor pro výdej stravy připravené v dietním režimu. Okénka pro výdej stravy splňovala potřebné požadavky. Byla vybavena elektronickým zařízením pro výdej stravy.

V odbytové části školní jídelny byla topná tělesa chráněna krytem. Během návštěvy bylo zjištěno nedostatečné uchycení některých částí. Před odbytovou částí jídelny je umístěna umývárna určena pro strážníky. Technický stav byl shledán jako nevyhovující. Bylo zjištěné poškození obkladů, zrezavělé úchyty pro zavěšení umyvadel, poškozený prasklý kryt topného tělesa, rezavý a nedostatečně zajištěný odtokový kanálek.

Při prohlídce během provozu výdeje stravy, který probíhá pro strážníky stravující se v odbytové části jídelny v časovém rozmezí 11:45 až 14:00 hod. byly zjištěny následující informace.

Ve výdejní části školní jídelny je výdej vhodně rozvržen do prostoru výdejních okének. V první části si strážníci sami odebírají táč a příbor a přecházejí k terminálu, kde je prostřednictvím čipů ověřen nárok na odebrání stravy. Personál má k dispozici monitor i hlasové zařízení, prostřednictvím kterého je určeno, zda má stravující objednat oběd č. 1, č.2, případně dietu. Zvolený oběd si strážník odebírá a posunuje se k dalšímu

okénku, kde obdrží polévku a dále následně k okénku, kde si odebere sklenici s pitím. Následně odchází do stravovací části, kde dochází k samotné konzumaci.

Personální zajištění výdeje je následující. U výdeje jídla jsou 3 zaměstnankyně, které zajišťují plynulý chod výdeje, další zaměstnankyně vydává polévku a současně má na starost i výdej dietního stravování. Další čtyři zaměstnankyně mají na starost úsek umývání bílého nádobí a jedna zaměstnankyně je na nádobí černém.

Během sledované doby výdej probíhal plynule a netvořila se nadměrná fronta. V odbytové části školní jídelny bylo dostatečné množství volných míst pro strávnicky.

Pro posouzení fungování školní jídelny byly poskytnuty následující dokumenty:

- Vnitřní řád školní jídelny
- Jídelní lístky za období leden-prosinec 2022
- Spotřební koš za období leden- prosinec 2022
- Doklady ke poskytování dietního stravování
- Vysledovaný rozpis obrátek výdeje v průběhu jednoho týdne
- Výsledek dotazníkového šetření strávnicků školní jídelny
- Vyjádření paní ředitelky Ing. Radmily Zábršové k výše uvedenému šetření
- Vyjádření Ing. Marcely Nepejchalové, referentky UMČ

## **Závěr**

Vnitřní řád školní jídelny obsahoval všechny náležitosti dané zákonem č. 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním vyšším odborném a jiném vzdělávání. S vnitřním řádem byli prokazatelně seznámeni všichni zaměstnanci, strávnicki i zákonní zástupci nezletilých žáků.

Strávnicki jsou správně zařazováni do věkových kategorií. Cena za hlavní jídlo odebrané ve školní jídelně je v rozmezí finančních limitů na nákup potravin, které stanovuje Vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování.

Jídelní lístky jsou v souladu s nutričními doporučeními. Jednotlivé druhy jídel jsou zařazovány ve vhodné kombinaci a doporučeném množství. V dostatečném množství jsou zařazována bezmasá slaná jídla, jídla z luštěnin i ryby. V dostatečném množství je také podáváno ovoce, zelenina i mléčné výrobky. Z nápojů je denně k dispozici voda, slazený nápoj a mléčný nápoj.

Dodržování nutričních doporučení se odráží i v plnění tzv. spotřebního koše. Jedná se o průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech. Sledováno je deset komodit (maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky volné, cukry volné, zelenina, ovoce, brambory a luštěniny). Při vyhodnocení spotřebního koše bylo zjištěno mírně nižší plnění mléka. Z výživového hlediska je však tato skutečnost kompenzována spotřebou mléčných výrobků, které naopak hranici výrazně převyšovaly. Také u tuků volných a cukrů volných byla zjištěna mírně menší spotřeba, než která je uvedena ve Vyhlášce o školním stravování. Paní ředitelka byla

na tuto skutečnost upozorněna. Ostatní komodity splňovaly množství stanovené danou vyhláškou.

Ve školní jídelně je připravována také strava v dietním režimu pro žáky, jejichž zdravotní stav podle potvrzení lékaře v oboru praktického lékařství pro děti a dorost, vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu. Nebyl shledán žádný přestupek v zajištění přípravy této stravy. Ve školní jídelně je připravována dieta bezlepková, bezmléčná a diabetická. Školní jídelna správně neumožňuje v dietním režimu stravovat strávnický s požadavky na alternativní stravu (např. dělená strava, vegetariánství, veganství, makrobiotická strava a další). Tyto alternativní způsoby stravování jsou požadovány z důvodu vlastního světánázoru a ne na základě zdravotního stavu žadatele. (Viz. Rozsudku Nejvyššího správního soudu ze dne 10. 5. 2012 č.j. 29 Ca 2006/2009)

Na základě výsledku dotazníkového šetření strávnicků školní jídelny, který byl iniciativou zákonných zástupců žáků základní školy a kterého se účastnili žáci, jejich zákonní zástupci i zaměstnanci školy, byly konzultovány s paní ředitelkou školní jídelny Ing. Radmilou Zábršovou nejčastější připomínky.

Vzhledem ke skutečnosti, že v dotazníkovém šetření byl projeven zvýšený zájem o možnost výběru ze dvou jídel již od 1. třídy, rozhodla se paní ředitelka tomuto požadavku vyhovět. Od 1. 4. 2023 budou mít možnost výběru ze dvou hlavních jídel tedy všichni žáci. Lze předpokládat, že zavedení druhého hlavního jídla u nejmenších žáků bude mít za následek mírné zpomalení výdeje u této věkové kategorie.

Dále z šetření vyplynulo, že u žáků i zaměstnanců školy se zvýšil požadavek na bezmasá jídla, což odráží současný trend stravovacích návyků. Paní ředitelka se rozhodla vyhovět tomuto požadavku a častěji zařazovat bezmasá slaná jídla do jídelního lístku. Možnost zařazování je však limitován povinností dodržovat tzv. spotřební koš, který je stanoven Vyhláškou č.107/2005 Sb. o školním stravování.

Jednou z dalších připomínek strávnicků bylo zrychlit a zefektivnit způsob výdeje tak, aby nedocházelo k tvoření dlouhých front a dlouhé čekací lhůtě. Během metodické návštěvy byla situace sledována a vyhodnocena. Škola byla postavena v době, kdy v obytné části školní jídelny byla stanovena kapacita 150 míst ve třech obrátkách. V roce 2021 byla legislativa upravena na 1,2 m<sup>2</sup> podlahové plochy na jednoho strávnicka. I tato legislativa je v současné době zrušena z důvodu možnosti odstranovat všechny strávnický.

Z původní kapacity 450 obědů je dnes školní jídelna na denním výdeji až 860 strávnicků, na jejichž obsluhu má v současné době časové rozmezí 2 hodin a 15 minut. Pokud by strávnický chodili nepřetržitě po celou dobu výdeje, musí být 1 strávnický obslužen za 10 sekund. Od letošního školního roku pan ředitel ZŠ vhodněji rozložil rozvrh stravování jednotlivých tříd a situace se mírně zlepšila. Při přeměření času potřebného na jednoho strávnicka u výdeje bylo zjištěno, že jeden žák je u okénka obslužen za 4,5 sekundy. U žáků v první a druhé třídě je výdej vzhledem k jejich motorickým schopnostem pomalejší a na jednoho žáka vychází doba obsluhy na 6,5 sekundy. Ze zjištěných skutečností vyplývá, že výdej je zaměstnanci školní jídelny dobře zorganizován i přes kapacitní náročnost. I přes snahu personálu však není možné vzniku fronty zabránit, zvláště v případě, kdy přijde 250 i více strávnicků naráz.

Samotný výdej stravy i konzumace ve školní jídelně se pravděpodobně tedy potýká se zvýšeným požadavkem na rychlost z důvodu časového deficitu způsobeného velkým množstvím strávníků. Tento časový deficit pak neumožňuje zaměřit se i na výchovné cíle školního stravování. Případné napomínání žáků ze strany dohledu v odbytové části pak jistě nepřispívá k dobrému klimatu ve školní jídelně.

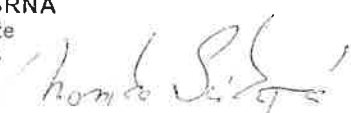
I přes tyto skutečnosti bylo zjištěno, že kvalita poskytovaných služeb je na vysoké úrovni. Snaha ředitele základní školy a ředitelky školní jídelny o zajištění plynulého provozu je příkladná.

Za účelem zjištění kvality poskytované stravy ve školní jídelně byl během metodické návštěvy degustována polévka, oběd č. 1, oběd č. 2 a čaj.

- Polévka s rýží a kukuřičnými vločkami – teplota polévky byla dodržena, polévka byla chutná, přiměřeně osolená.
- Vepřová svíčková na smetaně, knedlíky houskové kynuté – teplota pokrmu byla dodržena, maso bylo měkké s dodržanou gramáží, omáčka jemná výborně dochucená. Houskové knedlíky byly vlastní výroby, nadýchané neokoralé. Celkově bylo jídlo hodnoceno jako velmi chutné.
- Mrkev dušená s hráškem, vejce, brambory – teplota pokrmu byla dodržena, zelenina byla upravena na přírodní způsob, šťavnatá výborně dochucená. Brambory byly měkké, přiměřeně uvařené. Kvalita brambor odpovídala nabídce na trhu a ročnímu období. Celkově jídlo splňovalo požadavky zdravého stravování.
- Čaj – přiměřeně sladký.

Veškeré jídlo vydávané ze školní jídelny bylo vkusně naservírováno. Při výdeji byly dodržovány všechny zásady, všude byl pořádek a čisto.

MAGISTRÁT MĚSTA BRNA  
Odbor školství a mládeže  
Dominikánské nám. 3  
BRNO  
-006-

  
Mgr. Monika Sūkupová

referent pro školní stravování  
Oddělení pedagogicko organizační  
Odbor školství a mládeže

V Brně dne 27. 2. 2023

Na vědomí:

- RNDr. Vladimír Vetchý, CSc., místostarosta MČ Brno-Bystrc
- Ing. Radmila Zábršová, ředitelka Školní jídelny Vejrostova 1, 635 00 Brno, příspěvková organizace

