

Školní jídelna Vejrostova 1, 635 00 Brno, příspěvková organizace

Městská část Brno - Bystrc
RNDr. Vladimír Vetchý, CSc.
Místostarosta
nám. 28. dubna 60
635 00 Brno

V Brně 21. února 2023

Vážený pane místostarosto.

Na základě pracovní schůzky na MČ Brno – Bystrc konané dne 16. 2. 2023, přítomni p. RNDr. Vladimír Vetchý, CSc., místostarosta, p. Mgr. Martin Janás, ředitel ZŠ a p. Ing. Radmila Zábršová, ředitelka ŠJ, bylo mimo jiné projednáváno školní stravování při ZŠ Vejrostova 1.

V současné době využívá stravování ve školní jídelně 826 žáků a 73 zaměstnanců ZŠ. Z jednání Školské rady při ZŠ Vejrostova 1, konané dne 24. 3. 2022, bylo požadováno zákonnými zástupci strážníků zvážit možnosti úprav školní jídelny, organizace výdeje obědů ve školní jídelně a umožnit volbu oběda číslo 2 i pro žáky 1. a 2. třídy. **Všechna jednání za uplynulý rok byla vedena s p. místostarostou RNDr. Vladimírem Vetchým, CSc., především s ohledem na organizaci výdeje obědu číslo 2 pro všechny žákovské strážníky ZŠ. Školní jídelna požadavkům a podnětům zřizovatele vyhoví a ve druhém čtvrtletí roku 2023 umožní strážníkům 1. a 2. třídy výběr obědů.** Tímto však nebude garantována pro tyto žáky nutričně pestrá a vyvážená strava, tak jak tomu bylo dosud.

Dotazníkové šetření:

- Polévky - dle nutričního doporučení – 12x zeleninová polévka, 3 – 4x luštěninová polévka, 4 – 5x jiná polévka,
- slané/neslané polévky, solničky na stůl – aby nedošlo k porušení teplotního řetězce a pokrm byl pro strážníka bezpečný a zdravotně nezávadný, musíte zajistit, aby měl při výdeji za všech okolností minimálně 60 °C. Ohřevem po dobu od dohotovení až k poslednímu výdeji se voda vypařuje a polévka se může jevit jako slanější. O tomto problému víme, solíme málo, ale ke slanosti pokrmu pomohou např. zavářky do polévky, česnek, slanina, uzenina. Používané zavářky – babiččiny nudle, tarhoňa, bulgur, kuskus, mušličky Delco Italiana, hvězdičky Luigi Tomadini, špaldové kroupy, rýžové a hrachové vločky atd. Zavářky jsou výborné kvality a cenově nepatří k levným surovinám.
- Brambory - kvalitu dodávaných brambor nelze ovlivnit, příloha šťouchané brambory s cibulkou, pažitkou, máslem atd., se ke každému hlavnímu jídlu nehodí.
- Rýže - každý druh rýže má svou specifickou chuť a vůni. Rýži parboiled bereme od firmy Lagris, basmati a jasmínovou od firmy Giana. Nejedná se rýži podřadnou a nejlevnější.
- Těstoviny - přílohové těstoviny jsou dodávány od firmy DELCO – pasta Italiana di grano duro, zavářkové od firmy Pasta Luigi tomadini, Lasagne a linguine od firmy Agnesi (Italian selected quality, speciale food service).
- Maso - tlusté/šlachovité dle dotazníku. Všechny druhy masa jsou kuchyňsky opracované. Pracujeme s čistou svalovinou, proto se u podávaných porcí může jevit jako suché, chybí šťavnatost živočišného tuku.
- Saláty - jsou k dispozici po celou dobu výdeje včetně přídatku. V bodu 6 je uvedeno, že strážníci chodící na oběd později již salát nedostanou. V tomto případě jde o zůstatek surovin na přípravu salátů (kompotů, pečiva atd.), který se následující den zpracuje a vydá mimo výdej denní nabídky. V rámci šetření a neplýtvání potravinami nabízíme tyto doplňky až do vyčerpání zásob. To se nyní otočilo v náš neprospěch. V každém případě budeme ve zpracování surovin beze zbytku pokračovat.
- Luštěniny - jsou zahrnuty v hlavním jídlu, polévce i salátu dle nutričního doporučení.

- Ovoce, zelenina - uvedené suroviny jsou dodávány v prvotřídní kvalitě. Během transportu se však může stát, že se z 200 kg ovoce a 80 kg zeleniny některý kus v přepravce uvolní a otluče. Všechno ovoce a zelenina se před oplachem a výdejem kontroluje. V případě přehlédnutí takového kusu si strážník ovoce vymění za nepoškozené.
- Velikost porce - porce jednotlivých stravovacích kategorií jsou před výdejem váženy a souhlasí s předepsanou normou (gramáží). Příklad dostanou všichni strážníci. U oběda č. 2 jsou porce připravovány na počet objednaných obědů. Pokud není přídavek č. 2, je strážníkům nabídnut přídavek č. 1. Strážník je rád, že dostane oba chody.
- Kuchařky se neusmívají – kuchařky se usmívají, ale jsou v práci a musí se i při výdeji soustředit, aby daly strážníkovi správnou porci v jeho věkové kategorii, tzn., že musí poslouchat snímač a k tomu stále počítat, protože v době výdeje jdou i přídávky a kuchařky nesmí ztratit přehled o vydávaných porcích. Musí rychle vyměnit a doplnit gastronomii, aby nezdržovaly výdej obědů, udržovat čistotu výdeje.
- Výdej obědů - 1. – 4. třída vydáme 7 - 9 obědů za minutu
5. – 9. třída vydáme 10 – 13 obědů za minutu
- Kvalita surovin - z dotazníkového šetření vyplývá, že školní jídelna používá pouze levné a nekvalitní suroviny. **Nevíme, odkud tyto informace respondenti získali, ale nezakládají se na pravdě. Suroviny nakupujeme od prověřených dodavatelů.**

Z celého dotazníkového šetření je nám rozporuplně. Žádali jsme zákonné zástupce (i prostřednictvím Školské rady) o degustační návštěvu školní jídelny, nikdo se nedostavil. Pořádáme exkurze do školní jídelny, aby měli žáci a pedagogové přehled o organizaci naší práce. Žáci si podle dotazníku pamatují po 45 minutové přednášce a ukázce všech prostor jídelny pouze to, že se za zbytky platí popelářům.

S pozdravem

Ing. Radmila Zábršová
ředitelka školní jídelny