

## Zápis z jednání ve školní jídelně konaného 11.3.2009

Přítomni: pí Bohumila Petříková (vedoucí školní jídelny)  
Ing. Hana Hoffmanová (Školská rada 8.ZŠ)  
Mgr. Jaroslav Feřtek (Školská rada 8.ZŠ)

Jednání proběhlo z iniciativy Školské rady 8.ZŠ Kladno na základě množících se připomínek a stížností rodičů k činnosti školní jídelny, jejíž služeb pro své děti využívají. Bylo diskutováno několik základních bodů, týkajících se všech aspektů provozu školní jídelny. Vedoucí jídelny byla velice vstřícná a některé potíže, o nichž už věděla před tímto jednáním, již začala řešit.

### Objednávkový systém

Připomínky rodičů se týkaly zejména obtíží při objednávání prostřednictvím internetu. Systém nepracuje on-line, takže veškeré změny v něm se projeví až po provedení aktualizace. Vzniká tak až dvoudenní prodleva, kdy objedávající zjistí, zda mu byla či nebyla objednávka provedena.

Poskytovatel a správce systému sídlí v Plzni a provozuje tímto způsobem několik stovek zařízení. Protože systém neprodává, ale jen zpracovává data jednotlivým zařízením, nemůže toto realizovat on-line ale pouze dávkově. Vedoucí jídelny provádí dvě aktualizace denně (před šestou hodinou ránní a po čtrnácté hodině odpoledne). Pro rychlejší výměnu informací by bylo potřeba aktualizovat systém okolo půl deváté večer. Pokud jde nastavit automaticky, bude vedoucí jídelny s poskytovatelem SW v tomto ohledu jednat.

Nejrychleji ovšem uživatel dostane informaci o (ne)provedení objednávek pomocí **automaticky generované e-mailové zprávy** (systém ji generuje okamžitě po provedení aktualizace). Zaslání těchto zpráv si ale **musí uživatel provést** po přihlášení do systému v „**Nastavení uživatele**“ zaškrtnutím možnosti.

Diskutovalo se též o možnosti **vařit množství obědů podle objednávek** (tedy zrušit limity). To není možné zejména z kapacitních důvodů (omezená varná plocha, počet zaměstnanců), ale také proto, že vedoucí jídelny musí přihlížet ke spotřebnímu koši, doporučení zřizovatele, normám atd. Maximální množství jednoho jídla je tedy 200 porcí (respektive 150 v případě sladkých jídel).

### K problému s tzv. chybějícími obědy:

- nutno **objednávat pozorně** (zejména u boxů); pokud je vyčerpán limit, objednávka se neprovede!
- pokud se objednávací **tlačítko (\*) podrží** o chvíli déle, je to **stejně, jako několikanásobný stisk**, takže se může stát, že se objednávka hned vyruší;
- pokud někdo **opustí box, aniž by se odhlásil** od systému, umožní tím komukoli, aby provedené objednávky zrušil a provedl je ve svůj prospěch (v případě vyčerpání limitu porcí);
- zejména **nejmenší žáci jsou zbrklí** a u snímačů ve výdejových okénkách označují několikrát za sebou (v tom případě systém označí oběd jako již vyčerpáný);
- v systému byla SW chyba (bezdůvodné provedení pouhé poloviny objednávek) a poskytovatel SW již byl kvůli tomu informován.

### Skladba jídelníčku

Na tu si stěžovali zejména rodiče nejmenších dětí. V případě vyčerpání limitu u jediného oblíbeného jídla již nebyla žádná srovnatelná alternativa. Dětem, které jsou v družině do pozdního odpoledne, pak objednávali jiná jídla, která ovšem děti nejedly a do večera hladověly.

Vedoucí stravovny tedy opustí všemožná doporučení ohledně zdravé výživy a **při sestavování jídelníčků více přihlédne k zájmu dětí**. Nemůže však ignorovat normy pro školní stravování, či předpisy a doporučení zřizovatele.

### Kvalita jídel

Jde o velmi **subjektivní záležitost**. Na jedné straně se objevují stížnosti, na straně druhé chvála. Není asi možné vyhovět vždy všem. Velká pozornost je věnována **volbě surovin**. Již se nekupuje kalibrovaná drůbež a ryby, protože obsahovaly velké množství vody a při tepelné úpravě docházelo k jejich nadměrnému úbytku. V současnosti se vaří **pouze z filetů**. Veškeré pokrmy (s výjimkou sterilovaných salátů a bramborových knedlíků) se připravují **výhradně z čerstvých surovin!**

## Hygiena

Již v minulém roce se objevovaly **stížnosti na vlasy (chlupy) v jídle**. Všichni zaměstnanci musí při přípravě a výdeji jídla používat **jednorázové papírové čepice a gumové rukavice** pod hrozbou **vysoké pokuty** za nedodržení tohoto předpisu.

Stížnosti na **nedostatečnou čistotu talířů a příborů** se ukázaly jako **opodstatněné**. Příčinou byl špatný pracovní postup obsluhy automatické myčky a její nastavení. Vedoucí stravovny již problém řešila a v případě opakování bude obsluha myčky postižena na odměnách.

Problémem zatím zůstávají příbory, kterých je nedostatek. Používají se ještě také staré příbory, které jsou měkké, pruží, ohýbají se. Z nově pořízených příborů jich část zmizela (děti je vynášejí z jídelny, zahazují do košů, pohazují okolo školního areálu). Vedení jídelny i nadřazené školy o problému ví a hledá finanční zdroje též na nákup nového nádobí.

## Platby obědů

Stížnosti se týkaly méně vhodných časů prodejní doby, nepřítomnosti vedoucí jídelny v kanceláři ve vymezené době a nemožnosti platit obědy sporožirem.

Naprostá většina rodičů je schopna akceptovat vymezenou dobu prodeje obědů, takže rozšiřovat ji nebo nabídnout podvečerní čas není rentabilní (jde o pracovní dobu - zpočátku takový večerní čas byl a využilo ho jen velmi málo lidí). Vedoucí jídelny je však ochotna **dohodnout se individuálně telefonicky i na jiném čase než je vymezená doba**.

Vzhledem k tomu, že má v současné době stravovna o třetinu méně zaměstnanců, než tomu bylo před dvěma roky, **vypomáhá** vedoucí také **v kuchyni** (při nemoci některé ze zaměstnankyň). Musí také **přejímat zboží**. V takovém případě se může stát, že není k zastavení ve své kanceláři ani ve vymezené době. Při přejímce zboží se zdržení týká cca 10 až 15 minut. V případě výpomoci v kuchyni vyvěsí vedoucí na okénko či dveře informační cedulku a bude možné ji kontaktovat v kuchyni.

**Platba bezhotovostní momentálně není možná**. Důvodem je nutná investice do SW v řádu 15 až 20 tisíc Kč pro párování plateb a účtů jednotlivých strávníků nebo o rozšíření pracovní náplně vedoucí stravovny. Výhledově se o takové praxi ale uvažuje, protože jde o zvýšení komfortu služby uživatelům stravovny.

## Různé

Školní jídelnu využívají dvě poměrně početné školy. V exponovaných časech dochází k **překrývání doby určené pro stravování žáků jednotlivých škol**. Tento problém nejvíce postihuje nejmenší děti navštěvující školní družiny. Těmto dětem déle trvá oblékání a přesun do jídelny, takže je problém již s dodržením časů nástupu do jídelny. Děti tak nemají dostatek času a tedy klidu k jídlu. Řešením (samozřejmě při dodržení časové kázně) by mohlo být oddálení zvonění na konci 4., 5. a 6. vyučovací hodiny obou škol o cca 5 až 10 minut a zároveň o stejnou dobu prodloužit konec výdeje obědů v jídelně. Takové řešení je však záležitostí provozních možností obou škol a může být přijato pouze dohodou mezi jejich vedením.

Na závěr jednání vedoucí stravovny upozornila na **porušování Provozního řádu jídelny** ze strany některých rodičů (prarodičů). Připomněla, že na **odběr oběda s sebou** (tzv. „do kastrůlku“) má nemocné dítě nárok **pouze první den nemoci! Další obědy je nutno odhlásit!!!** Na tyto obědy totiž není poskytována dotace od zřizovatele. Odebírání obědů v době nemoci tedy může být považováno za hrubé porušení výše uvedeného řádu a po zákonných zástupcích nemocného dítěte může být požadováno doplacení poměrné části provozních nákladů.

Zápis z jednání obdrží: členové Školské rady 8.ZŠ Kladno  
vedení 7.ZŠ Kladno, vedoucí školní jídelny 7.ZŠ Kladno  
vedení 8.ZŠ Kladno

Dále bude tento zápis zveřejněn na webových stránkách 8.ZŠ Kladno (v případě 7.ZŠ Kladno ponecháváme ke zvážení)

15.3.2009

zapsal: Mgr. Jaroslav Feřtek