

Stravovací komise: Základní škola a Mateřská škola Lužnice

Jídelna Třeboň

Zápis

z 2. zasedání konaného dne 31. 10. 2014

Přítomní členové:

Zástupci: přítomni: za zřizovatele - Miroslava Kolouchová,

za jídelnu - Pavla Švarcová

za školskou radu - Šárka Šimková

za školu - Mgr. Iva Filsaková

omluveni: za jídelnu – Mgr. Jana Polčáková, Bc.

za školskou radu - Ing. Petr Sedláček

Program:

1. Zahájení
2. Vznesení názorů a připomínek
3. Návrh společného řešení
4. Závěr

Ad 1) Zahájení

Po společném ujednání z 1. schůzky zástupců stravovací komise konané v květnu loňského školního roku, se naplánovalo další setkání. Paní starostka obce Lužnice Miroslava Kolouchová schůzku zahájila v 8.15h v kanceláři OÚ Lužnice. Poté začala projednávat jednotlivé body programu.

Ad 2) Vznesení názorů a připomínek

Paní starostka všechny uvítala a seznámila s názory a připomínkami rodičů dětí ze ZŠ a MŠ Lužnice týkajících se především vybírání jídel – tzn. skladby týdenního jídelníčku a kombinace jídla a přílohy, nevhodné používání některých surovin vzhledem k nízkému věku dětí z MŠ.

Paní Švarcová postupně objasnila všechny připomínky.

Vedoucí školní jídelny v první řadě kladně hodnotila včasné placení a dodržování objednávacího systému ze strany rodičů.

Co se týká jídelníčku: jídelna se snaží zařazovat vhodná jídla s dodržováním zdravé životosprávy, především jí jde o pestrost jídelníčku, zařazování a pravidelné střídání různých druhů mas i příloh, zeleniny a ovoce v jakékoliv úpravě.

Po té ředitelka školy všem přítomným předložila spis „Doporučení sestavování jídelníčku ve školních jídelnách“, které vydala Krajská hygienická stanice. Všechny principy a metody sestavování jídelníčku z třeboňské jídelny se shodují s tímto zápisem.

Ad 3) Návrh společného řešení

Složení jídelníčku

- Sestavování jídelníčku bude nadále dělat jídelna Třeboň, vzhledem k podmíněnému plnění spotřebního koše.
- Vedoucí školní jídelny bude dál posílat sestavené jídelníčky ředitelce školy ke kontrole, při námitce se obě strany dohodnou na náhradě jiným pokrmem – budou pravidelně v kontaktu
- Potraviny, které jsou u dětí méně oblíbené (**ale MUSÍ být zařazeny do jídelníčku**), nebudou podávány ve formě pomazánek, ale spíše v polévkách (např. luštěniny, špenát, jáhly, brokolice ...)
- Pro pravidelné zařazení pokrmu z ryb bude stanoven jeden den v týdnu, a to PÁTEK. Budou podávány výhradně ryby vyfiletované, s minimálním výskytem kostí, vzhledem k bezpečnosti dětí z MŠ
- Pomalé zařazování nových pokrmů z nových surovin, např.: luštěninové těstoviny...
- Pravidelně se bude zařazovat (každý týden) knedlík různého druhu
- Častěji než doposud bude zařazován i sladký pokrm, nejvýše však dvakrát do měsíce

4) Závěr

Termín další schůzky byl stanoven na přelom ledna a února r. 2015.

Zpracovala: Mgr. Iva Filsaková

V Lužnici 31. 10. 2014