

Odpovědi k anketě pořádané SRPŠ ke stravování ve školní jídelně

Vážení rodiče, milí žáci, strávníci naší školní jídelny!

V průběhu října proběhla na Základní škole Bohumínská anketa zjišťující názory rodičů na kvalitu školního stravování z popudu Spolku rodičů a příznivců školy (SRPŠ). Všechny anketní lístky s Vašimi odpověďmi a názory prostudoval ředitel školy a pečlivě se jimi zabýval. Nejprve byly lístky rozděleny na pozitivní a negativní ohlasy. Po prvním dělení vznikly dvě přibližně stejné hromádky. Pozitivní ohlasy zmiňovaly většinou stručně, že rodiče jsou spokojeni se stravou, s kvalitou i strukturou jídelníčku a náměty na zlepšení byly jen výjimečně. Velký počet zákonných zástupců se přímo ohradil, že nemohou jídelnu hodnotit, když se tu sami nestravují, že se tu stravují pouze jejich děti.

Negativní ohlasy s kritikou a náměty na zlepšení ředitel rozdělil tematicky na 9 skupin. Ke každému z devíti témat požádal ředitel školy vedoucí školní jídelny, aby se k nim vyjádřila, vysvětlila respondentům důvody stávajícího stavu a případně navrhl opatření – změny k lepšímu. Zde uvádíme jednotlivá témata s vyjádřením vedoucí školní jídelny, paní Bc. Evy Kašákové (text psaný *červenou kurzívou*):

Dovolte mi nejprve několik obecných informací ke stravování ve školní jídelně. V naší jídelně se připravuje strava pro téměř 900 strávníků, denně se vaří pro žáky naší základní školy, žáky Základní školy Pěší, děti mateřských škol Slezské Ostravy – Bohumínská, Frýdecká, Nástupní, Zámostní, Keramická, Antošovická. Zároveň vaříme pro zaměstnance těchto škol, ale i zaměstnance zřizovatele. Vaříme i pro některé cizí strávníky, kteří se zde stravují již roky. O prázdninách se také vaří i pro „cizí“ školky, školku zřizovanou magistrátem města Ostravy. Oproti loňskému roku se k 31. 10. 2018 navýšil počet stravovaných žáků naší školy o 52 žáků. K témuž datu se navýšil i počet stravovaných žáků ze základní školy Pěší o 12 žáků.

Je třeba si uvědomit, že školní stravování je stravování podporované státem, je dotované státem, proto musí dodržovat a splňovat určená pravidla a zákony, vyhlášky, doporučení atd. Důležitá je zejména vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování, která určuje také výživové dávky.

Školní stravování zabezpečuje strávníkům jednu z hlavních denních dávek potravy – oběd, zabezpečuje přísun všech výživových dávek, minerálů, vitamínů. Toto je přesně sledováno ve spotřebním koší. Sleduje se množství, kvalita surovin. Nejsledovanějšími komoditami jsou: ryby, luštěniny, maso, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, ovoce, zelenina. Víme, že v mnoha rodinách se nejedí některé druhy potravin. Ale součástí školního vzdělávání je i výchova ke zdravému životnímu stylu a ve spolupráci se školní jídelnou je třeba naučit děti tyto potraviny jíst. Nyní již k jednotlivým bodům, které se vyskytly v anketních lístcích:

01. Hygiena v kuchyni (připomínky se týkaly špinavého nádobí, opotřebovaných tácků, vlasů v jídle, špinavých ubrusů):

V letošním školním roce jsme zakoupili za potlučené, rozbité a již nevyčistitelné tácky 50 ks nových. Zakoupilo se 50 ks nových příborů, přes 100 ks talířů, misek na polévku, na kompoty, skleniček. Tácky se používají k tomu, aby si dítě mohlo odnést celé menu včetně nápoje najednou. Tácky se omývají saponátem se Savem kvůli dezinfekci. Bohužel paní kuchařky neovlivní, že strávník jídlo na tác vylije, a pokud jídlo obsahuje rajčatový protlak nebo mletou papriku, že se tác obarví. Přeci strávníkům nekoupíme hnědé tácky, aby nebylo nic vidět... Přesto se s vedoucí kuchařkou na tácky v budoucnu ještě více zaměříme. Protože sama chodím děvčatům do kuchyně pomáhat, vím, že příbory i talíře jsou čisté. Problém vidím v tom, že děti ohýbají příbory, kroutí je, my je musíme vyřadit a pak jich je zase nedostatek. Paní kuchařky pokrývky hlavy nosí. Používaly sítky, které nebyly tak viditelné, proto se přešlo na lodičky, aby je strávníci vnímali. K vlasům v jídle se vyjadřovat nebudu, protože mi žádný takový případ nebyl hlášen. Pokud žák způsobí zašpinění ubrusu nebo podlahy, dozor v jídelně je povinen zajistit základní úklid.

02. Velikost porcí (u strávníků 2. stupně se často objevovala kritika na velikost porcí, zejména gramáž masa):

Velikost porcí je dána vyhláškou č.107/2005 Sb., výživovými normami. Je dělena věkovými kategoriemi, všechny komodity jsou pečlivě propočítané, aby strávníci dostali optimální výživové dávky k poměru k věku. Například váha masa je u dětí předškolního věku 50g v syrovém stavu, u dětí 6 – 10 let 60g v syrovém stavu, 11- 15 let 70g v syrovém stavu a u strávníků nad 15 let 80g v syrovém stavu. Váhy masa pro jednotlivé věkové kategorie jsou dány i v jednotlivých oficiálních normách pro školní stravování. Zároveň s panem ředitelem provádíme namátkové kontroly gramáže masa. Doma na tuto váhu nehledíme, a proto se zdají porce ve školní jídelně malé. Strávníci však mají vždy možnost jednoho přídatku přílohy, omáčky, upravené zeleniny.

03. Zdvojování stejných jídel v jednom dni (Rodiče často vytýkají kuchyni, že vaří stejné jídlo „na jedničku“ i „na dvojku“. Hlavně jídlo s rybou. Chtějí právo výběru, aby si dítě nemuselo vzít na oběd rybu.):

Školní stravování musí plnit výživové normy, spotřební koš. Jídelníčky hodnotí hygiena, Česká školní inspekce. Pokud vezmu nejvíce diskutované ryby a luštěniny, děti často nejsou z rodiny zvyklé je jíst. Přitom toto jsou potraviny nezbytné ke správnému vývoji dětí. Obsahují bílkoviny – stavební materiál, mají vysokou biologickou hodnotu, obsahují mnoho minerálních látek jako selen, jód, hořčík, draslík a další, vitamíny skupiny B, a jsou zdraví prospěšné. Ryby navíc obsahují vitamíny rozpustné v tucích – A, D, E, K. Je až s podivem, kolik zákonných zástupců svým dětem tato jídla odhlašuje, ale sami děti toto jídlo požadují. Je to pro nás povzbuzení v této práci pokračovat. Také děkujeme za přístup učitelů, učitelek a vychovatelek školní družiny, že se nám daří, že děti ochutnávají pro ně nová jídla. Navíc ze zápisu kontroly hygieny ze dne 3. 3. 2016 je zřejmé, že při vaření dvou druhů jídel na výběr máme postupovat tak, aby suroviny pro obě jídla byla stejná, pouze s jinou úpravou (ryby, luštěniny, bezmasá jídla ...). V zápisu z kontroly hygieny 2. 2. 2017 jsme byly pochváleny za nápaditost pokrmů z ryb. Vždy se snažíme, aby jídlo bylo lákavé a nápadité. Jako možnou alternativu můžeme k obědu s rybou dávat oběd s luštěninami.

04. Polévky (Někteří rodiče uvádějí, že naše polévky nejsou chutné, jsou chuťově nevyvážené, se stejným dochucovacím efektem.):

Naše školní jídelna jako jedna z mála nepoužívá k dochucování jídel přípravky s glutamátem, omezuje sůl, dochucuje bylinkami jako je petrželka, pažitka, libeček, celerová nať, majoránka, kopr, dochucujeme cibulkou, česnekem. Dvě třetiny polévek jsou připravovány jen z čerstvé zeleniny, jedna třetina z kvalitní mražené zeleniny, z luštěnin, obilovin, ryb, hub. Polévky jsou pestré, výživově a chuťově vyvážené. Děti si chodí polévky přidávat.

05. Nevhodné kombinace jídel v jednom dni (Byly uváděny konkrétní kombinace, např. „kapr s fazolemi, rýže s čočkou, řízek s čočkovým salátem, atypické kombinace typu zelenina + luštěniny“ apod.):

„Oceňuji práci personálu školní jídelny, jídelní lístek je přizpůsoben k pozvolné změně stravovacích návyků, jídelní lístky hodnotím jako výborné.“ - zápis z kontroly hygieny 2. 2. 2017. V současné době je všude slyšet: „Chceme jíst zdravě, z kvalitních surovin, nechceme žádné UHO!“ Ale pokud jídelna nabídne nové kombinace, které jsou ovšem vyzkoušené a chutné, ihned se vyrojí výhrady. Proto recepty čerpáme z receptů pro školní stravování, z receptů Zdravá školní jídelna, Skutečně zdravá škola, ... Vybíráme recepty, které považujeme za přínosné pro děti a také s ohledem na množství obědů které vaříme, aby jídlo vypadalo pěkně i po převezení na výdejny. Nepoužili jsme například nikdy: polentová kaše, cizrnové placky, bulgur s fazolemi a hlívu, čočkové karbanátky, cizrnovou kaši s fazolovým ragú, fazolové lusky v tomatové omáčce, fazolové lusky v omáčce z paprik, ... přesto, že jsou z receptů doporučovaných pro školní stravování.

Český systém školního stravování nám může závidět celý svět. Je potřeba se o něj podle toho starat a hýčkat si ho. Ve školní jídelně je podávána pestrá, nutričně vyvážená a chutná strava. Úspěch je postaven na fungování třech základních pilířů:

- Personál školní jídelny má dobré znalosti o správné výživě člověka, zejména dětí, umí plánovat pestrý jídelní lístek, umí vařit chutné pokrmy z čerstvých surovin, jídla dochucuje s ohledem na dětského strávnicka, zná a plní platnou legislativu.*
- Strávnick se o správné výživě dozvídá vhodným způsobem v rámci výuky, výzdoby jídelny a školy a v rámci praktických činností či mimoškolních aktivit. Strávnick je tak veden ke správné volbě a skladbě potravin a pokrmů*
- Pedagog podporuje správné stravovací návyky, jde příkladem. Vedení školy podporuje snahy školní jídelny a zároveň propojuje spolupráci školní jídelny a pedagogů*

06. Konkrétní výhrady k jídelníčku (výhrady typu „strašně řídká bramborová kaše“, „houby v rizotu ne!“, lépe zpracovat maso, prý je tučné“ atd.):

Receptury pro školní stravování přímo určují, jaká masa se ve školních jídelnách používají. Jsou to pouze masa libová, a to jak maso kuřecí, krůtí, králičí, hovězí, z vepřového je to pečeně, kýta, plec. Občas se používá zvěřina, vnitřnosti. Naše školní jídelna již několik let dle nutričního doporučení nepoužívá uzeniny, uzená masa, uzené vývary, glutamáty, slaninu, vepřový bok. V naší jídelně nepoužíváme žádná hotová jídla. Bramborová kaše je dělána vždy z brambor. Toto může potvrdit i pan ředitel, který podepisuje všechny přijaté faktury. Odrůdu brambor neovlivníme, proto je kaše někdy žlutější, jindy světlejší. Kaši šleháme v kotlích, proto je vždy jemná a ne hrudkovitá jako doma, když ji děláme v ruce, kaše stáním houstne, ale neřídne. Brambor na kaši také bereme víc, protože ji děti mají rády. Také nekupujeme hotové houskové, bramborové nebo plněné knedlíky. Vše je práce našich obětavých kuchařek. Pokud je napsáno houbové rizoto, tak v rizotu houby jsou, pokud je houbová omáčka, jsou tam houby, ... je třeba si jídelníček hlídat a

pak si vybrat jídlo bez hub. Rýži používáme parboiled, která je pro děti zdravější a nerozvaňuje se. Také množství, které se vaří najednou, není jen půl kg jako doma, ale je to několik desítek kg najednou.

07. Názvy jídel v jídelníčku (Rodiče požadují srozumitelnější názvy jídel pro děti):

Názvy jídel jsou oficiální názvy receptur pro školní stravování nebo převzaté pro školní stravování. Protože rozepisování jednotlivých receptur by se nevešlo na jeden řádek v jídelníčku a ani na webové stránky www.strava.cz, v závorce vedle názvu jídla uvádíme hlavní suroviny, které jsou v jídle obsaženy. „Knedlíčky jemné bylinkami plněné“, které byly uvedeny na anketním lístku, jsme nikdy neměli a ani nikdy mít nebudeme, protože toto jsou hotová jídla, která naše školní jídelna vůbec nepoužívá.

08. Návrhy skladby jídelníčku:

Školní stravování musí plnit spotřební koš, plnit výživové hodnoty podle vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování, dle přílohy č. 1. Ministerstvo zdravotnictví vypracovalo četnost druhů polévek, hlavních jídel, příloh, zeleniny a ovoce, nápojů, přesnídávek a svačin. Při dvaceti stravovacích dnech je to například u polévek: 12x zeleninová polévka, 4x luštěninová polévka, 4x s jáhlami, vločkami, pohankou, kuskusem, bulgurem, kroupami, U hlavních jídel je to: 3x drůbeží maso včetně králíčího, 3x ryba, 4x vepřové maso, 4x bezmasé, 3x luštěninové, 1x sladké jídlo. Zbývající je hovězí maso, zvěřina, klokaní maso, ... V našem jídelníčku je denně ovoce nebo zelenina (mrkev, celer, kedlubny, řapíkatý celer, mandarinky, jablka, hrušky, pomeranče, ...) nebo zeleninový salát, nebo kompot. Klasickou českou kuchyni vaříme také, ale v odlehčených formách a zároveň ji doplňujeme o jídla požadovaná – zdravá.

09. Ostatní (nápoj k obědu, málo času pro žáky na oběd, dozor v jídelně nemá nutit děti, aby vše snědly atd...):

V našem jídelníčku naleznete vždy několik druhů nápojů k pití. Používáme kvalitní ovocné čaje s kousky sušeného ovoce, bylinkové čaje, občas černý a zelený čaj. Jinak strávníci mají k dispozici mléko, bílou kávu, pitnou vodu, pitnou vodu s citrónem nebo bylinkami. Cukr ve spotřebním koši plníme dle doporučení k dolní hranici, tedy k 80%. U nás opravdu přeslazené nápoje nikdo nemůže dostat. „Oceňuji kombinaci klasické bramborové kaše s mrkvovým, batátovým, celerovým pyrém, houskové knedlíky s pohankou, cizrnou, fazolemi, jáhlami. „ - zázpis z kontroly hygieny 2. 2. 2017. Děti tak dostávají zeleninu a luštěniny v malé míře, která je jim příjemnější, než celý zeleninový nebo luštěninový oběd. Prosím vezměte na vědomí, že paní kuchařky obědy pouze vydávají. Strávník by měl mít alespoň 20 minut na oběd. Vedení školy si je vědomo toho, že v úterý a ve středu dochází k ukončení výuky více tříd ve stejnou dobu (po 5. vyučovací hodině), což bohužel z provozních (rozvrhových) důvodů nešlo vyřešit jinak. Tím vzniká v jídelně větší fronta čekajících strávníků. Jsme však přesvědčeni (víme ze zkušenosti), že všichni jsou odstravováni nejpozději do 30 minut včetně čekání v řadě, což je jistě únosné.

Na závěr mi ještě dovolu, abych zmínila několik aktivit, které ve školní jídelně plánujeme v nejbližším období.

- Po novém roce se pokusíme uspořádat akci pro rodiče a veřejnost k vybraným a kritizovaným jídlům, připravených ze zdravých surovin (přírodní řízek a čočkový salát, rýže s čočkou, luštěniny a zeleniny. Nejprve ale musíme oslovit firmu, která nám pomůže s materiálním zabezpečením.*
- V současné době připravujeme soutěž pro děti „Výživová pyramida – zdravý talíř“, kterou budeme prezentovat na konci listopadu ve spolupráci se školou v prvních až pátých ročnících. Vyhodnocení soutěže proběhne v prosinci před vánočními prázdninami. Výherci dostanou drobné odměny.*

V Ostravě 22.11.2018.

.....
Antonín Ďuriš,
předseda SRPŠ

.....
Bc. Eva Kašáková,
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. Bc. Marek Sládeček
ředitel školy