

Zápis č. 3

Jednání školské rady

Datum: 28.2.2024

Místo: Restaurace Lidový dům Zaječov

Přítomni:

Mgr. Ilona Hošková zvolený zástupce pedagogů

Mgr. Jana Vajnerová zvolený zástupce pedagogů

Bc. Regina Hourová jmenovaný zástupce zřizovatele (předsedkyně ŠR)

Pavla Dudlová zvolený zástupce oprávněných osob

Mirka Vokounová zvolený zástupce oprávněných osob

Ing. Markéta Křížová Jmenovaný zástupce zřizovatele

Pozvaný host:

Mgr. Jiří Veverka – ředitel ZŠ

Program:

1. Úvod
2. Projednání výsledků školní inspekce
3. Jídlna

Průběh jednání:

1. Úvod

Schválení programu zasedání.

Hlasování: pro 6 proti 0 zdržela se 0

Program jednání školské rady byl jednomyslně schválen.

2. Projednání výsledků školní inspekce

Pan ředitel se vyjádřil k výsledkům školní inspekce. Školská rada doporučila lepší využití odborných učeben (provádění pokusů...). Pan ředitel plánuje zajistit odborná školení pro pedagogy.

3. Jídlna

S ohledem na stále se opakující stížnosti rodičů a dětí na kvalitu a skladbu jídel ve školní jídelně byla uskutečněna výměna zkušeností s jinou školou. Tuto schůzku zařídila a následně zpracovala zápis paní Mirka Vokounová:

Návštěva školní jídelny Gymnázia Na Vítězné pláni dne 15. února 2024

Účastníci za Základní školu Komárov:

- Jiří Veverka, ředitel školy
- Romana Zemanová, vedoucí školní jídelny
- Renata Chuchlerová, vedoucí kuchařka
- Mirka Vokounová, členka školské rady

Účastníci za Gymnázium Na Vítězné pláni:

- Lucie Bartásková, vedoucí školní jídelny, hospodářka

Účel a průběh setkání: Na základě průzkumu spokojenosti žáků se školní jídelnou ZŠ Komárov byla, i přes většinovou spokojenost, zjištěna částečná poptávka po změně či zlepšení některých částí jídelníčku a dalších možnostech stravování. S ohledem na otevřenost ke změnám v přípravě jídla ze strany ředitele a zástupců školní kuchyně ZŠ Komárov, aby lépe vyhovovala strávákům, ale zároveň splňovala patřičné normy, bylo navrženo setkání s pracovníky jiné školní jídelny, která má již rozsáhlé zkušenosti se změnami a modernizací jídelníčku a zároveň má velmi pozitivní zpětnou vazbu.

Během návštěvy se týmu ZŠ Komárov věnovala paní Bartásková, provedla je po prostorech školní kuchyně a jídelny a všichni společně diskutovali o možnostech zavedení nějakých opatření na naší škole. Součástí diskuse bylo sdílení zkušeností se spotřebním košem, s různými recepty a přípravou, s vybavením, plánováním apod. Schůzi vyhodnotili všichni jako vzájemně inspirativní a v budoucnu plánuje svou návštěvu na naší škole i paní Bartásková.

Závěr jednání: Při probírání všech témat týkajících se provozu školní kuchyně (od skladování a objednávání zásob, přes přípravu samotného jídla a dodržování potravinového koše, až po možnosti servírování), kde byla videt velká otevřenost k možné inspiraci a změnám ze strany ZŠ Komárov, se bohužel při každém výše zmíněném bodu diskuze zastavila na prostorových možnostech školní kuchyně, jak je možné vidět na příkladech níže.

Paní Zemanová by například ráda nabídla větší rozsah čerstvých salátů, ovoce a zeleniny, ale možnosti skladování toto neumožňují (skladové prostory jsou příliš malé, včetně malé lednice, která nestačí kapacitě školní kuchyně). Paní kuchařky by rády nabízely například i salátový bar, aby měly děti větší přístup k čerstvé zelenině, servírované podle individuálních potřeb. Možnost umístění opět omezuje prostor, který by zabral místo ve školní jídelně, což není proveditelné s daným počtem žáků. Stejně tak nákup jakýchkoliv nových spotřebičů, které by našim kuchařkám usnadnily práci a umožnily dělat například více druhů jídel s větší rozmanitostí, není možný, a to ani tak z finančních důvodů, ale opět z prostorových. Nic dalšího už se do prostor kuchyně nevejde.

Všechna témata se tak stáčela stále ke stejnému závěru - zvětšení prostor školní kuchyně ZŠ Komárov má velkou prioritu a je třeba je aktuálně řešit. Jednak proto, že personál školní kuchyně nemůže za stávajících podmínek poskytnout lepší a kvalitnější servis, i kdyby chtěl. Za druhé by to personál školní kuchyně ocenil i pro zlepšení podmínek a kvality pracovního prostředí pro jejich práci. Zároveň se v letošním roce očekává další úprava pravidel přípravy jídel ve školách (více čerstvé zeleniny a celozrnných potravin, méně polotovarů, sladkostí a sladkých nápojů, apod). I tyto změny přitíží dalšímu plánování školních jídel za daných podmínek.

V neposlední řadě by zvětšení prostor kuchyně (ale i školní jídelny) bylo prospěšné pro další možnost využití, například pro návštěvníky nově budované sportovní haly, která bude sloužit i k mimoškolním aktivitám, kdy přibude pravděpodobně potřeba občerstvení sportovců a návštěvníků sportovních aktivit. Moderně vybavená a prostorově větší kuchyně naší školy by mohla efektivně pokrýt tyto potřeby a přispět k celkovému zlepšení podmínek pro stravování na naší škole.

Na základě této zkušenosti se pan ředitel rozhodl projednat se zřizovatelem rozšíření školní jídelny.

Zapsala: Regina Hourová

Schválila: Miroslava Vokounová