

KONTROLA VE ŠKOLNÍ KUCHYNI ZÁKL. A MATEŘSKÉ ŠKOLY VE VINOŘI

Ke kontrole jsem byla vyzvána rodiči žáků, kteří si opakovaně stěžují na kvalitu jídla. Kontrolu jsem provedla neohlášeně 30.3.2017. Sestávala se ze 3 částí:

- I.: administrativní postupy
- II.: prohlídka veškerých prostorů
- III.: kontrola výdeje jídla

Ad I.:

Obrátila jsem se na hospodářku školní jídelny - paní Duškovou, která mě podrobně seznámila s teoretickou přípravou – sestavováním jídelníčku a s jeho následnou softwarovou kontrolou dodržování procentuálního a energetického složení jídla dle platných norem; prošla jsem objednávkové a dodávkové listy za měsíc 3/2017 i vlastní předběžné záznamy o potřebných surovinách s propočítávaným množstvím k plánovaným jídlům na další dny.

Maso je objednáváno 3x týdně v mraženém stavu – dle dodávkových listů vyšší kvality – libové a nešlachovité.

Zelenina k vaření dominuje též v mražené podobě (při následné vizuální kontrole zásob – květák, směs mrkev + celer + petržel, kudrlinka – v průhledných obalech – bez vizuální závady v kvalitě, hrášek – neprůhledný obal, neporušený a manuální kontrolou bez zjištěné závady v mrazícím postupu, tzn. volné pevné hrášky). Zelenina k příloze a doplnění je používána čerstvá (s ohledem na zkušenost o současně probíhající reklamaci papriky z důvodu počínající hniloby, kterou jsem následně objevila v plném stavu v bioodpadní popelnici – bez vykrajování, dovoluji usuzovat, že je veškerá zelenina jakostně dobře kontrolována). Jinak brambory jsou objednávány již oloupané, vařené a vakuově balené, cibule též očištěná a vakuově balené.

Ovoce mají děti 3x týdně – čerstvě dovážené, 2x jablka a na střídačku pomeranč, kiwi či banán (v tento den byl banán – v perfektní kvalitě – nepřežrálý, nenahnilý ani nedozrálý). Ve zbylé dny je jako moučník podáván šlehaný tvaroh, pečená buchta – s použitím sušené směsi, ev. mussels tyčinka, atd.

Pečivo je objednáváno denně čerstvé – pro školní děti jen doplňkově, jinak aktuální pro MŠ – dominuje chléb Šumava a bílé pečivo. Někdy chléb lámasový, slunečnicový či dalamánek (bohužel v menší míře z důvodu odmítání dětmi)

Nápoje: k dispozici čerstvá voda, slazený čaj či šťáva a 2-3x týdně mléko.

Zbytky likvidovány v bioodpadu.

Ad II.:

Měla jsem možnost obejít veškeré zásobní místnosti, chladicí i mrazicí boxy s kontrolou skladovaných potravin. Mražená zelenina – viz výše, maso v malém mn. – cca na 2 dny, boxy připraveny k pravidelné údržbě. Jinak v chladících prostorech vejíčka, mléko, brambory + cibule – neporušeně vakuově balené, vizuálně oboje v dobré kvalitě. Z trvanlivých potravin dominovaly zásoby těstovin, směsi na bramborové knedlíky, v malém mn. dětské piškoty. Šťávy s ovocným podílem, sáčkované sypké čaje ovocné v různých příchutích. Z konzervovaných: kompoty, rajský protlak. Z dochucovadel sojová omáčka a přísada do polévek – s glutamánem i bez glutamánu (používáno 1:1, celkově cca 0,5g/porci). Současně čokoládové figurky zajíce – tématická odměna pro děti k Velikonocům.

Ad III.:

Před vydáváním obědů - již uvařeno, uklizeno, obědy uchovávány v termoboxech – zapnuté a vydávané jsou teplotně udržované nad horkou párou. Z důvodu nemocnosti personálu bylo v březnu k dispozici jen 1 jídlo. Současně probíhala příprava polévkového vývaru na další den – ze ¼ slepic + celé kořeněné zeleniny.

Během výdeje – polévku si děti samy nalévají, jídlo si vyzvedávají s možností individ. požadavků dle možnosti (více, méně omáčky, masa či zeleniny), moučník a tekutiny opět volně k dispozici.

Bohužel musím konstatovat, že v době výdeje – 4.,5.třída – děti automaticky přecházely polévku – bez zjištění druhu a snahy alespoň ochutnat, nápoje si nebraly a ani banán si většinou nevzaly. Velmi rychle opouštěly jídelnu a řada dětí vracela významné zbytky hlavního jídla (kolínka, kuře na kari).

Současně jsem ochutnala – všeobecně nelukrativní droždiovou pomazánku, která byla ve školce k svačině. Musím přiznat, že kvalitou mě velmi dobře překvapila – jemná, tvarohovitá se šunkou a po droždí jen minimální aroma, přiložený chléb Šumava – čerstvý, měkký.

ZÁVĚREM:

Kontrolou jsem neshledala závažné pochybnosti v kvalitě připravovaných jídel či používaných surovin. Samozřejmě by bylo lepší používat čerstvé potraviny, bohužel s ohledem na množství připravovaných porcí a velikost zázemí kuchyně je nemožné zajistit přípravu čerstvé špinavé zeleniny. S paní hospodářkou jsme prodiskutovali i alternativní zdravá jídla – luštěniny, bulgur, více zeleniny, které zkouší občas do jídelníčku začlenit – bohužel tyto jídla děti odmítají a ve velkém množství vracejí zpět, což má za následek, že děti jsou nenajezené a odpoledne tráví ve škole, družině či při sportovních aktivitách s nedostatečným energet. příjmem. To se projevuje v podávaném výkonu a následně i v jejich metabolismu s ukládáním zásob s následným trendem k obezitě. Proto i v chuti připravovaných jídel je třeba respektovat nejen potřeby, ale i návyky dětí.

Tady i s ohledem na zkušenosti ze své praxe apeluji na nutnost vybudovat stravovací návyky v rodinách již od útlého dětství, stravování ve školní jídelně je sice velmi důležitou součástí dne, ale nemůže zajistit zásady zdravé, vydatné a kvalitní stravy na úkor rodinných zvyklostí.

Myslím, že paní Dušková, jako hospodářka a hlavní osoba ve vedení ŠJ, je velmi vstřícná jakékoliv komunikaci a snaží se najít optimální řešení se společným cílem – spokojeně najedené děti (bohužel o současných konkrétních stížnostech nebyla informována). Sama by ráda navýšila příjem čerstvé zeleniny – vize salátového bufetu s možností jogurt., bylink., olej. zálivky dle vlastního výběru. Bohužel však pořizovací náklady jsou mimo rozsah rozpočtu ŠJ. Současně je prioritou pořídit pro kuchyni šokový zchlazovač.

Proto bych doporučovala zástupcům rodičů „sezení u kulatého stolu“ s podrobným rozebráním situace, konkrétních výhrad a snahy najít optimální řešení. S výsledkem je jistě možno se pak i obrátit na p.Duškovou a dohodnout možnost realizace ev. změn. Jistě by bylo vhodné, pro zvýšení kvality, domluvit se na sponzorském daru - např. k realizaci salátového bufetu.