ZÁPIS Z HODNOCENÍ OBĚDOVÉHO MENU

Ze dne: 24.11.2017

Hodnocený prvek	Slovní hodnocení (povinné)	Známka
Polévka	Název: Zeleninová	
Vzhled	odpovídající složení	
Chuť	dobrá, („moučný")	1
Volba surovin a způsob úpravy	vhodná	
Hlavní jídlo	Název: Pečené kuře gril. zel., rýže/bulgur	
Vzhled	OK	
Chuť	výborná ⇒ pro všechny přílohy	1
Volba surovin a způsob úpravy	úžasná	
Moučník	Název:	
Vzhled		
Chuť		
Volba surovin a způsob úpravy		
Nápoj	Název: Limonáda s bylin. z Andělíny zahr.	
Vzhled	lákavý	
Chuť	výtečná, jemná, není přeslazený	1
Volba surovin a způsob úpravy	OK	
Prostředí	OK	
Celkové hodnocení	Pochvaly, nedostatky, doporučení: • ubrousky na stůl • odkládání příborů čistých/špinavých na stůl? • menší děti by potřebovaly větší pozornost dospělých	
Hodnotitel	Jméno: Ladana Příjmení: Baumanová Podpis:	
Hodnotitel	Jméno: Jana Příjmení: Norková Podpis:	
Vyjádření zástupce školní jídelny	SEZNÁMEN Podpis:	

- odkládání oblečení

Fotodokumentace k zápisu z hodnocení obědového menu ze dne 24. 11. 2017

1) **Výdejní místo hlavního menu**

2) **Hlavní menu – degustační porce**

3) **Strávníci**

Doplňující komentář k zápisu z hodnocení obědového menu ze dne 24. 11. 2017

Členové stravovací komise v rámci návštěvy školní jídelny a hodnocení obědového menu neměli k jídlu žádné výhrady. Také průběh výdeje byl v pořádku, žádné tlačenice, nedostatek místa, málo jídla či hladové děti. Nic takového jsme nezaznamenali, a to jsme byli svědky několika střídání tříd.

V rámci celkového hodnocení jsou k diskuzi navrženy níže uvedené body:

1. Zpracování jídla nejmladšími strávníky (školka, 1. a 2. třída) a množství zbytků

Při pozorování nejmladších strávníků jsme zjistili, že někteří z nich si úplně neví rady s naporcováním jídla, a tak ho raději odnesou. V této věci bychom rádi vyzvali rodiče strávníků, aby se svým dětem v tomto směru doma více věnovali a poučili je, že se nemusí bát říct si ve škole (školce) o pomoc. Také vyzýváme příslušné paní učitelky a vychovatelky, aby se ještě trochu více zajímaly o to, jak děti zvládají konzumaci jídla. Možná by nemuselo být tolik zbytků. Uvedeme konkrétní případ. Děti měly špalíček kuřecího masa a některé si s tím neuměly poradit. Místo toho, aby kost vzaly do rukou a okousaly, tak raději maso odnesly.

2. Ubrousky a jejich použití

Také jsme si všimli, že děti si k příborům neberou rovnou ubrousky. Jednak ubrousky nejsou u příborů hned k dispozici (zde navrhujeme přemístit ubrousky hned k příborům), a ani k tomu děti nejsou vedeny dospělou osobou. Příbory se jim tak různě povalují po celém stole. Základem správné hygieny v rámci veřejného stravování je položit si příbor na ubrousek. Tuto osvětu by měly mít děti nejen od rodičů, ale také od učitelů, dozoru v jídelně nebo vychovatelek.

3. Odnášení jídla a odběrné místo

S vedoucím školní jídelny panem Luskou jsme probírali odnášení jídla. Prostor u okénka je opravdu malý. Navrhujeme umístit před odběrné okénko ještě doplňkový stůl, popř. pořídit mobilní odběrný vozík na ukládání táců s nádobím. Tím by se eliminovalo tvoření fronty při stravovací špičce a celkově by se zklidnila práce odběrného personálu.

4. Věci strávníků před jídelnou

Všimli jsme si, že děti přicházející zevnitř budovy, si ve velkém množství odkládají své věci na chodbu před jídelnou na zem. Vzhledem k prostoru, který je podle zdi vedle dveří do jídelny, by se zde mohly umístit např. lavičky nebo věšáky.

5. Nafocení jídelníčku

Existující fotky jídelníčku a samotných jídel jsou již zastaralé a neodpovídají realitě, i když ve školce je pořád vyvěšují. Navrhujeme, aby vedoucí školní jídelny vyzval nějaké dobrovolníky k nafocení jídel z řad žáků 9. třídy, kteří by např. v rámci výtvarné výchovy mohli zpracovat jako určitý projekt a společně s vyučujícím se do tohoto projektu zapojit. Také je možnost oslovit některého z členů stravovací komise nebo z řad rodičů, kteří by s aktualizací jídelníčku byli nápomocní. Tak by se mohly fotografie jídelníčku opět vyvěšovat nejen ve školce, ale i ve škole, resp. obou budovách školy.

6. Elektronický systém stravování

Vedoucí školní jídelny pan Luska odvádí výbornou práci, avšak v současné době se bohužel většinu času věnuje administrativě. Určitě by mu pomohl sofistikovanější systém správy obědů, a tím se uvolnil prostor na řešení nejen výše uvedených bodů.