

Vyjádření k zápisu z jednání stravovací komise dne 30.4.2026

Rekapitulace podnětů z předchozí schůzky.

- bod č. 1 – Dozor na schodišti v Sokolské / v prostorách jídelny

V tomto bodě prosíme o možnost součinnosti s danými školami, které jídelnu navštěvují, protože např. u 4.ZŠ Nerudova nemají naši zaměstnanci odbornou způsobilost pro práci s dětmi se specifickými potřebami. A tedy nemohou garantovat jejich bezpečnost. A nejde v jídelně provádět dohled jen nad strážníky některých škol. Dále pokud dohled vykonává osoba s pedagogickým vzděláním, tak je to samozřejmě ve vztahu k žákovi lepší. Prosíme o další jednání v této záležitosti.

- bod č. 2 – Smlouva o dovážce jídla

Znovu jsem kontaktovala pana auditora a ten právní zástupce. Jejich názor je ten, že Návrh smlouvy MŠ Větrníku je v rozporu s Koncesní smlouvou /hovoří např. o podstatné změně smlouvy s ohledem na zákon o zadávání veřejných zakázek/. Nevím, jaký názor by byl právní kanceláře, která Koncesní řízení administrovala. Naše společnost s touto Koncesní smlouvou před všemi kontrolními orgány vždy prošla a nikdy nikdo nic nenamítal. To stejné platí i u našich odběratelů, kteří prošli kontrolami např. ČŠI. Myslím si, že ze strany paní inspektorky v MŠ Větrníku třeba šlo jen o “drobné nepochopení” smyslu Koncesní smlouvy. Můžeme danou paní inspektorku sami kontaktovat a o dané věci pohovořit.

- bod č. 3 – Jídelníček na míru MŠ

Jídelní lístek musíme sestavovat především tak, abychom dodrželi výživové normy, naplnění spotřebního koše, použití finančních prostředků a doporučení jak má JL vypadat při počtu 1x polévky a 3x hlavních jídel denně. Toto vše je předmětem kontroly jídelny. Snažíme se v tomto případě MŠ vycházet co nejvíce vstřícně. Na základě jejich připomínek se snažíme pracovat jak s JL obědů, tak svačtin. Prosím MŠ o zaslání jejich aktuálních připomínek /např. dne 13.5. je na JL jak ryba, tak luštěniny tak i sladké/. Tyto „nejproblematičtější“ jídla pro MŠ /pro jejich dodržování nařízení/ se pokusíme rozložit do jednotlivých dnů. Co se týká objednávání obědů z MŠ, tak si samozřejmě MŠ mohou objednávat v intervalech měsíčních, aby se jim lépe pracovalo s výběrem jídel a tím spojeným dodržováním daných nařízení. Pokud dostanou JL na 5 týdnů – tedy i na 1 týden v novém měsíci, tak paní Lucii pošlou výběr jen na 4 týdny /měsíc/. To není samozřejmě žádný problém. Mohou zasílat výběr klidně i jen na 2 týdny. Pokud MŠ nechtějí Nutellu, tak ať nám zašlou informaci a my ji zrušíme. Za nás i za ČŠI s Nutellou není problém. Ale samozřejmě MŠ vyhovíme, pokud budou chtít. Rádi od nich přijmeme nějaké nápady na svačinky.

Jednotlivé připomínky, komentáře.

4.ZŠ – paní ředitelka Macháčková

Často jsou fronty, pomalé odebírání talířů: Fronty jsou z toho důvodu, že úsek bílého nádobí včetně myčky neodpovídá kapacitě jídelny. Tento problém byl otevřen již mnohokrát. Řešení v této fázi není. Díky Městu se již před lety zmodernizoval tento úsek a zlepšilo a zrychlilo se odebírání bílého nádobí.

Čistota jídelny, neumytá podlaha: Jídelna se pravidelně uklízí. Pokud je časový prostor během výdeje, tak zaměstnanci nejen připraví výdej jídel, ale utírají stoly a prostor nápojů. Do této jídelny, jako jediné, přichází strážníci přímo z venku. To má určitě vliv na vzhled podlahy. Podlaha se stírá každý den před výdejem. Jejich větší úklid – nastříkání speciální chemie/pěny, nechání působit a následně rýžákem vyčištění se provádí kdykoliv je to možné. Samozřejmě podlaha již není nová a nejde ji vyčistit tak, jak bychom všichni chtěli.

Možnost odhlášení obědů den předem, nebo před víkendem: Takové odhlásování je možné a také se běžně realizuje.

Dietní strava: Není předmětem Koncesní smlouvy. Nikdy se nepodávala.

Nedostatek ovoce a zeleniny: Strážníci mají k dispozici salátový bar a to v neomezeném množství. Salátové bary jsou na všech výdejích.

1.ZŠ – pan Kobr, pan ředitel Bednář

Personál: Znovu opakujeme, že si nedovedeme představit, že by se naše paní kuchařky na výdeji k někomu mohly chovat nevhodně. Zde bychom potřebovali uvedení konkrétního případu /den, o jakého strážníka se jednalo, co se dělo,.../

Hygiena – cizí předměty v jídle: Zde opět prosíme o uvedení konkrétního případu.

Ráda bych uvedla např. nedávný případ ze 3.ZŠ, kdy se jednomu strážníkovi ve frontě, který si hrál s klíči a různými přívěšky na nich /měl na krku/, roztrhly korálky a rozlétly se jak do výdeje, tak do salátového baru. Daný výdej byl uzavřen a dáno nové jídlo a salátový bar byl stažen.

Rozumím tomu, že pokud strážník bude mít na talíři např. vlas ve chvíli, kdy mu ho servíruje naše paní kuchařka, tak to je naše chyba. Pokud ale strážník např. najde vlas až když si donese jídlo ke stolu a sedne si, tak opravdu není možné, aby se tam dostal třeba cestou z výdeje? Všichni víme, kolik je strážníků v jídelně a jak to každý den v jídelně vypadá.

Fronty: již vyjádření u 4.ZŠ. Co se týká např. fronty na výdeji, tak pokud “přijde do jídelny v jeden okamžik celá škola”, tak se fronty bohužel budou tvořit. Stačí, když jeden strážník nemá čip a hledá se v seznamu. Do toho dáváme přídávky – ty také “umí zdržet” frontu. K tomu se snažíme vyhovět požadavkům strážníků: chci bez sýru, bez špenátu,... / chápeme, že když dítě nemá rádo např. špenát, a dostalo by ho na talíři, tak nesní celé jídlo/.

2.ZŠ – paní Kotková

Malé porce, není rozlišována velikost A,B,C,D: Vyhláška o školním stravování MŠMT předepisuje jak věkové skupiny strážníků, tak k nim výživové normy, váhy potravin a další. Toto všechno je součástí stravovacího systému a jeho jednotlivých částí. Případné kontrole jídelny se vše předkládá a je kontrolováno. Chápu, že pokud je k obědu maso připravené jako plátek, tak lze viditelně rozlišit u věkových skupin. Pokud je maso připraveno na kostičky, tak je horší vzhledově rozlišit. Dále např. věková kategorie 11-14 let má na masový oběd dostat 70g syrové masa. Při tepelné úpravě dochází ke ztrátovosti na váze a výsledná váha je mnohem menší. Samozřejmě neříkám, že někdy z naší strany nemůže docházet při výdeji k chybám – špatně vydaná velikost. Snažíme se je maximálně eliminovat. Všem strážníkům dáváme přídávky. Občas se stane, že bylo již vydáno více přídávků, než se kterými jsme počítali a někdy už prostě nemůžeme přidat. K tomu musíme mít až do konce výdeje jídla pro ještě nevydané obědy.

Potravinová intolerance – chybí diety: Dietní strava není předmětem Koncesní smlouvy.

Čistota příborů: Na začátku výdeje jsou příbory vždy čisté. Jedná se o velké množství strážníků, které příbory postupně odebírají. Nádoby na příbory se vymývají několikrát během výdejní doby. Vždy o pauzách. Občas se stane, že některý strážník dá svůj použitý příbor mezi čisté. Jsme ve škole a tyto žerty je potřeba brát s nadhledem a nejdou úplně eliminovat.

Fronty - možnost 3 front - „pípnout si u dveří“: Asi by to šlo. Ale jídelna a výdej je kompletně nově postaven. A to i se stravovacím systémem. Projektová dokumentace byla schválena státní správou, systém výdeje jídel byl posléze zkontrolován KHS a schválen v souladu se státní správou. Do toho je potřeba počítat s tím, že nejde “jen” o řazení do tří front a o přicházející tři fronty k výdeji. Tyto fronty také musí od něho odejít tak, aby se nekřížily v cestách. Za mě by muselo dojít k úpravám a to i u objednávkového systému. Zřídit informační místo na objednané MENU / např. nějaká obrazovka umístěná někde při stupu do jídelny, další snímač na výdeji a další. Aktuálně na terminálu u dveří by toto bylo asi časově pro strážníky nemožné. Terminál je určen pro obsluhu stravovacích kont a ne pro rychlou informaci o aktuálním MENU. Toto je otázka na IT nebo přímo na dodavatele systému.

Brambory a rýže – často rozvařené nebo nedovařené: Samozřejmě se mohlo někdy stát, že nějaká brambora mohla být měkčí nebo tvrdší. Co se týká rýže, tak se mohlo stát také, ale rýži bereme italskou parboiled ze zlaté řady. Já jsem zatím nezaznamenala, že by tato rýže byla kdy rozvařená. Tady bych potřebovala opět přesnou informaci kdy – den, jídlo. Za mě výraz “často” není “pravdivý”.

Teplota jídla po 6. vyučovací hodině: Vzhledem k tomu, že přímo pan Rožánek je ve Vaší škole poměrně často přítomen výdeji jídel a osobně i jídla vydává, zaměří se na to.

Teplý nápoj k palačinkám atd.: Děkujeme za podnět.

3.ZŠ – pan Dudek

Stížnosti na malé porce: Vyhláška o školním stravování MŠMT předepisuje jak věkové skupiny strážníků, tak k nim výživové normy, váhy potravin a další. Toto všechno je součástí stravovacího systému a jeho jednotlivých částí. Případné kontrole jídelny se vše předkládá a je kontrolováno. Všem strážníkům dáváme přídavky. Občas se stane, že bylo již vydáno více přídavků, než se kterými jsme počítali a někdy už prostě nemůžeme přidat. K tomu musíme mít až do konce výdeje jídla pro ještě nevydané obědy.

Více sladkého jídla: Rozumím to, ale četnost sladkých jídel opět podléhá Vyhlášce a školním stravování MŠMT. Rádi bychom vyhověli, ale již teď je počet nabízených sladkých jídel na hranici únosnosti.

MŠ Zahrádka – paní Šolcová /vyjádření vloženo z již zasláního mailu paní Šolcové/

Skoro každý den poslední měsíc plesnivá zelenina – paní Haviarová to ví – vždy to hned řeší – posílá náhrady, ale většinou jsou to mrkve, a to už děti nechtějí: Paní Lucie zaznamenala v měsíci dubnu jen jednu záležitost, a to s paprikami. Obratem je vyměnila. Papriky plesnivé nebyly. Tuto reklamaci jsme nepovažovali za oprávněnou.

Malé porce pro dospělé i děti – když bylo málo bramborové kaše – paní Haviarová dovezla: Nejdříve začnu se situací s bramborovou kaší. Vy nebo Vaše kolegyně volala paní Lucii s tím, že máte málo bramborové kaše. Paní Lucie záležitost ihned řešit na kuchyni /telefon zapnutý/, kde zjistila, že počty sedí a dle vyjádření paní kuchařky bylo vydáno správně.

Zeptala se Vás nebo Vaší kolegyně, kolik tedy máte kaše - o kolik Vám nesejí její váha a bylo jí řečeno, že nemáte takovou váhu, na které byste si to zvážili – že nevíte kolik kaše máte. Paní Lucie řekla, že to tedy teď nevyřešíte a poslala hned další bramborovou kaši, abyste byli spokojeni.

Pokud jste si bramborou kaši nezážili, tak nemůže tvrdit, že jste jí dostali málo. Toto tvrzení nemáte nijak podložené. Jedná se o vaši domněnku, nikoli prokazatelnou skutečnost. k tomu jste tuto záležitost uvedla před Stravovací komisí a je uvedena v jejím zápise tak, že jsme Vám dodali málo bramborové kaše – že šlo o naše pochybení. Dále vidím problém v tom, že si dle informací od našich řidičů vůbec nepřebíráte/nekontrolujete dodávky stravy.

K malým porcím pro dospělé i děti. Velikosti jednotlivých porcí je stanovena „Vyhláškou o školním stravování“ a jejími výživovými normami MŠMT. Tyto normy jsou uvedeny ve stravovacím systému u každého strávnicka nebo odběratele a u každé jeho věkové skupiny. Nastavení jsem aktuálně prověřila a je v pořádku – chyby ve výpočtech tam nejsou. Z toho poté systém generuje veškeré uzávěrky v systému skladu a podklady pro ČŠI /plnění spotřebního koše, hospodaření s penězi za stravné.../. Paní Lucie z vaší strany zatím nezaznamenala, že byste požadovali např. větší množství rýže nebo jiných příloh tak, jak to má např. MŠ Větrník. Dále vám /nejen vám, ale všem našim odběratelům/ paní Lucie každý den normuje jídla navíc – jedná se o porce navíc/na přidání – které se vám samozřejmě finančně nezapočítávají. U vás to na jednu třídu vychází min. na 4x plnohodnotné porce. Pro dospělé máte samozřejmě navíc také.

Když jsou banány, tak vychází 7 banánů na třídu, 1 paprika na 8-10 dětí: I u ovoce a zeleniny ke svačinám platí to, že jejich velikost/gramáž je stanovena „Vyhláškou o školním stravování“ a jejími výživovými normami MŠMT. Počítá se váha na jednoho strávnicka krát počet strávnicků. Musí se počítat váhově, protože jednou přijde např. jablko, které váží 120 gramů, jindy přijde o váze 200gramů a jindy zase o váze 250gramů. Tak je to u všeho. Ale rozumím tomu, že ze strany rodičů máte “velký tlak“. A také chápu vaše připomínky. Proto jsem si objednala IT na systém skladu. Provede finanční bilanci svačin a pitného režimu, případně je upravíme tak, abychom zvýšili gramáž ovoce a zeleniny. Chtěla bych mít hotovo do konce měsíce května.

Co se týká zeleniny, tak bohužel není moc druhů, co strávnicki jedí a co lze koupit: rajčata, papriky, kapie, salátové okurky, ředkvičky /když moc nepálí/, ředkev bílá, mrkev, ledový salát.

Jídla jsou v příliš velkých gastronomických – je to těžké a těžko se to rozděluje pro jednotlivé výdeje: Od roku 2018 rozdělujeme dle vašeho požadavku. Rozdělujeme po třídách. Některá jídla – např. kuřecí stripsy nebo křehké plátky masa a další... posíláme na plechu, protože toto jídlo by se položené na sobě rozpadlo / poškodilo. Každé jídlo je jiné, roli v tom také hraje počet strávnicků.

Samozřejmě chceme, abyste byli spokojeni, a proto Vás prosím o pomoc z vaší strany.

A to hlavně – přebírejte si dodávky stravy, případné reklamace řešte ihned /na pozdější reklamace nejsme schopni úplně reagovat/.

Pokud nastane problém, tak mě prosím ihned informujte a to písemně – mailem a to na a.obratilova@arter.cz v kopii také zašlete na paní Lucii.

MŠ Větrník – paní Poustková, paní Fialová

Pochvala – po stížnosti na cizí předměty v jídle – došlo k nápravě: Po osobním jednání v MŠ byla donastavena spolupráce. Poprosili jsme MŠ, aby si od pana řidiče přebírala dodávanou stravu /do té doby tak nebylo/ a případné věci řešili hned na místě nebo obratem. Od té doby paní Lucie nezaznamenala ze strany MŠ žádnou reklamaci na “špatnou zeleninu nebo ovoce“. Snad jen jednou byly vyměněny salátové okurky, protože se MŠ zdály měkčí.

Dotazník – zaměstnanci / mínusy:

Nedostatek salátů, kompotů, zeleniny, ovoce (salát 1x od začátku roku) – zaměstnanci: Toto je naše pochybení, které nastalo díky nově nastavenému systému salátových barů na všech výdejích. Napravíme. Tímto se velice omlouváme – mrzí nás to.

Malé porce – zaměstnanci: Tady nemohu souhlasit, protože je nastaveno stejně, jako v MŠ Zahrádka a MŠ Kuří. Paní Lucie každý den normuje jídla navíc – jedná se o porce navíc/na přidání – které se vám samozřejmě finančně nezapočítávají. Tímto Vás prosím o konkrétní informace, pokud byste měli někdy dojem, že máte “malé porce“. Prosím Vás v takovém případě o informaci hned – při dodávce, abych mohla s paní Lucií ihned prověřit a zkontrolovat.

Zahušťování: Stále snižujeme, používáme např. méně % smetanu.

Méně soli: Snažíme se neustále minimalizovat. Její výši kontrolujeme certifikovaným přístrojem, který jsme již před lety zakoupili na doporučení KHS.

Méně polotovarů: Například u rybích prstů – ano, ty bereme již hotové a to od výrobce Nowaco. Tady máme totiž vždy jistotu garance kvality i certifikátů. Jedná se o velmi oblíbené jídlo u strávníků – kde známý tvar rybích prstů prostě funguje. To je stejné, jako u Švédských masových kuliček. Je jen jeden originál a to ten, který nabízí Ikea. A přesně ty stejné kupujeme my. Samozřejmě používání polotovarů podléhá také kontrolám ČŠI jídelny. Např. veškeré pomazánky na svačiny si vyrábíme sami. Pečeme si sami.

Dotazník – rodiče / mínusy:

Málo ovoce a zeleniny, rádi by věděli, jaký druh ovoce je v jednotlivých dnech: Prosím - stejné, jako ve vyjádření v MŠ Zahrádka. Co se týká uvedeného druhu ovoce. Rozumím tomu, jen nevím jak to udělat, když JL svačin jsou min. na 4x týdně předem a objednávky a dodávky zeleniny se řeší několikrát týdně s tím, že záleží na informaci dodavatele co mu přišlo v noci zboží a v jaké kvalitě. Ale pokusíme se vyhovět tomuto požadavku.

Málo ryb / málo masa: Výběr MENU z našeho základního JL je na MŠ. Jenže MŠ si musí vybírat jídla tak, aby splnila stejná nařízení jako my pro případnou kontrolu ČŠI - plnění spotřebního koše, výživové normy, doporučení.

Nutella nevhodná: Pokud ji MŠ nechtějí Nutellu, tak ať nám zašlou informaci a my ji zrušíme. Za nás i za ČŠI s Nutellou není problém. Ale samozřejmě MŠ vyhovíme, pokud budou chtít. Rádi od nich přijmeme nějaké nápady na svačinky.

Možnost odhlašování obědů – brzy ráno ten den: Rádi bychom vyhověli, ale nedovedu si to nyní představit. Nejde jen o obědy, ale jde i o svačiny. Řidiči nám vyjíždí v 7.00 hodin s ranní svačinou. Pekaři přijíždí každý den v 5.00 ráno. Pevné počty se dávají na kuchyň již předcházející den.

Odpolední svačiny – možnost polodenního stravování – úspora pro rodiče: Šlo by to, pokud pevné počty odpoledních svačin MŠ zašle den předem do 13.00 hodin.

DPS – paní Závodská

Moc děkujeme.

V Říčanech dne 15.5.2026

ARTER – CATERINGOVÝ SERVIS s.r.o. ZŠS