

Miestny úrad mestskej časti Bratislava-Petržalka

Materiál na rokovanie
miestneho zastupiteľstva
dňa 2. júla 2010

Materiál číslo: 560/2010

Informácia o prijatých opatreniach na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách a opatreniach z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy

Predkladateľ:
Marián Miškanin
prednosta

Materiál obsahuje:
1. návrh uznesenia
2. dôvodovú správu
3. Opatrenia riaditeľov ZŠ
4. Prílohy: (1)

Zodpovedná:
Elena Poláková
vedúca oddelenia ŠKaŠ

Spracovateľ:
Elena Poláková
Anna Sonneková

Návrh uznesenia

Miestne zastupiteľstvo mestskej časti Bratislava-Petržalka

berie na vedomie

informáciu o prijatých opatreniach na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách a opatreniach z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy.

Dôvodová správa

Informácia o prijatých opatreniach na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách a opatreniach z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy bol spracovaný na základe uznesenia Miestneho zastupiteľstva mestskej časti Bratislava-Petržalka č. 532 zo 7. apríla 2010 po prerokovaní materiálu Návrh koncepcie racionalizácie školských jedální.

Uznesenie uložilo riaditeľom základných škôl prijať:

- a) opatrenia na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách získavaním klientov z úradu obyvateľov a firiem v okolí školy,
- b) opatrenia z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy, ktoré obsah materiálu.

Materiál bol prerokovaný v Miestnej rade mestskej časti Bratislava-Petržalka (MR) dňa 15.06.2010 a uznesením č. 573/2010 ho MR odporučila Miestnemu zastupiteľstvu mestskej časti Bratislava-Petržalka zobrať na vedomie.

Materiál bol prerokovaný v operatívnej porade starostu dňa 31. mája 2010 a v školskej komisii, ktorej výpis z rokovania tvorí prílohu materiálu.

Opatrenia riaditeľov základných škôl

1. Základná škola Budatínska 61

V škole je 380 žiakov. Na prvom stupni 176 žiakov, z toho stravníkov 145, čo je 82%. Na druhom stupni máme 204 žiakov, z toho stravníkov 95, čo je 47%. Dospelí stravníci 38 z 50 zamestnancov školy, čo je 76%. V školskej jedálni sa stravujú i žiaci Súkromnej školy pre intelektovo nadané deti, z počtu 68 žiakov sa stravuje 68 žiakov, teda 100%. Cudzích stravníkov máme 7.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia:

1. Propagovať zdravú stravu, zdravý životný štýl žiakom školy na I. stupni v rámci činnosti ŠKD, na II. stupni v rámci triednických hodín
Z: vychovávateľky ŠKD, triedni učitelia II. stupňa
T: máj, september 2010
2. Dávať naďalej deťom možnosť spolupracovať pri zhotovovaní jedálneho lístka prostredníctvom žiackeho parlamentu.
Z: vedúca školskej jedálne (ŠJ) a žiacky parlament
T: priebežne
3. Pripraviť ochutnávku nátierok, šalátov a múčnikov pre rodičov.
Z: vedúca ŠJ
T: september 2010
4. Prezentovať prácu ŠJ prostredníctvom www stránky školy
Z: vedúca ŠJ, zástupca riaditeľa (ZRŠ) pre II. st.
T: september a priebežne
5. Osloviť s ponukou možnosti stravovania firmy v okolí školy aj v spolupráci s doterajšími spokojnými stravníkmi.
Z: vedúca ŠJ, riaditeľ školy (RŠ)
T: jún - august 2010
6. Zvyšovať počet žiakov a zároveň aj stravníkov prezentáciou školy v MŠ s ktorými spolupracujeme.
Z: učitelia I. stupňa, RŠ
T: jún 2010, priebežne
7. Pokračovať s ponukou desiatej a v príprave chutnej stravy.
Z: vedúca ŠJ
T: priebežne

Opatrenia k bodu 2 uznesenia:

Energetické:

a) Opätovné poučiť zamestnankyne ŠJ o šetrení energií v ŠJ.

Z: vedúca ŠJ

T: priebežne

b) Výmena zastaralých elektrických zariadení za energeticky vyhovujúce, zakúpenie novej umývačky riadu a konvektomatu (*Umývačka – cca 5 000€, Konvektomat – cca 7 000€*)

Z: vedúca ŠJ

T: podľa prísunu finančných prostriedkov

Hygienické:

a) Vymeniť podlahy, rozvodov a maľovanie v kuchyni v celkovej hodnote cca 42 000 € (*podľa vypracovaného posudku p. Kasalu, zahrnutého v rozpočte na rok 2010*)

Z: vedúca ŠJ, RŠ

T: podľa finančných možností

b) Šetriť čistiacimi prostriedkami v rámci dodržiavania hygienických požiadaviek.

Kvalitatívne:

Pripravovať stravovanie pre deti a žiakov na vysokej kvalitatívnej úrovni.

T: úloha trvalá

Z: Vedúca ŠJ

Vypracovali: Darina Fazekašová, Marta Režnáková

2 Základná škola Černyševského 8

ZŠ, Černyševského 8 sa nachádza v oblasti, kde v blízkosti je 5 reštaurácií, obchod Billa, ktorá má v ponuke hotové jedlá, mäsiarstvo, ktoré taktiež ponúka varené jedlá s výberom a 2 Pizzerie. V týchto zariadeniach možno platiť Gastro lístkami, čo u nás nie je možné a výber jedál taktiež nemôžeme ponúkať, ak chceme dosiahnuť, aby sa deti stravovali na základe požiadaviek správnej výživy.

Z uvedených dôvodov sa môžeme spoliehať na zvýšenie stravníkov u žiakov na druhom stupni a počtu stravníkov – zamestnancov, nie na nárast cudzích stravníkov.

Bývalí zamestnanci - dôchodcovia, ktorí bývajú v blízkosti školy, stravujú sa v ŠJ, no tí, ktorí bývajú v inej časti mesta z dôvodu cestovania za obedom nevyužívajú túto ponuku.

V mesiaci marec 2010 v ŠJ sa stravovalo 220 stravníkov z toho 110 žiakov I. stupňa (78,57%), 70 žiakov z II. stupňa (36,84%), 40 zamestnancov (80%) a 10 cudzích stravníkov.

Pri zisťovaní stravovacích návykov sme dospeli k nasledovným výsledkom :

- Žiaci II. stupňa dostávajú od rodičov vreckové a majú sa rozhodnúť, či sa bude stravovať v ŠJ, alebo si kúpi jedlo sám. V prevahe bola kúpa jedla – pizza, hamburger...
- Najradšej by jedli „francúzske polievky“, čo sú polievky zo sáčku.
- Niektorým prekáža, že musia sedieť pri stole a s príborom konzumovať jedlo.
- To sú iba niektoré názory žiakov. Z ankety vyplýva, že väčšina detí pozná tzv. rýchle jedlá, ktoré nemusí konzumovať pri prestretom stole.

Naše opatrenia smerujú práve k tomu, aby si žiaci uvedomili rozdiel medzi správnymi a nesprávnymi stravovacími návykmi.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. V rámci vyučovacieho procesu viesť žiakov k správnej životospráve s dôrazom na výhody školského stravovania

T: máj, september 2010

Z: všetci pedagogickí zamestnanci (PZ)

2. Formou ankety zistiť najobľúbenejších jedál v kruhu žiakov a návrh jedálneho lístka, ktoré po analýze bude zapracované v školskom jedálnom lístku

Z : žiacky parlament, Mgr. Vladimír Ivan, koordinátor žiackeho parlamentu

T : priebežne

3. Uverejnenie jedálneho lístka na webovej stránke školy

Z: ZRS. I. st.

T: september 2010

4. Pokračovať v spoločných aktivitách organizovaných ŠJ a ZŠ
Z: vedúca ŠJ T: podľa plánu akcií
5. Pokračovať s projektom ovocie pre školy aj s hľadaním sponzorov, aby sa nemusela zvyšovať stravná jednotka.
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
6. Osloviť zamestnancov blízkych firiem a organizácií s možnosťou stravovania v našej jedálni (Minolta, Proeling, TPD, lekáreň, predajne ...).
Z: vedúca ŠJ T: máj 2010
7. Odborná prednáška pre rodičov o správnom stravovaní detí
Z: ZRŠ T: september 2010
8. Spolupráca s MŠ, Pifflova a Macharova v oblasti stravovacích návykov detí predškolského veku. Zistené skutočnosti využiť v zostavovaní jedálneho lístka.
Z: ZRŠ pre I. stupeň T: jún 2010

Opatrenia k bodu 2 uznesenia:

1. Uskutočniť so zamestnancami ŠJ pracovné stretnutia k šetreniu médiami
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
2. Využívať akciové ceny pri nákupoch čistiacich prostriedkov
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
3. Akceptovať opodstatnené pripomienky stravovacej komisie a stravníkov zaznamenané v zošite prianí a sťažností
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
4. V oblasti zníženia elektrickej energie porovnať sadzby a zabezpečiť v súčasnosti najvýhodnejšie riešenie
Z: RŠ T: máj 2010
5. Vymaľovať kuchyňu a školskú jedáleň.
T: Po získaní finančných prostriedkov

Poznámka:

Technológia veľkokuchynského zariadenia vzhľadom na svoj vek a intenzitu používania z ekonomického a kvalitatívneho hľadiska je zastaraná a málo výkonná. Súčasný rozpočet nám nedovoľuje nákup veľkokuchynského zariadenia, ktoré potrebujeme vymeniť hlavne pre zníženie energetickej a hygienickej náročnosti.

Potreba výmeny zariadenia :

<i>Trojtrúba elektrická</i>	2 250 €
<i>Sporák elektrický</i>	1 980 €
<i>Kotol elektrický 85 l</i>	3 800 €
<i>Elektrický konvektomat</i>	5 000 €

Pri nákupe jedného konvektomatu by sme ušetrili 3 030 €, nakoľko by mohol nahradiť: trojtrúbu elektrickú, sporák elektrický a kotol elektrický. V konvektomate možno pripraviť produkty v neporovnateľne lepšej kvalite ako pri jednotlivých prvkoch zariadení. V neposlednej miere je aj úspora elektrickej energie odhadovaná na 10 % – 15%.

<i>Sporák plynový</i>	2 350 €
<i>Kotol plynový 270 l</i>	10 900 €
<i>Mlynček na mäso</i>	430 €
<i>Stojanový robot</i>	3 500 €

Odhad úspory elektrickou energiou je cca 5 %.

Ceny sú prevzaté z najnovších ponúk pre ŠJ.

- K zvýšeniu dodržiavania osobnej hygieny v ŠJ sme zabezpečili pri umývadlách sušič na ruky a v chrípkovom období dávkovač na antibakteriálny gél na umývanie rúk bez použitia vody.
- Podľa možností rozpočtu vymaľovať kuchyňu a ŠJ.

Vypracovala: Magdaléna Benková, riaditeľka školy

3 Základná škola Dudova 2

Naša škola poskytuje momentálne obedy 125 žiakom z I. stupňa (89,9 %), 98 žiakom II. stupňa (53,3 %), 40 zamestnancom školy (85,1%) a 29 cudzím stravníkom. Okrem toho 80 stravníkov odoberá desiate a 25 olovranty. Na želanie detí varíme obed 1x týždenne podľa ich výberu. Realizujeme program ovocie, zelenina a ovocné šťavy pre všetkých žiakov školy.

Z hľadiska energetického máme nasledovné nové zariadenia: konvektomat, chladnička, mraznička, škrabka a kompresor v chladiacej miestnosti. Tieto zariadenia zodpovedajú normám EÚ. Takisto bola zrealizovaná výmena rozvodov elektriny. Z hľadiska hygienického sú priestory ŠJ vymaľované, vymenené okná a dlažby v kuchyni.

Momentálne nám zlyhala 33 ročná vzduchotechnika, ktorú bude potrebné vymeniť a následne priestory vymaľovať.

Kvalita stravy zodpovedá normám.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Zvýšiť počet stravníkov propagáciou práce ŠJ – učiteľia na triednických hodinách, podiel žiackeho parlamentu na výbere jedál, organizácia dní zdravej výživy, krúžok varenia, ponuka stravovania firmám v okolí, dôchodcom.

T: úloha trvalá, ktorá sa aj doteraz realizovala

Z: vedenie školy, triedni učiteľia, vedúca ŠJ, vedúca krúžku

Opatrenia k bodu 2 uznesenia:

1. Z hľadiska energetického poučiť kuchárky o efektívite práce, zbytočne nesvietiť, variť tak, aby nevznikali časové medzery medzi varením a vydávaním stravy, kontrola spotreby el. energie odstavením nevyťažných chladiacich zariadení

T: úloha trvalá

Z: riaditeľ školy, vedúca ŠJ

2. Z hľadiska hygienického a kvalitatívneho dodržiavať predpísané normy

T: úloha trvalá

Z: vedúca ŠJ

Poznámka:

Výmena vzduchotechniky, ktorá je v havarijnom stave a následné vymaľovanie bude v náklade cca 20.000 EUR

T: 31.8.2010

Z: riaditeľ školy

Vypracoval: Polách Antonín, riaditeľ školy

4 Základná škola Gessavova 2

Opatrenia vydal riaditeľ školy príkazom pre všetkých zamestnancov školskej jedálne, ale aj pre všetkých zamestnancov školy pri riešení otázok súvisiacich s prevádzkou zariadenia školského stravovania. V škole je 354 žiakov, v školskej jedálni sa stravuje spolu priemerne 225 žiakov čo je 63 %, 17 dôchodcov – bývalých učiteľov, 9 cudzích stravníkov a 38 učiteľov, denne sa pripravuje pre žiakov, ako aj učiteľov 80 desiat s uplatnením aj mliečneho programu.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Vypracovať propagačný leták s informáciou o možnosti stravovania zamestnancov firiem z okolia školy a zverejniť na vstupnej bráne školy .

2. Oznam o možnosti stravovania a podmienky zverejniť spolu s cenníkom na webovskej stránke školy (www.zsgessavova.edupage.org) .

3. Prehodnotiť výšku poplatkov za stravu pri režijných nákladoch najmä u dospelých stravníkov .

4. Neustále zvyšovať počty stravníkov z radov žiakov, aj keď už počet stravovaných žiakov je jeden z najvyšších z petržalských škôl.

5. Rôznorodosťou prípravy desiatej pre žiakov, ale aj zamestnancov školy dosiahnuť zvýšenie počtu prihlásených na desiatové stravovanie (teraz máme 80)

6. Uplatňovať body kolektívnej dohody a formou prenájmu zabezpečovať akcie pre zamestnancov školy na prenájom pri významných výročiach zamestnancov.

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

1. Vedúca školskej jedálne prehodnotí skladbu jedálnych lístkov z hľadiska energetickej náročnosti prípravy jedál.
2. Dôslednou kontrolou technológie prípravy jedál vylúčiť energetické straty najmä pri využívaní elektrických etážových pecí .
3. Denne zamedzovať nevhodnej spotrebe vody pri umývaní riadu a kuchyne po celodennej prevádzke.
4. Prehodnotiť využívanie mraziarenských boxov. Nevyužívať mraziarenské boxy ako priestory na skladovanie ovocia a zeleniny, ktoré je možné objednávkovým systémom zabezpečiť operatívne bez mimoriadnej potreby na dlhodobé chladené uskladnenie, alebo využívať na skladovanie a úschovu ovocia, zeleniny a potravín v chladnom období skladové priestory v nevykúrených miestnostiach.
5. Po tepelnom spracovaní napr. rezňov a iného pečeného mäsa nevyužívať etážové elektrické pece na ohrievanie mäsa pred výdajom.
6. Mesačne vyhodnocovať spotrebu elektrickej energie v školskej jedálni a usmerňovať činnosť z hľadiska jej úspor.
7. Podľa finančnej situácie školy postupne vymeniť chladničky ktoré sú energetickej kategórie C a B. (2 chladničky 400 l)
1x veľká chladnička - 1400 l: 2. 552 €
1x malá chladnička - 700 l: 1. 650 €
8. Z rovnakého dôvodu sa pokúsiť zabezpečiť konvektomat, ktorého požiadavka bola zahrnutá v návrhu rozpočtu na rok 2010
Konvektomat – 5. 000 €
Sumy a tovar sme vybrali z ponukového katalógu firmy Kema.

Vypracoval: Bohuslav Dilhof, riaditeľ školy

5 Základná škola Holíčska 50

Na školské stravovanie je prihlásených 257 stravníkov, z toho 135 I. stupeň, 80 II. st., 38 dospelých a 4 cudzí stravníci. Strava je pripravovaná na vysokej kvalitatívnej úrovni a v súlade s platnými predpismi.

Vyhodnotenie opatrení k bodu 1 uznesenia

1. Rodičia žiakov, ktorí sa nestravujú, boli cestou rodičovského združenia informovaní o kvalite podávaných jedál v školskej jedálni, o tom, že žiak môže mať v jedálni okrem obeda aj desiatu a môže sa kedykoľvek prihlásiť na stravovanie. V budúcom školskom roku počítame s nárastom stravníkov z radov žiakov približne o 20 – t.j. minimálne o zvýšený počet prvákov.
2. Vykonali sme prieskum v okolí našej školy, kde sa nenachádzajú väčšie firmy, menšie predajne dávajú svojim zamestnancom gastrolístky. Niektoré predajne prisľúbili, že prehodnotia svoj postoj k septembru 2010 a je možné, že sa na stravu prihlásia.
3. Do 30. 6. 2010 budeme informovať učiteľov dôchodcov o možnosti stravovania v našej jedálni.
4. Oznam pre cudzích stravníkov na web stránke školy, že sa môžu stravovať v našej jedálni.

Vyhodnotenie opatrení k bodu 2 uznesenia

1. Zamestnanci školskej jedálne boli poučení o šetrení energiami pri príprave jedál.
2. Hygienické
 - potreba vymalovať priestory jedálne aj kuchyne v roku 2011, cca 4 700 € (kuchyňa, jedáleň, skladové priestory)
 - lapače tukov by bolo treba čistiť 3x ročne, pre nedostatok financií ich čistíme 2x ročne, 120 € / jedno čistenie
 - sú dodržiavané predpisy HCCP

3. Kvalita jedál je prísne sledovaná a jedálny lístok je zostavovaný podľa „Zásad zostavy jedálneho lístka“ vydaných MŠ SR.

Zodpovednosť za prijaté opatrenia majú vedenie školy a vedúca školskej jedálne.

Poznámka:

V školskej kuchyni sú zariadenia staré 25 rokov. Všetky majú vysokú energetickú náročnosť a spotrebu približne 50 % (t.j. 64 tis. kWh) z celkovej spotreby celej školy ročne. Bolo by vhodné vymeniť ich za nové typy. Potrebovali by sme 29 250 €:

Konvektomat : 10 000 €

Varný kotol elektrický 100 l : 4 900 €

Mraziace boxy 290 l 2 kusy : 950 €

Drvič odpadu : 3 400 €

Pásová umývačka riadu : 10 000 €

Považujem za veľkú chybu snahu zrušiť alebo obmedziť školské stravovanie a nahradiť ho dovozom hotových jedál. Pri zmene prípravy jedál, napr. dovážanie hotovej stravy a zohrievanej v školskej jedálni, môžeme očakávať zníženie kvality jedla a aj zníženie počtu stravníkov.

Vypracovala: Elena Rapavá, riaditeľka školy

6 Základná škola Lachova 1

V škole je 337 žiakov. Na prvom stupni je 149 žiakov, z toho stravníkov 113, čo je 76%. Na druhom stupni je 188 žiakov, z toho stravníkov 70, čo je 37%.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Cestou školského parlamentu umožniť žiakom podieľať sa na príprave jedálneho lístka.
Z: Mgr. Bélik T: 4x do roka
2. Pokračovať v podávaní a v propagovaní školskej desiaty.
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
3. Pokračovať v podávaní a v propagovaní školskej ovocnej desiaty podľa programu EÚ.
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
4. Zaoberať sa na triednických hodinách témou zdravej výživy s dôrazom na pravidelnú konzumáciu teplého jedla.
Z: tr. učiteľia T: september, február
5. Pokračovať v spoločných podujatiach ZŠ a ŠJ.
Z: vedúca ŠJ T: priebežne
6. Zistiť záujem o krúžok varenia
Z: Mgr. Capek, ZRŠ T: september 2010
7. Preveriť možnosti stravovania zamestnancov z okolitých firiem a organizácií (polícia, obchodné prevádzky a pod.) v ŠJ.
Z: vedúca ŠJ T: máj – jún 2010
8. Našou strategickou úlohou do budúceho obdobia bude zvýšiť počet stravníkov zo žiakov druhého stupňa, čo bude možné len za súčasného zvýšenia kvality podávanej stravy, čo je hlavnou úlohou vedúcej školskej jedálne.

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

1. Dôsledne kontrolovať šetrenie el. energiou, plynom a vodou.
Z: vedúca ŠJ, úloha trvalá
2. Poučiť zamestnankyne ŠJ o šetrení energiami a čistiacimi prostriedkami.
Z: vedúca ŠJ T: september, február
3. Na zabezpečenie efektívneho šetrenia energiami každý rok zahrnúť do návrhu rozpočtu školy postupnú výmenu veľkokuchynských zariadení (nákup konvektomatu v hodnote cca 10000 €, smažiacej panvice v hodnote cca 6000 € a pod...)
Z: RŠ T: november b. r.

4. Podľa možnosti rozpočtu a požiadaviek hygieny a kultúry stolovania doplniť zariadenie školskej kuchyne o drobný majetok (*nerezové stoly, police, riad a pod. v hodnote cca 2800€.*)

Z: vedúca ŠJ

T: september, február

5. Vymeniť podlahovú krytinu v školskej jedálni.

Z: RŠ, podľa finančných možností zriaďovateľa

7 Základná škola Nobelovo nám. 6

V škole je celkový počet žiakov 236. Z toho na 1. stupni sa stravuje 83% žiakov a na 2. stupni sa stravuje 44% žiakov. Na našej škole sa taktiež stravuje 40 detí súkromnej MŠ Nobelovo nám.6. Cudzích stravníkov máme 10.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Na zvýšenie efektívnosti využívania našej ŠJ chceme zvýšiť počet stravníkov získaním klientov z radov nových žiakov, náborom z okolitých firiem a obyvateľov a dôchodcov z okolia školy.

Zodpovedná: vedúca ŠJ

Termín: do 31.8.2010

2. Budeme rešpektovať požiadavky žiakov na školské stravovanie (je založený zošit požiadaviek a pripomienok). Požiadavky sa budú akceptovať pri zostavovaní jedálnych lístkov.

Z: vedúca ŠJ

Termín: priebežne

3. Budeme organizovať dni zdravej výživy, krúžky varenia.

Z: koordinátor Zdravej školy, vedúca vychovávateľka

Termín: celoročne

4. Počas školského roka budú prebiehať ankety stravníkov, ktoré bude následne vyhodnocovať žiacky parlament.

Zodpovedná: koordinátorka žiackeho parlamentu.

Termín: priebežne

5. Pokračovať v spoločných podujatiach ZŠ a ŠJ.

Z: vedúca ŠJ

Termín: celoročne

6. V rámci hodín environmentálnej výchovy a telesnej výchovy propagovať zdravý životný štýl.

Z: koordinátor environmentálnej výchovy, uč. TEV

T: celoročne

7. Na triednických hodinách sa zaoberať témou zdravej výživy s dôrazom na pravidelnú konzumáciu teplého jedla.

Z: tr. učiteľia

T: september, marec

8. Pripraviť ochutnávku nátierok, šalátov a múčnikov pre rodičov.

Z: vedúca ŠJ

T: október

9. Pokračovať v podávaní a v propagovaní školskej desiаты. Hľadať sponzorov na rôznu pomoc ŠJ (bezplatné ovocie a jablková šťava).

Z: vedúca ŠJ

T: celoročne

10. Pokračovať v podávaní a programovaní školskej ovocnej desiаты podľa programu EÚ.

Z: vedúca ŠJ

T: celoročne

11. Zverejňovať jedálny lístok na webovej stránke školy.

Z: vedúca ŠJ

T: celoročne

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

a) Energetické opatrenia

➤ Nakoľko elektrické zariadenia sú zastarané príprava stravy je energeticky náročná. K zníženiu energetických nákladov potrebujeme vymeniť:

- chladiaci box, ktorý má veľkú spotrebu elektrickej energie za výkonnejší a úspornejší (cca 2.500,- €)
- plynový kotol, ktorý sa bude používať namiesto starého elektrického (cca 7.000,- €)
- škrabku zemiakov 2.400,- €

- elektrický robot - 5.700,- €

Termín: do 31.8. 2010

Zodpovedná : vedúca ŠJ, RŠ

- Pracovníci ŠJ budú poučení o šetrení elektrickej energie a o správnom používaní elektrickej strojov a zariadení (zavedený zošit , školenie pracovníkov)

Termín: počas celého roka

Zodpovedná: vedúca ŠJ, RŠ

b) Hygienické opatrenia

- *Vymaľovanie stien vývarovne jedál, jedálne, skladov (potreba cca 2800,-€)*

- *Výmena podlahovej krytiny v jedálni (potreba cca : 2900,- €)*

Zodpovedná: vedúca ŠJ, RŠ

c) Kvalitatívne opatrenia

- Dodržiavanie zásad HCCP, vyskúšanie a zavedenie nových receptúr do praxe.

Vypracovala: Valéria Fogašová, riaditeľka školy

8 Základná škola Pankúchova 4

V marci 2010 bol zisťovaný počet stravníkov v ŠJ podľa tried a súčasne počet stravníkov z radov zamestnancov ZŠ. Bolo zistené, že v ŠJ sa stravuje 397 stravníkov, z toho 298 žiakov I. stupňa (90 %), iba 71 žiakov II. stupňa (27,8 %) a 28 zamestnancov (43 %). Súčasne sme zisťovali počet žiakov a zamestnancov, ktorí sa stravujú v ŠJ pri Gymnáziu Pankúchova 6 (43 žiakov II. stupňa a 3 zamestnanci). V nadväznosti na toto zisťovanie bol zadaný žiakom, ktorí sa stravujú na gymnáziu a žiakom II. stupňa, ktorí sa stravujú v ŠJ ZŠ, dotazník. Z dotazníka vyplynulo, že väčší žiaci oceňujú fakt, že na gymnáziu si môžu vybrať z dvoch jedál. To isté uviedli aj učitelia, ktorí sa tam stravujú. Ako pozitívne uviedli, že v ŠJ ZŠ je možnosť využiť dávkovač na pitie, používať čipy a stravovanie v čistom prostredí.

ŠJ pri ZŠ poskytuje žiakom okrem obedov aj desiate, mliečny program a ovocný program.

V budúcnosti by sme chceli zvýšiť počet stravníkov najmä z radov žiakov II. stupňa a zamestnancov školy.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Zamerať triednické hodiny na II. stupni na problematiku potreby pravidelného stravovania, pričom dôraz sa kladie na teplé jedlo

Z: triedni učitelia

T: máj 2010, september 2010

2. Umožniť žiakom podieľať sa na zostavovaní výberu a zostavovaní jedálneho lístka prostredníctvom svojho zástupcu a zástupcu rodičov v stravovacej komisii a svojich zástupcov v žiackom parlamente

Z: ZRŠ Sitárová,

T: priebežne

3. Pokračovať v spoločných podujatiach organizovaných ŠJ a ZŠ

Z: vedúca ŠJ, ved. školy

T: podľa akcií

4. Ponúknuť žiakom pracovať od školského roka 2010/2011 v krúžku zdravej výživy

Z: ZRŠ Sitárová,

T: máj 2010

5. Osloviť a ponúknuť stravovanie v ŠJ firmám a organizáciám, ktoré sa nachádzajú v okolí ZŠ (Porsche Volkswagen, Autoservis Poloreckého, Daňový úrad, Centrum Memory, VŠZP, Autoservis Šustekova, Roldes)

Z: vedúca ŠJ,

T: máj 2010

6. Uskutočniť anketu k zisťovaniu úrovne poskytovaných služieb ŠJ

Z: ZRŠ Sitárová,

T: 2X za školský rok

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

1. Opätovne poučiť a preskúšať zamestnankyne ŠJ o šetrení elektrickou energiou (vypínať svetlo, elektrické zariadenia zapínať iba na nevyhnutne potrebný čas), ako šetriť vodou

Z: vedúca ŠJ

T: pravidelne kontrolovať

niekoľkokrát za týždeň

2. Šetriť čistiace prostriedky s ohľadom na dodržiavanie hygienických požiadaviek

Z: vedúca ŠJ,

T: priebežne

3. Ušetriť finančné prostriedky na maľovku priestorov školskej jedálne.

Z: vedúca ŠJ,

T: august 2010

4. Využívať nové vybavenie ŠJ zakúpené v rámci plnenia projektu „Elektronizácia a revitalizácia zariadení školského stravovania“.

Z: vedúca ŠJ,

T: priebežne

5. Akceptovať opodstatnené pripomienky stravovacej komisie a stravníkov zaznamenané v zošite pripomienok.

Z: vedúca ŠJ,

T: priebežne

Vypracoval: Štefan Rác, riaditeľ školy

9 Základná škola Prokofievova 5

Školské stravovanie je jednou z mimoriadnych vymožeností nášho školstva, ktorú nám mnohí závidia ((rovnako ako plavecký výcvik (v Česku)).

O potrebe pravidelného stravovania, podávania jedného teplého jedla denne nie je nutné písať. Školopovinné deti sú vo vývoji, keď aj pravidelná a plnohodnotná strava prispieva k zdravému fyzickému a psychickému rozvoju jedinca.

Naša školská jedáleň ponúka popri hlavnom jedle aj doplnkovú stravu, a to formou desiaty, ovocný program, ktorý zabezpečujeme prostredníctvom podávania čistých džúsov bez akýchkoľvek prísad, mliečny program je riešený cez automat - ochutené mlieka.

Napriek tomu, že strava v našej jedálni je na vynikajúcej úrovni po každej stránke – pestrosť, chunosť, nutričná hodnota, dodržiavanie gramáže porcií, kultúrnosť prostredia, nie sme spokojní so súčasným stavom počtu detí, ktoré sa stravujú v školskej jedálni.

Cieľom rozvoja školského stravovania je 100% žiakov stravujúcich sa v ŠJ. Reálny stav je iný. Nízke % stravujúcich sa žiakov (z počtu 83 žiakov na I. stupni sa stravuje 58%, z počtu 131 žiakov na II. stupni sa stravuje 38%) je spôsobené zlými stravovacími návykmi, ktoré si deti a žiaci prinášajú z rodinného prostredia (rýchle jedlá, sušené polievky). Na škole sme niekoľkokrát robili prieskum formou ankety, aby sme zistili záujem detí o stravu. V požiadavkách sa najčastejšie vyskytli práve jedlá ktoré ponúkajú fast foody, teda tie, ktoré považujeme z hľadiska racionálnej výživy za nevyhovujúce.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

Na základe vyššie uvedeného sme zaviedli niekoľko opatrení, a to:

- približne 2x ročne (na jeden mesiac) zostavujú jedálny lístok žiaci (upravený podľa požiadaviek racionálnej výživy,
- pravidelne organizujeme tzv. pele - mele – venované niektorej potravine a výrobkom z nej (múka – chlebové, medové, jablkové, kapustové...), vedomosti sa prezentujú formou projektov, výstav, ochutnávok
- deti pripravujú na krúžkoch varenia rôzne jedlá, pečú koláče a zákusky, ktoré predávajú (zisk na charitu)
- pravidelne organizujeme dni jablka

Opatrenia prijaté na gremiálnej porade k danej problematike:

1. Zvýšiť počet stravníkov zo žiakov školy formou ponuky niektorých atraktívnych jedál a podielu žiakov na ich príprave
2. Zvýšiť počet cudzích stravníkov z okolitých úradov (Okresný súd, zdravotné stredisko, obchody, Tatra banka) po konzultácii s ÚVZ, osobitnou propagáciou,
3. Ponúknuť stravovanie aj dôchodcom z blízkeho okolia (nielen z radov bývalých učiteľov) po konzultácii s ÚVZ
Z: vedúca ŠJ, T: 25.5.2010
4. Propagovať a realizovať mliečny program
5. Propagovať ovocný program a podávanie ovocných džúsov 3x do týždňa
T: priebežne Z: ZRš, vedúca ŠJ a triedi učitelia
6. Zorganizovať Deň zdravej výživy spojený s výstavkou jedál.
7. Propagácia jedálne na aktívne rodičov

Z: vedúca ŠJ, vyučujúci prac. vyuč., T: máj 2010

8. Spoločná príprava obeda (žiaci a kuchárky) na začiatku a na konci školského roku (po konzultácii s hygienou a zabezpečení príslušných hygienických opatrení)

T: jún, september prísl. šk. roka Z: vedúca ŠJ, vyučujúci prac. Vyuč.

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

Na kvalitu podávanej stravy majú vplyv aj iné činitele, najmä zamestnanci, hygiena, prostredie, vybavenie, stroje a prístroje. Škola dodržiava normy HCCP, pravidelnú kontrolu a revíziu zariadení (elektrospotrebiče, lapač tukov, pravidelná ročná hygienická maľovka).

Hygienické opatrenia:

- zabezpečiť hygienu nádob a tanierov, v ktorých sa podávajú a servírujú jedlá zakúpením novej umývačky riadu

Energetické opatrenia nie sú závislé od ľudského faktora, a to z nasledujúcich dôvodov:

- v školskej kuchyni sa dôsledne realizuje šetrenie energiami (chod len nevyhnutne potrebných elektrospotrebičov, pravidelná revízia elektrospotrebičov a ostatných zariadení, vypínanie osvetlenia),
- Opatrenia na zníženie energetických nákladov sú závislé od výmeny elektrospotrebičov, ktoré sú zastarané a náročné na spotrebu elektrickej energie (väčšie zariadenia majú cca 24 rokov). Výmena týchto zariadení by prispela k zníženiu energetickej náročnosti na prípravu jedál a tým by sa znížila aj ich reálna cena. Vzhľadom na to, že u väčšiny prístrojov ide o hodnotu investície, nedajú sa zakúpiť z prostriedkov projektu.

Návrh opatrení na zníženie energetickej náročnosti prípravy jedál:

1. Pravidelná kontrola šetrenia energií v školskej kuchyni

T: priebežne Z: vedúca ŠJ, ekonóm

- Zabezpečiť energeticky nenáročných prístrojov (spolu cca 21 400 €)
- zakúpenie multifunkčného zariadenia (konvektomatu), (výmena zastaraných sporákov, pečiacich rúr, vyprážacích panvíc) 15 400 €
- zakúpenie umývačky riadu 5 000 €
- zakúpenie šľahača (veľký stroj) 1 000 €

Vypracovala: Daniela Petříková, riaditeľka školy

10 Základná škola Tupolevova 20

V škole je 342 žiakov. Na prvom stupni je 185 žiakov, z toho stravníkov 119, čo je 64%. Na druhom stupni je 157 žiakov, z toho stravníkov 70, čo je 45%.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. Osloviť okolité organizácie a firmy a ponúknuť im stravovanie v našej školskej jedálni
Z: vedúca ŠJ, T: máj 2010
2. Poučiť žiakov II. stupňa o problematike potreby pravidelného stravovania, pričom treba zdôrazniť význam teplého a výživovo hodnotného jedla
Z: vedúca ŠJ, T: máj 2010, september 2010
3. Zamerať sa na zvýšenie úrovne a služieb poskytovaných školskou jedálňou s možnosťou výberu jedla z viacerých ponúk pre našich zamestnancov ako aj zamestnancov iných organizácií
Z: vedúca ŠJ, T: máj 2010
4. Naďalej sa podieľať na akciách organizovaných školou a Mestskou časťou Petržalka ako napr. Deň učiteľov, Vianočné posedenie, riaditeľský aktív a ďalšie
Z: vedúca ŠJ, vedenie školy T: podľa akcií
5. Dať možnosť žiakom aspoň z časti sa podieľať na zostavovaní jedálneho lístka podľa ich predstáv
Z: vedúca ŠJ, T: priebežne
6. V rámci ŠJ ponúkať žiakom desiatu (jogurty, mlieko, nátierky...) a taktiež ovocnú desiatu prostredníctvom projektu „Školské ovocie“
Z: vedúca ŠJ, T: priebežne

7. ŠJ v spolupráci s ŠKD organizuje Týždeň zeleniny, Deň mlieka a Týždeň zdravej výživy na propagáciu zdravého stravovania.

Z: vedúca ŠJ, T: podľa plánu akcií

8. Uskutočniť anketu k zisťovaniu spokojnosti so stravovaním v ŠJ, prípadne obľúbenosti jedál u žiakov

Z: vedúca ŠJ, T: 2x v školskom roku

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

1. Šetrenie energiami prostredníctvom zakúpenia novej umývačky riadu s inštalovanou regulačnou jednotkou, ktorá výrazne šetrí energiu. *Cena umývačky riadu 9980 €*

Z: vedúca ŠJ, T: podľa finančných možností

2. Zakúpenie konvektomatu (multifunkčného výrobku s možnosťou monitoringu HACCP) by taktiež umožnilo šetrenie energiami. *Cena konvektomatu je približne 10.000 €*

Z: vedúca ŠJ, T: podľa finančných možností

3. Neustále poučovať a kontrolovať zamestnankyne ŠJ o šetrení energiami a vodou

Z: vedúca ŠJ, T: priebežne

4. Zmena dodávateľa elektrickej energie, čím dôjde k ďalšiemu šetreniu energie (so súčasným dodávateľom elektrickej energie Slovak Energy sme rozviazali zmluvu).

Z: RŠ, T: do septembra 2010.

Vypracoval: Miroslav Cisár, riaditeľ školy

11 Základná škola Turnianska 10

V škole je 331 žiakov. Na prvom stupni je 174 žiakov, z toho stravníkov 93, čo je 53%. Na druhom stupni je 157 žiakov, z toho stravníkov 46, čo je 29%.

Opatrenia k bodu 1 uznesenia

1. ZŠ Turnianska 10 je zameraná na environmentálnu výchovu, ktorej súčasťou je okrem iného aj zdravý životný štýl vrátane energeticky a nutrične vhodného stravovania. V tomto bode bude škola úzko spolupracovať so ŠJ.

Z: Koordinátorky environmentálnej výchovy a vedúca ŠJ Termín: prebieha

2. Dlhodobo nemáme žiadne automaty a bufet, ale ponúkame v ŠJ desiatu (chlebík s nátierkami, mlieko, jogurt a pod.) . Pokračovať v realizácii desiat.

Zodpovednosť: Vedúca ŠJ Termín : prebieha

3. Ponúkame ovocnú desiatu podľa nového programu, podporovaného EÚ. Pokračovať.

Zodpovednosť: vedúca ŠJ Termín: prebieha

4. Ako jedna z mála slovenských škôl sme zapojení do pilotného slovenského projektu BIO do škôl, ktorý sa v rámci finančných možností snaží postupne zavádzať do receptúr školského stravovania potraviny v bio kvalite. (pozri: <http://www.bidoskol.sk/cl/zdrave-bio-varenie-s-romanom-uhrinom-1663>). Pokračovať.

Zodpovednosť : koordinátorky environmentálnej výchovy Termín : prebieha

5. V rámci propagácie stravy v jedálni občasne organizovať pri príležitosti triednych aktivít, zápisu prvákov, športového dňa s rodičmi, Dňa zeme a rôznych iných príležitostiach ochutnávky nátierok, resp. "výstavku" nezjedených kvalitných jedál, aby rodičia videli, že deti odnášajú napr. aj pečené kura s ryžou.

Zodpovednosť: vedúca ŠJ Termín: prebieha

6. Organizovať v ŠJ rôzne súťaže – Nakresli svoje obľúbené jedlo, O najlepšieho papkáča...

Zodpovednosť: vedúca ŠJ, všetky vychovávateľky ŠKD Termín : prebieha

7. Hľadať sponzorov na rôznu pomoc do ŠJ (napr. dodávateľ ovocia nám sponzorsky poskytuje pre stravujúcich sa žiakov jablkovú šťavu) .

Zodpovednosť: vedúca ŠJ, RŠ, Termín: prebieha

8. Škola svojimi učebnými aktivitami podporuje vzdelávanie detí v oblasti zdravej výživy, realizujeme rôzne projekty v danej oblasti, začlenené do medzinárodného projektu Zelená škola. Pozri: <http://www.zelenaskola.sk/co-je-zelena-skola/zapojene-skoly>). Pokračovať v uvedených aktivitách, hľadať nové.

Zodpovednosť: koordinátorky environmentálnej výchovy

9. Žiaci a zamestnanci majú možnosť výberu z dvoch jedál (môžu si deň vopred vymeniť jedlo podľa jedálničky II. stupňa za jedlo I. stupňa v svojej gramáži) Pokračovať.
Zodpovednosť: vedúca ŠJ Termín: prebieha
10. Ponúknuť krúžok varenia a stolovania pre starších žiakov, kde sa o.i. oboznámia s problematikou varenia v ŠJ (normovanie, zdravá výživa, potraviny v biokvalite a prax vo varení) Zodpovednosť: ZRŠ Termín: september 2010
11. Viac propagovať stravovanie v ŠJ na svojej internetovej stránke a v tlači
Zodpovednosť: RŠ Termín : priebežne
12. Urobiť anketu medzi žiakmi "Aké jedlá Ti chutia a prečo"
Zodpovednosť: koordinátorka žiackeho parlamentu Termín: september 2010
13. Vybrať spomedzi obľúbených jedál nutrične vhodné a zaradiť do jedálničky
Zodpovednosť: vedúca ŠJ Termín: september 2010
14. Ponúknuť kapacity školskej jedálne na varenie stravy na vyvážanie pre petržalských dôchodcov. Preveriť možnosti.
Zodpovednosť : RŠ, vedúca ŠJ Termín: jún 2010

Opatrenia k bodu 2 uznesenia

1. V oblasti šetrenia energie sa podľa možností rozpočtu orientovať na postupnú výmenu zariadení kuchyne s cieľom zníženia spotreby energií. *Ako najnutnejšie sa javí zakúpenie konvektomatu (5 000 €) a umývačky riadu (3 000 €) v energetickej triede A.*
Zodpovednosť : riaditeľka školy, vedúca ŠJ Termín: priebežne
2. Zabezpečiť zmenu sadzby u dodávateľa elektrickej energie na aktuálne najvýhodnejšiu a sledovať zmeny cien a reagovať na situáciu.
Zodpovednosť: riaditeľka školy Termín: máj 2010
3. Zamestnanci sú poučení o nutnosti šetrenia energie a o spôsoboch realizácie tejto úlohy. Pokračovať.
Termín: priebežne
Zodpovednosť : riaditeľka školy, vedúca ŠJ, zamestnankyne ŠJ
4. V oblasti požiadaviek hygieny a kultúry stolovania je potrebné *doplniť riad na stolovanie a varenie (300 €), vymalovať priestory (900 €) , vymeniť podlahovú krytinu (4 000€)* podľa možností rozpočtu .
Zodpovednosť: riaditeľka školy, vedúca ŠJ Termín: priebežne

Poznámka:

Väčšina týchto aktivít je už v našej praxi zavedená, napriek tomu počet stravníkov nenarastá.

Príčinou je o.i. aj to, že

- niektorí rodičia nezaplatia stravu pre skutočný nedostatok finančných prostriedkov (niektoré deti v čase obeda jedia chlebík z domu),
- pre nedostatok finančných prostriedkov z dôvodu ich nevhodného rozloženia (mobily, cigarety rodičov ale nezakúpená strava),
- pre nezvyk detí jesť plnohodnotnú stravu (deti obľubujú fastfudové jedlá, vrecúškové polievky, pepsi colu – všetko s veľmi výraznou chuťou, po ktorej iné jedlá deťom málo alebo vôbec nechutia). Takéto jedlá sú im často ponúkané v domácej kuchyni pre časovú zaneprázdnenosť rodičov.
- rodičia si neoveria informácie a veria deťom, že strava " sa nedá jesť", pretože deti jedlo odnesú, lebo sa náhlija za kamarátmi, na krúžok, k počítaču.....
- rodičia si málo uvedomujú dôležitosť správnych stravovacích návykov pre ďalší kvalitný život svojich detí
- pretože je "in" objednať si domou pizzu a " out " jesť v školskej jedálni (silný vplyv reklamy, rovesníckych skupín, a hrdinov – " celebrít ", s ktorými sa mladí ľudia identifikujú.

S týmito príčinami sa snažíme komplexne pracovať v rámci zamerania našej školy, ale je to úloha dlhodobá. Jej vážnym narušením by bolo zrušenie ŠJ.

Vypracovala: Daniela Leštinská, riaditeľka školy

Príloha 1

**Výpis zo zápisnice
zo zasadnutia školskej komisie Miestneho zastupiteľstva mestskej časti
Bratislava-Petržalka z 8. júna 2010, MÚ**

Prítomní: Mgr. Dragúňová, CSc., doc. RNDr. Lucká CSc., Mgr. Lukačková, Ing. Mikus, Ing. Petrisková, MUDr. Plšeková

Ospravedlnení neprítomní: Mgr. Braunová, Mgr. Dolinay

Prizvaní prítomní: Mgr. Elena Poláková - VO ŠKaŠ, Mgr. Anna Sonneková a PaedDr. Juraj Monsberger z OŠKaŠ

Program:

1. Pedagogicko-organizačné zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu v školách a školských zariadeniach mestskej časti Bratislava-Petržalka v školskom roku 2010/2011
2. Návrh postupu pri prenájmoch majetku mestskej časti v správe miestnych organizácií, škôl a školských zariadení
3. Žiadosť o dlhodobý prenájom nebytových priestorov v objekte ZŠ Gessayova 2 pre šachový klub a tréningové stredisko mládeže Šachového klubu Slovan Bratislava
4. Žiadosť o dlhodobý prenájom časti školského areálu ZŠ Gessayova 2 pre tenisový klub Občianske združenie TK OLYMP
5. Žiadosť o dlhodobý prenájom časti školského areálu ZŠ Nobelovo nám. 6 pre Tenisovú školu Petržalka
6. Žiadosť o dlhodobý prenájom časti školského areálu ZŠ Černyševského 8 pre Baletné štúdium Terpsichoré
7. Žiadosť o dlhodobý prenájom nebytových priestorov v ZŠ Prokofievova pre Klub modernej gymnastiky Danubia
8. Informácia o prijatých opatreniach na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách a opatreniach z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy (uzn. MZ č. 532 zo 7.4.2010)
9. Rôzne:
 - Informácia o predloženej žiadosti o dlhodobý prenájom časti školského areálu ZŠ Černyševského 8 pre Hokejbalový a florbalový klub HKL-MJM Petržalka,
 - Iné.

K bodu 8 - Informácia o prijatých opatreniach na zvýšenie efektivity využívania školských jedální pri základných školách a opatreniach z hľadiska energetického, hygienického a kvalitatívneho pri príprave stravy (uzn. MZ č. 532 zo 7.4.2010)

Vedúca oddelenia materiál predkladá na základe uznesenia MZ č. 532 z 7.4.2010. Oddelenie jednotne metodicky usmernilo riaditeľov ZŠ k vypracovaniu opatrení. Materiál prináša prehľad prijatých opatrení na zvýšenie efektivity využívania školských jedální. Opatrenia z hľadiska energetických a hygienických úspor bude možné realizovať po výmene starých, cca 25 – až vyše 30 ročných elektrických spotrebičov, rúr na pečenie, kotlov, drezov, umývacích liniek a podobne, ktoré definuje materiál. Členovia komisie vzali informáciu na vedomie a odporúčajú i MZ materiál vziať na vedomie..

Hlasovanie: Prítomných: 5, za: 5.

V Bratislave 10.6.2010

Zapísala: Mgr. Elena Poláková

Mgr. Zuzana Lukačková v.r.
predsedníčka školskej komisie