

Česká školní inspekce
Moravskoslezský inspektorát
Matiční 20
702 00 Ostrava

VÁŠ DOPIS / ZN / ZE DNE:

NAŠE ZN:

VYŘIZUJE:

DATUM:

06. 10. 2023

Šetření stížnosti – výsledek a přijatá opatření

Dle přijaté anonymní stížnosti, která nám byla doručena prostřednictvím ČŠI dne 27. 09. 2023 Vám sdělujeme následující.

Obsah stížnosti – stížnost se týkala stravování ve školní jídelně Základní školy Borovského, Karviná – Ráj.

Přijatá opatření k jednotlivým bodům stížnosti

1. *Používání polotovarů (zapečená smažená treska s brokolicí, sýrová omáčka, zeleninové karbanátky, aj.), chemické přísady (polovina jídel chutná stejně přidáním stejného prášku), jídla z prášku (polévky jako vývar není z masa, když hlavní jídlo vystydne, omáčka a jiné směsi zrosolovatí a talíř se dá skoro otočit dnem vzhůru a jídlo nespadne).*
 - a. Zapečená smažená treska je skutečně polotovar, byla zařazena z důvodu zpestření jídelníčku a obměna jídel z ryb (které školní jídelna zařazuje pravidelně téměř každý týden v různých variantách přípravy – nejčastěji zapečené filé přírodní, příp. se zeleninou, sýrem apod.).
 - b. Sýrová omáčka – bývá připravována různými způsoby, buď přímo ze sýra nebo z přípravku. Školní jídelna do budoucna bude toto jídlo připravovat již jenom ze sýrů a omezí používání polotovaru v podobě sýrové omáčky v prášku.
 - c. Zeleninové karbanátky – tyto vždy byly ve školní jídelně připravovány přímo ze zeleniny, nikdy nebyly v tomto případě použity polotovary.

- d. Používání potravinových přísad – školní jídelna omezí množství používání potravinových přísad, budou používány pouze k dochucení a zvýraznění chuti jídla.
 - e. Výroba polévek – polévka drůbeží/slepičí vývar, masový krém apod. jsou připravovány z masa, hovězí vývar byl doposud připravován z přípravku. Zde školní jídelna přijala opatření – hovězí vývar bude připravován z masa a maximálně pouze ochucen přípravkem (bude-li potřeba). Všechny tyto postupy jsou také závislé na finanční normě pro přípravu obědů.
 - f. Hutnost jídel – školní jídelna se snaží používat i různé druhy mouky, např. špaldová, rýžová, kukuřičná, hrachová, fazolová, čočková a cizrnová, je možno, že při použití těchto přísad, i různých dochucovadel, je hotový pokrm více zahuštěný a rosolovatí. Školní jídelna omezí používání mouky (všech druhů) a dochucovacích přísad tak, aby uvařené jídlo nebylo tak hutné a nejevilo známky rosolování. Pro zajištění objektivitu je nutno uvést, že připravované pokrmy jsou v souladu s HACCP k výdeji možné pouze do 14:00 hodin daného dne a vydávány jsou v teplotě 70 stupňů Celsia.
2. *Nedodržování zásad zdravého stravování (kynuté knedlíky jako příloha jsou každý týden, sladké jídlo taktéž, z masa se vaří pouze vepřové a kuřecí, zeleninové saláty) a jakákoliv čerstvá zelenina je naprosto vzácně, stejně tak čerstvé ovoce, které je k obědu jednou za měsíc. Dětem a dospělým až na výjimky nechutná, pálí je často žába a celkově jim jídlo nedělá dobře na zažívání.*
- a. Nedodržování zásad zdravého stravování – školní jídelna omezí vaření kynutých knedlíků a sladkých jídel, v případě že ŠJ vaří pouze jeden druh jídla denně je doporučeno vařit kynuté knedlíky 2x v měsíci, v případě vaření více druhů jídel denně, je možno toto jídlo zařadit vícekrát v měsíci (u sladkých jídel platí totéž).
 - b. Připravované druhy masa – školní jídelna kromě jmenovaného vepřového a kuřecího masa často připravuje rybí maso a je zařazováno také maso krůtí a (občasně) i hovězí. Vše závisí na finančních možnostech stravovací normy.
 - c. Čerstvá zelenina a ovoce – v měsíci září 2023 byl zařazen pouze 2x salát z čerstvé zeleniny a 2x čerstvé ovoce (jablko, banán). Ostatní přílohy byly sterilované nebo ovocný kompot/pyré. Školní jídelna bude zařazovat více zeleninových salátů a příloh z čerstvé zeleniny. Dle finančních možností bude zařazeno více čerstvého ovoce.
 - d. Zažívací obtíže – školní jídelna nebyla informována o takových problémech od rodičů dětí, ani z řad dospělých strávníků.
3. Srovnání s jinými základními školami v okolí
- a. *Zařazování čerstvého ovoce a zeleniny* – závisí na finančních možnostech každé školní jídelny (stravovací normy jsou u škol v okolí různé).

- b. *Zařazování různých druhů masa, včetně hovězího, králíka apod.* – v naší školní jídelně jsou tato masa také zařazována, avšak četnost je také závislá na finančních možnostech. Školní jídelna se pokusí další druhy masa zařadit častěji.
 - c. *Žádné polotovary a Vývar je opravdu z masa, a ne z prášku* – polotovary nejsou obecně zakázány, dochucovací přípravky jsou používány pouze pro zvýraznění chuti daného pokrmu. Na dotaz v jiné karvinské školní jídelně nám bylo sděleno, že přísady také používají, že je nelze zcela vyloučit. Používání těchto přípravků v dalších okolních školních jídelnách jsme dosud nezjišťovali. Naše školní jídelna naváže spolupráci s okolím a informace využije pro zkvalitnění připravované stravy ve naší školní jídelně.
4. Stěžovatel udává, že stížnost byla řešena „*Opakovaně s vedením školy, nic se nezměnilo*“
- a. vedení školy neeviduje žádnou písemnou stížnost ohledně stravování ve školní jídelně.

Děkujeme za vyřízení této záležitosti.

Mgr. Libor Stáňa,
ředitel školy