

ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE OČAMI RODIČOV

výsledky dotazníka

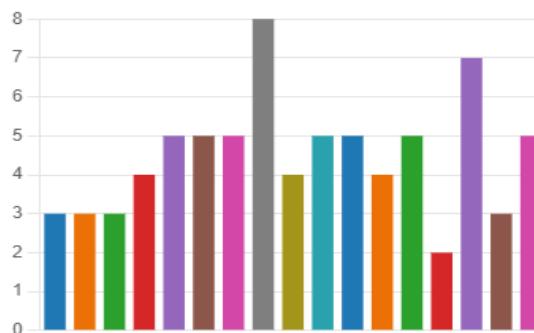
Ponúkame Vám podrobný, percentuálny prehľad výsledkov – názorov rodičov na kvalitu poskytovaných služieb a kvalitu stravy. Dotazník ukončený 3.2.2023 bol pre triedy materskej školy, prvého až deviategého ročníka = 319 žiakov z toho je 249 prihlásených detí na stravu. Dotazník vyplnilo 55 rodičov. Aj napriek tomu, že je ešte stále čo vylepšovať, výsledky sú povzbudivé a teší nás, že časť rodičov má záujem o dianie v školských jedálňach. Každá otázka je vyhodnotená - počet ; percentá. Reagujeme tiež na podnety a názory na skvalitnenie našej práce.

Touto cestou ďakujeme všetkým rodičom za prejavenie svojich názorov.

1. Trieda, ktorú Vaše dieťa navštevuje v ZŠ s MŠ, Kudlov 781, Skalité (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

● MŠ 1 - Vrabčeky	3
● MŠ 2 - Lastovičky	3
● MŠ 3 - Sovičky	3
● MŠ 4 - Sýkorky	4
● 1.A	5
● 2.A	5
● 2.B	5
● 3.A	8
● 4.A	4
● 4.B	5
● 5.A	5
● 6.A	4
● 7.A	5
● 7.B	2
● 8.A	7
● 9.A	3
● 9.B	5



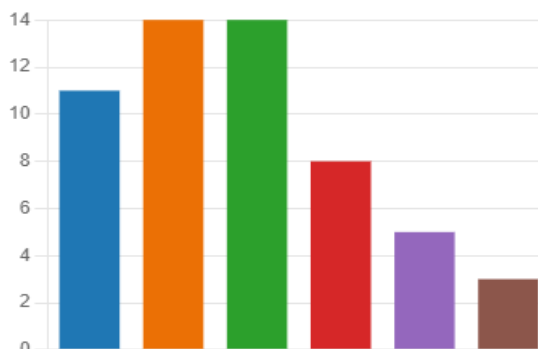
SPOKOJNOSŤ S KVALITOU STRAVOU V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI

So stravou v školskej jedálni je nespokojných 23% (počet 13) rodičov, 23 % (počet 14) zastáva v tejto veci neutrálny názor - nie sú spokojní, ani nespokojní. Spokojných je takmer polovica - 45% odpovedajúcich rodičov (počet 25).

2. Zaujímate sa o kvalitu stravy v školskej jedálni? (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

● áno, som veľmi spokojný/á	11
● je to dobré, som spokojný/á	14
● je to priemerné	14
● je to slabé, som nespokojný/á	8
● je to nedostatočné, je potrebná ...	5
● neviem to posúdiť	3



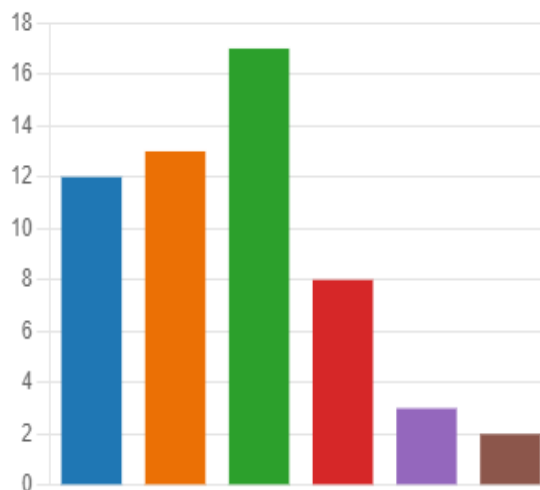
SPOKOJNOSŤ SO SKLADBOU JEDÁLNEHO LÍSTKA

So skladbou jedálneho lístka je spokojných stravou v školskej jedálni je spokojných 45% (počet 25) rodičov, 31 % (počet 17) zastáva v tejto veci neutrálny názor - nie sú spokojní, ani nespokojní. Nespokojných je 20% odpovedajúcich rodičov (počet 11).

3. Ako ste spokojná/ý so skladbou jedálnych lístkov? (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

áno, som veľmi spokojný/á	12
je to dobré, som spokojný/á	13
je to priemerné	17
je to slabé, som nespokojný/á	8
je to nedostatočné, je potrebná ...	3
neviem to posúdiť	2



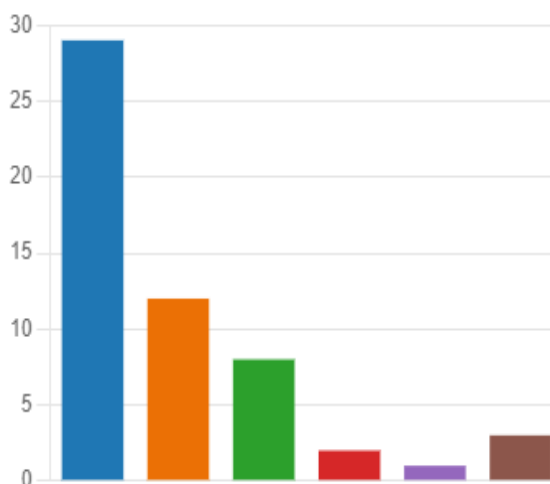
SPOKOJNOSŤ S PERSONÁLOM ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

S ochotou personálu ŠJ je spokojných 75% (počet 41) rodičov, 15 % (počet 8) zastáva v tejto veci neutrálny názor - nie sú spokojní, ani nespokojní. Nespokojných je 5% odpovedajúcich rodičov (počet 3).

4. Aká je podľa vás ochota personálu ŠJ? (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

áno, som veľmi spokojný/á	29
je to dobré, som spokojný/á	12
je to priemerné	8
je to slabé, som nespokojný/á	2
je to nedostatočné, je potrebná ...	1
neviem to posúdiť	3



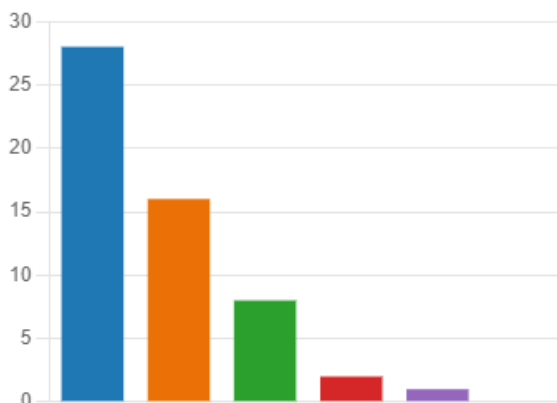
SPOKOJNOSŤ S KOMUNIKÁCIOU a SPOLUPRÁCOU ŠKOLSKEJ JEDÁLNE S RODIČMI

S ochotou personálu ŠJ je spokojných 80% (počet 44) rodičov, 15 % (počet 8) zastáva v tejto veci neutrálny názor - nie sú spokojní, ani nespokojní. Nespokojných je 5% odpovedajúcich rodičov (počet 3).

5. Aká je komunikácia a spolupráca ŠJ s rodičmi? (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

● áno, som veľmi spokojný/á	28
● je to dobré, som spokojný/á	16
● je to priemerné	8
● je to slabé, som nespokojný/á	2
● je to nedostatočné, je potrebná ...	1
● neviem to posúdiť	0



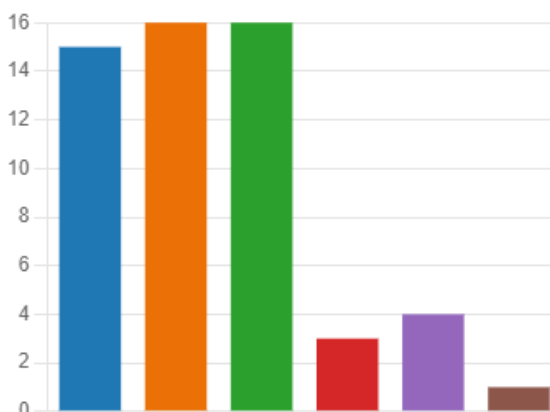
HODNOTENIE CELKOVEJ ÚROVNE ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Spokojných s celkovou úrovňou ŠJ je 56% (počet 31) rodičov, 29 % (počet 16) zastáva v tejto veci neutrálny názor - nie sú spokojní, ani nespokojní. Nespokojných je 13% odpovedajúcich rodičov (počet 7).

6. Aká je podľa vás celková úroveň vašej ŠJ? (0 b.)

[Ďalšie podrobnosti](#)

● áno, som veľmi spokojný/á	15
● je to dobré, som spokojný/á	16
● je to priemerné	16
● je to slabé, som nespokojný/á	3
● je to nedostatočné, je potrebná ...	4
● neviem to posúdiť	1



7. Vaše ďalšie pripomienky a podnety...

1	Deti sa sťažujú, že jedlá nie sú dobré. <i>Ďakujeme za Váš názor. Školská jedáleň varí podľa Materiálno spotrebných noriem vydané ministerstvom školstva vedy výskumu a športu. Výroba jedál podlieha správnej výrobnéj praxi HACCP. Školské stravovanie predstavuje rokmi overený, vyhovujúci systém zabezpečenia plnohodnotnej výživy deťom a mladistvým.</i>
2	.
3	Som spokojná že sa teraz pridalo to ovocie, keksíky, jogurt <i>Ďakujeme, to nás veľmi teší.</i>
4	Jedla sa často opakujú.
5	Deti sa sťažujú na nedochutene jedlo. <i>Ochucovať soľou nesmieme, soľ môžeme dávať presne podľa receptúr a zaokrúhľovať ju môžeme smerom dole. (Na základe OVD, výsledkov cieleného štátneho zdravotného dozoru vykonaného RÚVZ v SR v apríli 2016 a monitoringu plnenia OVD vykonaného OÚ OŠ v apríli 2016 sa odporúča zníženie soli pri výrobe jedál podľa</i>

	<i>MSN vydaných pred r. 2015 a pridanej soli pri dochucovaní jedál o 10 % do r. 2020 pre všetky vekové kategórie stravníkov. Súčasťou iniciatívy zníženia príjmu soli a dochucovania jedál soľou je aj vytváranie zdravého prostredia v školských jedálňach pri stravovaní.) Receptúry vytvorili odborníci na výživu – my podľa receptúr varíme, nemôžeme ich meniť iba dávať podnety a návrhy na ministerstvo školstva.</i>
6	Nemam dalsie pripomienky
7	Dieťaťu strava malo kedy chutí. Keby ste skor volili jedalnicek prisposobeny skor deťom, ako prehnane vsetko len zdrave jedlo (skor pre dospelych) <i>Ďakujeme za Váš názor. Školská jedáleň varí podľa Materiálno spotrebných noriem vydané ministerstvom školstva vedy výskumu a športu . Výroba jedál podlieha správnej výrobnéj praxi HACCP. Školské stravovanie predstavuje rokmi overený, vyhovujúci systém zabezpečenia plnohodnotnej výživy deťom a mladistvým.</i>
8	Nemam
9	Dieťa nie je upratovačka a nie je tam na to aby upratovalo po sebe zvyšky jedla. <i>Súhlasíme s tým, že dieťa nie je upratovačka. Chceme deti týmto prístupom naučiť zodpovednosti do budúcnosti vo vzťahu k jedlu a odpadu .Kuchárka za okienkom nemá problém z rámovaním nedojedeného jedla.</i>
10	Som spokojná , ďakujem za prácu ktorú robite. <i>Ďakujeme, to nás veľmi teší.</i>
11	Nemám žiadne pripomienky
12	K strave a všeobecne ku školskej jedálni nemám žiadne výhrady. <i>Ďakujeme , že nám dôverujete.</i>
13	Naše deti si obedy veľmi chvália. Aj pani kuchárky. Takze sme veľmi spokojní a srdečne Vám ďakujeme. Napredujte aj naďalej ☺ ☐ <i>Ďakujeme za pochvalu.</i>
14	Rozumiem tomu, že jedáleň si nemôže dovoliť kupovať kvalitné potraviny, ovocie a zeleninu. Preto sa bojím, že jedlá, ktoré sú z nich pripravované sú chudobné na vitamíny a potrebné živiny. <i>V školskom stravovaní sa nenachádzajú nezdravé ani jedlá chudobné na vitamíny a živiny (zdravé stravovanie = pestré stravovanie) Nakoľko sa snažíme o pestrosť jedálneho lístka, zaraďujeme do neho aj nové receptúry – keď zistíme, že väčšine nechutí – tak. receptúru neopakujeme. Varíme podľa noriem, ktoré schvaľovali odborníci na výživu – všetky jedlá podľa noriem sú vhodné. Ak by bolo jedlo nevhodné bolo by stiahnuté z noriem pre školské jedálne</i>
15	Malé porcie pre deti, nízka úroveň <i>Porcie sú stanovené. Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere na obed 35 % Jednotlivé receptúry sú vypracované pre vekové skupiny stravníkov, sú usporiadané do 26 pokrmových skupín s technologickými postupmi prípravy pokrmov, nápojov a výživovou hodnotou podávaných pokrmov, ktorá vychádza z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok pre obyvateľstvo v Slovenskej republike.</i>
16	Nasej dcére tam vôbec nechutí
17	Nedávať zeleninu, ako súčasť omáčok, ryže... Vracajú obed naspäť. <i>Ku každému jedlu podávame zeleninu alebo ovocie ,nie vždy je k danému jedlu odporúčaná zeleninová príloha alebo šalát. Zeleninové šaláty podávame v šalátových miskách, zeleninová obloha je súčasťou hlavného jedla na tanieri.</i>
18	Nemam žiadne
19	Strava je pestrá a vyvážená ☐ <i>Ďakujeme, to nás veľmi teší.</i>

20	Nemám žiadne.
21	Zhoršili sa z jedalnym lístkom. Dieta mi chodí domou hladné lebo jej malo jedál z toho chuti. <i>Školská jedáleň varí podľa Materiálno spotrebných noriem vydané ministerstvom školstva vedy výskumu a športu . Výroba jedál podlieha správnej výrobnnej praxi HACCP. Školské stravovanie predstavuje rokmi overený, vyhovujúci systém zabezpečenia plnohodnotnej výživy deťom a mladistvým. Nakoľko sa snažíme o pestrosť jedálneho lístka, zaraďujeme do neho aj nové receptúry – keď zistíme, že väčšine nechutí – tak receptúru neopakujeme. Varíme podľa noriem, ktoré schvaľovali odborníci na výživu – všetky jedlá podľa noriem sú vhodné. Ak by bolo jedlo nevhodné bolo by stiahnuté z noriem pre školské jedálne</i>
22	;)
23	Moje dieťa malo problém najmä s polievkami, vďaka foto na fb musím usúdiť ,že nevyzerali najchutnejšie, na druhej strane chápem ze je nízky rozpočet... <i>Podľa noriem sú presne vyrábané suroviny, z ktorých sa na daný deň podľa počtu stravníkov varí. Veľkosť porcie je stanovená podľa veku dieťaťa (porcia I stupňa, II stupňa a dospelý). Porcia ako dupla – nie je.</i>
24	Doporučujem prehodnotiť vyber jedal.... <i>K výberu jedál by sme museli mať od Vás konkrétny podnet, ktorý by sme vedeli prehodnotiť. Školská jedáleň varí podľa Materiálno spotrebných noriem vydané ministerstvom školstva vedy výskumu a športu . Výroba jedál podlieha správnej výrobnnej praxi HACCP. Školské stravovanie predstavuje rokmi overený, vyhovujúci systém zabezpečenia plnohodnotnej výživy deťom a mladistvým. Nakoľko sa snažíme o pestrosť jedálneho lístka, zaraďujeme do neho aj nové receptúry – keď zistíme, že väčšine nechutí – tak receptúru neopakujeme. Varíme podľa noriem, ktoré schvaľovali odborníci na výživu – všetky jedlá podľa noriem sú vhodné. Ak by bolo jedlo nevhodné bolo by stiahnuté z noriem pre školské jedálne</i>
25	Deti nemajú radi jedla z ryb, miluju omacky ku rýzi <i>Jedlá z rýb sa podávajú pri jednodzmennej prevádzke jedenkrát v týždni (môžu byť nahradené aj polievkou) – ryba viac ako dva krát za mesiac nebola podávaná. Múčne jedlá sa môžu podávať jedenkrát do týždňa, u nás vždy v piatok.</i>
26	Personál snaživý a ústretový. Podľa môjho názoru máte polievky také nedochutene a vodnaté, ja pracujem v nemocnici a viem ,o normách a diétach a predsa sa dá urobiť jedlo podľa normy a predsa chutné, chválím za ovocia a prídavky, trošku pestrosti omačok by možno tiež dobre padlo . Veľmi chválime mučne úžasné jedlá. Viem, že financie sú malé a je to ťažke, prajem veľa síl, pekný deň.~ <i>Ďakujeme za Váš názor.</i>
27	Žiadne.
28	Nemám žiadne
29	Neviem posúdiť čo by sa dalo vylepšiť. <i>Kvalita stravy je veľmi dôležitá pre vývoj dieťaťa – ďakujeme, že nám tak dôverujete a nepochybujete o kvalite stravy v školskej jedálni.</i>
30	Uvítala by som zdravšie jedla a vyriešenie problemov pri odhlasovaní a to najmä po prázdninách. <i>Vzhľadom na účinnosť zákona č. 544/2010 Z. z. o dotáciách ale aj v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi pre oblasť školského stravovania organizáciu režimu stravovania určuje vedúca školskej jedálne. Nastavenie odhlasovania musí byť v súlade s predpismi rezortu školstva (napr. vedenie dokumentácie –výkaz stravovaných , normovanie v stravnom liste , výdajky zo skladu atď.) ale aj rezortu práce t.j. vo vzťahu k dotácii. Zároveň sa musia dodržiavať Zásady správnej výrobnnej praxe (HACCP) tak, aby nedochádzalo k nesprávnej manipulácii s potravinami . Aby boli naplnené všetky ustanovenia všeobecne záväzných právnych predpisov možné toto všetko zvládnuť len pri odhlasovaní najneskôr do 13:30 hod. v deň, ktorý stravovaniu predchádza. Odhlasovanie do 8:00 hod. v daný deň a z pohľadu profesionality predstavuje riziko hygienické. Len v prípade ochorenia dieťaťa je možné ráno do 8:00 dieťa vyhlásiť a v ten deň má rodič nárok zobrať si jedlo do obedára. Príklad,</i>

	<p>objednáva sa pečivo na kusy deň vopred, mäso - vynormovane presne na počet porcii, nahlásené mäsiarovi deň vopred. Keby sa ráno odhlásilo 10 detí, tak v ŠJ je neprípustné čerstvé mäso zamrazovať... Vedúca ŠJ je povinná efektívne hospodáriť s finančnými prostriedkami rodičov. Pri počte 290 stravníkov je nemysliteľné odhlasovať deti v ten deň, nakoľko by nestihli uvariť kuchárky jedlo (nachystať desiatu, olovrant) do času výdaja.</p>
31	<p>Menej sladkosti, viac ovocia. <i>Ku každému jedlu podávame zeleninu alebo ovocie ,nie vždy je k danému jedlu odporúčaná zeleninová príloha alebo šalát. Zeleninové šaláty podávame v šalátových miskách ,zeleninová obloha je súčasťou hlavného jedla na tanieri.</i></p>
32	<p>Ziadne</p>
33	<p>Deti musia samé vytriediť nezjedene jedlo do zberných nádob pri tom sa môžu zašpiniť. Držia v rukách kľúče od skriniek prípadne ovocie alebo jogurty čo dostanú v jedálni a ešte triedia jedlo. To sa mi zdá nevhodné. Inak ostatné je v poriadku. <i>Ďakujeme za názor. Chceli sme deti týmto prístupom naučiť zodpovednosti do budúcnosti vo vzťahu k jedlu a odpadu . Kuchárka za okienkom nemá problém z rámovaním nedojedeného jedla. Prehodnotíme v širšej diskusii jeho opodstatnenie, sebaobslužné činnosti detí však je možné usmerňovať aj takýmto spôsobom.</i></p>
34	<p>Veľa múčnych jedál. <i>Múčne jedlá sa môžu podávať a u nás podávajú jedenkrát do týždňa vždy v piatok.</i></p>
35	<p>Treba viac zeleniny <i>Ku každému jedlu podávame zeleninu alebo ovocie ,nie vždy je k danému jedlu odporúčaná zeleninová príloha alebo šalát. Zeleninové šaláty podávame v šalátových miskách ,zeleninová obloha je súčasťou hlavného jedla na tanieri.</i></p>
36	<p>Ďakujeme za obеды. Sú fajn, len trošku viac čerstvej zeleniny by sme možno uvítali. <i>Ďakujeme za Váš názor. Ku každému jedlu podávame zeleninu alebo ovocie ,nie vždy je k danému jedlu odporúčaná zeleninová príloha alebo šalát. Zeleninové šaláty podávame v šalátových miskách , zeleninová obloha je súčasťou hlavného jedla na tanieri.</i></p>
37	<p>Som spokojná <i>Ďakujeme, to nás teší.</i></p>
38	<p>Často je mäso a zemiaky nedovarené, starší žiaci nestíhajú chodiť na polievky a v piatky keď idú na obed neskôr je jedlo (napríklad buchty)studené a tvrdé. <i>Nedokážeme ovplyvniť dodávku kvality mäsa (slovenský dodávateľ Hamsal)čo sa týka jeho dĺžky prípravy, napr. hovädzie mäso. Samozrejme, akceptujeme Vašu pripomienku a budeme pracovať na zlepšení komunikáciou s dodávateľom. Jedlo (buchty) po príprave je udržiavané v konvektomate pri určitej teplote, avšak to môže spôsobiť i, je jedlo vyschné. Budeme hľadať možnosti ako podať jedlo teplé, nie tvrdé.</i></p>
39	<p>Často sa sťažuje na slané jedlo a tvrdé mäso, ktoré nedokáže pokrývať. <i>Váš dotaz sa opakuje, preto odpovieme rovnako, ako pri predchádzajúcej otázke. Nedokážeme ovplyvniť dodávku kvality mäsa (slovenský dodávateľ Hamsal)čo sa týka jeho dĺžky prípravy, napr. hovädzie mäso. Samozrejme, akceptujeme Vašu pripomienku a budeme pracovať na zlepšení komunikáciou s dodávateľom. Jedlo (buchty) po príprave je udržiavané v konvektomate pri určitej teplote, avšak to môže spôsobiť i, je jedlo vyschné. Budeme hľadať možnosti ako podať jedlo teplé, nie tvrdé.</i></p>
40	<p>Som nespokojný s odhlasovaním obedov dieťaťa, malo by sa to dat odhlásiť aj v daný deň napr. do 7hod rána keď dieťa nejde do škôlky. A nie tak ako je to nastavené teraz.Keď my náhodou dieťa dostane horúčku večer tak nie je možné už odhlásiť stravu na ďalší deň. <i>Vzhľadom na účinnosť zákona č. 544/2010 Z. z. o dotáciách ale aj v súlade so všeobecne záväznými právnymi</i></p>

	<p>predpismi pre oblasť školského stravovania organizáciu režimu stravovania určuje vedúca školskej jedálne. Nastavenie odhlasovania musí byť v súlade s predpismi rezortu školstva (napr. vedenie dokumentácie –výkaz stravovaných , normovanie v stravnom liste , výdajky zo skladu atď.) ale aj rezortu práce t.j. vo vzťahu k dotácii. Zároveň sa musia dodržiavať Zásady správnej výrobnnej praxe (HACCP) tak, aby nedochádzalo k nesprávnej manipulácii s potravinami . Aby boli naplnené všetky ustanovenia všeobecne záväzných právnych predpisov možné toto všetko zvládnuť len pri odhlasovaní najneskôr do 13:30 hod. v deň, ktorý stravovaniu predchádza. Odhlasovanie do 8:00 hod. v daný deň a z pohľadu profesionality predstavuje riziko hygienické. Len v prípade ochorenia dieťaťa je možné ráno do 8:00 dieťa vyhlásiť a v ten deň má rodič nárok zobrať si jedlo do obedára. Príklad, objednáva sa pečivo na kusy deň vopred, mäso - vynormovane presne na počet porcii, nahlásené mäsiarovi deň vopred. Keby sa ráno odhlásilo 10 detí, tak v ŠJ je nepripustné čerstvé mäso zamrazovať... Vedúca ŠJ je povinná efektívne hospodáriť s finančnými prostriedkami rodičov. Pri počte 290 stravníkov je nemysliteľné odhlasovať deti v ten deň, nakoľko by nestihli uvariť kuchárky jedlo (nachystať desiatu, olovrant) do času výdaja.</p>
41	<p>Deti sa často stazuju na zle ochutene, prip. nedochutene jedla, nedovarene cestoviny, ryzu... polievky nejedávajú skoro vôbec. Skor sa vrátiť ku „klasike“, čo jedávali deti najradšej. Vsaak musíte v jedálni vidieť, z čoho je kedy najviac odpadu.</p> <p>Súčasťou nášho jedálneho lístka sú aj tradičné slovenské jedlá: kôprová omáčka, sviečková omáčka, paradajková omáčka. Nakoľko sa snažíme o pestrosť jedálneho lístka, zaraďujeme do neho aj nové receptúry – keď zistíme, že väčšine nechutí – tak receptúru neopakujeme</p>
42	zatiaľ nič
43	Nemám žiadne pripomienky. Ďakujeme, že nám dôverujete.
44	<p>Nedávať deťom chlieb s nutelou, buchty s nutelou... Skladba jedálneho lístka niekedy je obed sladký a olovrant tiež. Privítala by som menej sacharidových presnídavičiek, termixov, radšej ovocie...</p> <p>Ďakujeme za Váš názor, berieme na vedomie, pokúsime sa vylepšiť.</p>
45	<p>Tvrde mäso, polievky (rybacie), mučené jedlá tvrdé, ubité.</p> <p>Dodržiavame doporučené receptúry. Receptúry vytvorili odborníci na výživu – my podľa receptúr varíme, nemôžeme ich meniť iba dávať podnety a návrhy na ministerstvo školstva. Jedlo (múčne) po príprave je udržiavané v konvektomate pri určitej teplote, avšak to môže spôsobiť, že jedlo vyschne. Budeme hľadať možnosti ako podať jedlo teplé, nie tvrdé.</p>
46	<p>Často tvrdé mäso. Polievky.</p> <p>Nedokážeme ovplyvniť dodávku kvality mäsa (slovenský dodávateľ Hamsal)čo sa týka jeho dĺžky prípravy, napr. hovädzie mäso. Samozrejme, akceptujeme Vašu pripomienku a budeme pracovať na zlepšení komunikáciou s dodávateľom.</p>
47	Nemám žiadne.
48	Nič
49	Žiadne
50	<p>Keby sa vedel upraviť program, aby sa dalo v prípade potreby odhlásiť, desiata alebo olovrant u škôlkarov. Inak za nás všetko v poriadku.</p> <p>Nastavenie odhlasovania musí byť v súlade s predpismi rezortu školstva (napr. vedenie dokumentácie –výkaz stravovaných , normovanie v stravnom liste , výdajky zo skladu atď.) ale aj rezortu práce t.j. vo vzťahu k dotácii. Zároveň sa musia dodržiavať Zásady správnej výrobnnej praxe (HACCP) tak, aby nedochádzalo k nesprávnej manipulácii s potravinami . Aby boli naplnené všetky ustanovenia všeobecne záväzných právnych predpisov možné toto všetko zvládnuť len pri odhlasovaní najneskôr do 13:30 hod. v deň, ktorý stravovaniu predchádza. Odhlasovanie do 8:00 hod. v daný deň a z pohľadu profesionality predstavuje riziko hygienické. Len v prípade ochorenia</p>

	<p>dieťaťa je možné ráno do 8:00 dieťa vyhlásiť a v ten deň má rodič nárok zobrať si jedlo do obedára. Príklad, objednáva sa pečivo na kusy deň vopred, mäso - vynormovane presne na počet porcií, nahlásené mäsiarovi deň vopred. Keby sa ráno odhlásilo 10 detí, tak v ŠJ je neprípustné čerstvé mäso zamrazovať... Vedúca ŠJ je povinná efektívne hospodáriť s finančnými prostriedkami rodičov. Pri počte 290 stravníkov je nemysliteľné odhlasovať deti v ten deň, nakoľko by nestihli uvariť kuchárky jedlo (nachystať desiatu, olovrant) do času výdaja.</p>
51	<p>Nemám žiadne. Ďakujeme, že nám dôverujete.</p>
52	<p>Suché, neochutene mäsa aj studené Zrušil by som paprikovú a rybaciú polievku <i>Ochucovať soľou nad rámec noriem nesmieme, soľ môžeme dávať presne podľa receptúr a zaokrúhľovať ju môžeme smerom dole. (Na základe OVD, výsledkov cieleného štátneho zdravotného dozoru vykonaného RÚVZ v SR v apríli 2016 a monitoringu plnenia OVD vykonaného OÚ OŠ v apríli 2016 sa odporúča zníženie soli pri výrobe jedál podľa MSN vydaných pred r. 2015 a pridanej soli pri dochucovaní jedál o 10 % do r. 2020 pre všetky vekové kategórie stravníkov. Súčasťou iniciatívy zníženia príjmu soli a dochucovania jedál soľou je aj vytváranie zdravého prostredia v školských jedálňach pri stravovaní.) Receptúry vytvorili odborníci na výživu – my podľa receptúr varíme, nemôžeme ich meniť iba dávať podnety a návrhy na ministerstvo školstva.</i></p>
53	<p>Konkrétne aj dnes, mäso tvrdé, nedalo sa odkrojiť, zjesť. <i>Váš dotaz sa opakuje, preto odpovieme rovnako, ako pri predchádzajúcej otázke. Nedokážeme ovplyvniť dodávku kvality mäsa (slovenský dodávateľ Hamsal)čo sa týka jeho dĺžky prípravy, napr. hovädzie mäso. Samozrejme, akceptujeme Vašu pripomienku a budeme pracovať na zlepšení komunikáciou s dodávateľom. Jedlo (buchty) po príprave je udržiavané v konvektomate pri určitej teplote, avšak to môže spôsobiť, že jedlo vyschne. Budeme hľadať možnosti ako podať jedlo teplé, nie tvrdé.</i></p>
54	<p>Ďakujeme za rozmanitosť jedla aj za ovocie, jogurty a iné dobroty, ktoré deti dostali navyše k varenému jedlu, často sa čudujeme, čo dokážete vyčarovať za tú cenu. Možno na ozvláštnenie by ste mohli zaradiť raz za čas hranolky, alebo pečené zemiačky, manžel pripomenul rybky. Viem, že náš škôlkar nezláda jedlá s horčicou - také tie vyslovene kyslé chute. <i>Aj my ďakujeme za pochvalu. Od januára 2023 sa navýšil (z MŠVVaŠ) limit na jedno jedlo (tzv. finančné pásma na nákup potravín na jedno jedlo) a my môžeme ponúknuť pestrejšie jedlo. Hranolky do jedálnečky zaraďujeme, vieme, že sú u detí obľúbené. A áno, ako píšete, niektoré jedlá nám chutia, inému nie a naopak... Nevyhovíme všetkým stravníkom každý deň, sme radi, že to chápete.</i></p>
55	<p>Máte môj obdiv ,ja by som za tú sumu za stravnú jednotku neumarila asi nič. Zvážte potravinové intolerancie <i>V tomto čase nemáme priestor, podmienky a kapacity na diétne stravovanie, ktoré podlieha špecifickým normám.</i></p>

Milí rodičia,

ďakujeme Vám za spoluprácu a ústretovosť pri zisťovaní úrovne kvality školského stravovania v našej ŠJ. Školské stravovanie je súčasťou škôl. Správna výživa a spôsob stravovania je dôležitým predpokladom vývoja dieťaťa a stravovacie návyky formujeme už od útleho detstva. Školské jedálne ponúkajú jednu z možností, ako deťom zabezpečiť zdravý variant kvalitného obeda. Pokiaľ detiedia v školských jedálňach, majú v priemere minimálne jedno jedlo s takou výživovou hodnotou, akú pre svoj vek potrebujú.

Zuzana Frollová, vedúca ŠJ

Slovo riaditeľky:

Milí rodičia, teší nás, že sa zaujímate o kvalitu stravovania v našej školskej jedálni . Ďakujeme hlavne tým, ktorí vyslovili názory, pochvaly ako aj pripomienky a vlastné návrhy. Vaše podnety sme spracovali a určite dávajú priestor na zlepšenie. Mnohé odpovede na Vaše otázky, že musíme dodržiavať legislatívu v školskom stravovaní, variť podľa platných noriem a hygienických zásad – nie sú výhovorky, ale zásady, ktoré sú dané pre zdravý vývin detí. Do budúcnosti budeme radi, ak využijete priestor na vaše otázky či pripomienky priamo u nás. Kontakt na ved. školskej jedálne jedalen.kudlov@gmail.com, tel. 0948 060 771 prípadne na riaditeľku školy: 0915977560, skola@zskskalite.edu.sk. Teší ma aj iniciatíva p. vedúcej o sprístupnenie informácií na **FACEBOOK smerom k Vám, rodičom, zverejňovaním informácií k strave, fotiek jedál, aby ste mali prehľad o tom, čo Vášmu dieťaťu podávame.**

Mgr. Ľubica Serafinová