**Vyhodnocení dotazníku**

**týkajícího se stravování ve školní jídelně**

**Dotazník vyplnilo 148**

 **respondentů.**

16 x rodič dítěte navštěvující MŠ

49 x rodič či žák I. stupně ZŠ

44 x rodič či žák II. stupně ZŠ

12 x zaměstnanec ZŠ a MŠ Úsov

28 x cizí strávník

100 strávníků odpovědělo kladně na otázku týkající se spokojenosti s kvalitou stravování (ano, spíše ano).

Taktéž jsou strávníci spokojeni se skladbou jídelníčku, objevilo se 109 kladných odpovědí.

S kvalitou a chutí jídel je spokojeno 96 strávníků.

Častokrát se objevily poznámky o kvalitě **bramborových příloh**. Kaše není podle tazatelů vyrobená z brambor (16), dále cituji „je jako písek, je řídká, z prášku“. Tazatelé se negativně vyjadřují ke kvalitěbrambor (11), dokonce uvádí, že se v teplých obdobích roku vyskytly u dětí zažívací problémy po požití obědu s bramborami. Důraz je kladen na čerstvost zeleniny a brambor, nepoužívání předpřipravených produktů (mražená krájená zelenina do polévek či oloupané zavakuované brambory).

Většina strávníků se vyjadřovala k **zelenině a ovoci**. Mnozí si stýskali po větší pestrosti ovoce (16) k obědu, chtějí jiný druh než jablko. Negativně byly hodnoceny otlačené či nahnilé kusy ovoce (jablek) k obědu. Strávníci by ocenili zeleninové saláty ve větší míře, než tomu bylo doposud, tedy denně, a to z čerstvé (nikoliv konzervované) zeleniny.

Mnoho poznámek je směřováno k problematice **používání polotovarů a umělých dochucovadel** (38), s čímž souvisí slané a příliš kořeněné pokrmy a UHO omáčky. Důraz byl v této oblasti kladen na polévky, které jsou strávníky vnímány jako příliš slané, kořeněné, uměle dochucené, často vodové.

S velikostí porcí je spokojeno 99 respondentů dotazníků.

Prostředí jídelny se líbí většině respondentů, kteří v jídelně obědvají (116). Výjimečně se objevily poznámky o nalepených žvýkačkách na dveřích jídelny či spodních stranách desek stolů. Nerelevantní otázka pro 27 strávníků.

Několikrát se v dotaznících vyskytla prosba o to, aby byly k dispozici solničky a pepřenky. Třeba jedna nebo dvě sady na výdejním okénku.

Jen některé druhy polévek jí 78 dotázaných. Nejčastěji jsou žádané vývarové polévky (71), rajská (45), gulášová (48), zeleninová (9), luštěninová (25), česneková (14), špenátová (7), překvapivě i krémové polévky různého druhu, např. brokolicová (20), hrášková (7), dýňová (13). 56 respondentů polévku jí, 11 nejí vůbec.

S nápoji je většina spokojena (103), někteří touží po džbánku s čistou vodou. Nerelevantní otázka (25).

K otázce týkající se chybějící potraviny se mnoho lidí nevyjádřilo. Objevily se jednotlivé hlasy volající např. po tofu, spíše byla tato otázka sloučena s následující, kde se respondenti vyjádřili o tom, co jim chutná, které jídlo by doplnili.

Nejvíce chutnají **různé druhy omáček** (31), a to rajská, svíčková, kuře na paprice, koprová; dále **pokrmy z masa**, ať už v přírodní úpravě (24) či smažené – řízek – (17), pečené kuře (23).

Dále se objevovaly návrhy pokrmů, o které by chtěli strávníci jídelníček obohatit. Mezi nimi jsou ve větší míře zastoupeny **těstovinové hlavní chody** (64) – lasagne, boloňské špagety, zapečené těstoviny, těstoviny se sýrovou omáčkou či těstovinové saláty.

Dotazovaní zmínili, že by si na oběd dali i **rizoto** (7).

**Oblíbenými přílohami**, kromě těstovin, jsou rýže, kaše, hranolky (13), knedlíky (párkrát zmíněno, že se dostanou na talíř oschlé či okoralé). Zde se ukázalo, že strávníkům nechutnají míchané přílohy, např. rýže + bulgur.

Velice jsou žádána **sladká jídla** (48) – palačinky, žemlovka, krupicová kaše, koblihy, buchtičky s krémem, kynuté buchty; objevilo se pár návrhů, že by se knedlíky mohly plnit jiným ovocem než meruňkami. Na druhou stranu se proti táboru milovníků sladkých obědů objevily hlasy, že náš jídelníček obsahuje mnoho sladkých jídel, že po krupicové kaši je brzy hlad aj.

**Ryby** jsou dalším tématem, kde se názory značně rozchází, někomu chutnají, jinému ne, co se objevilo četněji je touha po přípravě ryb na jiný způsob než smažení či přírodní (8). Napadá mě snad jen zapékání. Ale i tak mají pokrmy z ryb mnoho zastánců (15).

S přístupem zaměstnanců je spokojeno 105 dotázaných, pro 15 je to irelevantní otázka.

Občasně se objevily poznámky o tom, že prosby žáků (pravděpodobně straších) nejsou ze strany personálu kuchyně vyslyšeny, např. je jim na talíř naloženo něco, co nejí, třeba špenát či zeleninová příloha, a to takovým způsobem, že je tímto zasažen (polit) i zbytek jídla. Negativně je hodnoceno nucení do jídla a celkový přístup zaměstnanců, který nebyl blíže specifikován.

Nevábně působí i přeprava polévek či kašovitých jídel z kotle do ohřívací vany prostřednictvím červeného plastového kbelíku.

Velká část respondentů si přeje, aby bylo dbáno ze strany personálu kuchyně na větší hygienu, a to především nošením ochranných sítěk na vlasy (22) či rukavic při vydávání pokrmů (nabírání, servírování). Zmíněny byly i vlasy, mouchy, kamínky (zřejmě z luštěnin) v jídle.

Dále je potřeba upřesnit dobu výdeje obědů pro cizí či nemocné strávníky. Objevily se nejasnosti, napsáno je v 10:45, vydává se ve skutečnosti dle jednoho z respondentů až od 11:00.

Na seznámení se s jídelníčkem využívá webové stránky 75 dotázaných. Objevil se i návrh, aby se v tomto jídelníčku psalo i to, co je daný den na svačinu.

76 strávníků si myslí, že odpovídá cena obědu jeho kvalitě, 26 lidí nedokáže tuto otázku posoudit.

Důležitým poznatkem kromě jiných, který z tohoto dotazníku vyplynul, je, že si strávníci přejí dva druhy obědů na výběr (65).

Celkové hodnocení bylo spočítáno pomocí aritmetického průměru s výsledkem 2, 37.

 Vyhodnoceno dne 3.4. 2023

 Mgr. Šárka Johanová

 Mgr. Jaroslava Nespěšná

**Záznam ze schůzky akční skupiny pro oblast stravování**

Dne 19. 4. 2023 se konala schůze akční skupiny, která byla zřízena pro účely řešení připomínek a různých jiných podnětů týkající se stravy na naší škole. Tento orgán se skládá z vedení školy, učitelů, rodičů, ale i dětí. Přítomno bylo i vedení školní jídelny. Společně jsme probrali jednotlivé body dotazníku, jeho vyhodnocení.

Respondenti se v dotazníku vyjadřovali k bramborovým přílohám. Vedení jídelny uvedlo, že bere čerstvě zavakuované brambory určené k přímé spotřebě od místních dodavatelů, a to z důvodu, že v naší kuchyni chybí místnost speciálně určená pro jejich loupání, ale také i loupačka brambor. Akční skupina prověří složení vakuovaných brambor, zda-li se v nich nenachází konzervanty a stabilizátory.

Dalším projednávaným bodem byla pestrost ovoce. Tato záležitost je na dobré cestě. Dříve nebylo vzhledem ke zdražování ovoce příliš prostoru, ale nyní, po navýšení ceny obědu, nejsou možnosti už tak omezené. Strávníci sami již jistě zaznamenali změnu, dostali už i jiný druh ovoce než jablko.

K problematice dochucovadel se vedení jídelny vyjádřilo následovně; dochucovací směsi používá v omezeném až minimálním množství (na velký objem), zejm. z důvodů zvýraznění chuti. UHO omáčky a umělé omáčky z prášku nejsou používány.

Zároveň jsme se společně dohodli na tom, že na okénku bude solnička i pepřenka, pro případnou potřebu.

Dodán bude i džbánek s čistou vodou.

Návrhy různých typů jídel a polévek budou akceptovány.

Dále byla projednávána věc týkající se druhých chodů, tedy dvou druhů obědů v jeden den. Tato věc je stále v jednání a je vázána na elektronický objednávací systém, který bude zaveden pravděpodobně od září roku 2023 (ne pro cizí strávníky).

Dojde k ověření, zda-li jsou kbelíky, ve kterých se přenáší a jistou dobu ohřívá strava, vyrobené z potravinářského plastu a určené tak pro styk s potravinami.

Zaměstnankyně kuchyně přistoupily k nošení ochranných pomůcek (rukavice a síťky na vlasy).

Upravili jsme dobu výdeje obědů pro cizí strávníky, nyní tedy od 11 hod. Na internet bude vyvěšen jídelníček, který bude obsahovat i svačinky.

V Úsově, 19. 4. 2023

 Mgr. Šárka Johanová