

# **Zápisnica zo zasadnutia Rady školy pri ZŠ s MŠ sv. Jána Pavla, dňa 4. 10. 2021**

Miesto konania: ZŠ sv. Jána Pavla, Osloboditeľská 27, Bratislava

## **Prítomní:**

*Zástupcovia zriaďovateľa:* CSILIC. Jozef Kováčik, Mgr. Michaela Uhlárová, Ing. Mária. Poráziková, Mária Horvátová

*Zástupcovia zamestnancov:* Mgr. Martin Jura za ZŠ a Mgr. Lucia Koporcová za MŠ

*Zástupcovia ostatných zamestnancov:* Ing. Kristína Sedláčková (ospravedlnená z neprítomnosti)

*Zástupcovia rodičov:* MUDr. Magdaléna Gerová za ZŠ, Mgr. Martina Štepianská Hilbertová za ZŠ, Ing. arch. Andrea Dušková (ospravedlnená z neprítomnosti), Mgr. Matej Štepianský za MŠ

Riaditeľka ZŠ s MŠ sv. Jána Pavla II. PeaDr. Lenka Bubeníková

Rada školy pri ZŠ s MŠ sv. Jána Pavla II. v Bratislave je tým pádom uznášaniaschopná.

## **1. Schvaľovanie Správy o výchovno-vzdelávacej činnosti za školský rok 2020/2021**

Pani riaditeľka PeaDR. Lenka Bubeníková informovala o priebehu minulého školského roka, ktorý bol poznačený pandémiou koronavírusu. Správa bude zverejnená na webovej stránke školy.

Škola pri online vyučovaní vychádzala z odporúčaní Štátneho pedagogického ústavu. Prváci tak mali 10 hodín týždenne online, deviataci 16. Škola vynechala napríklad výchovné predmety, ktoré neboli ani známkové.

Mgr. Martina Štepianská Hilbertová tlmočila pani riaditeľke požiadavku viacerých rodičov III.A triedy, aby v prípade, že opäť dôjde k dištančnému vzdelávaniu, neboli krátené hodiny anglického jazyka. V prvom ročníku totiž dnešná III.A nemala žiadne online vyučovanie, v druhej vlně koronavírusu mala len jednu hodinu angličtiny týždenne, čím úroveň angličtiny u detí výrazne utrpela.

Pani riaditeľka PeaDR. Lenka Bubeníková odpovedala, že v prvom a druhom ročníku bola angličtina nepovinný predmet, ale nechceli ju vynechať z online vyučovania. V treťom ročníku by už deti mali mať dve online hodiny z celkových troch.

Priemerné známky z angličtiny sú uvedené v správe, pričom sa podľa nej oproti predchádzajúcemu školskému roku nezhoršili.

Pani riaditeľka PeaDR. Lenka Bubeníková uviedla „Vidíme nedostatky z minulého roku, vraciame sa k učivám“ .

ZŠ navštevuje 224 detí, z toho 102 detí chodí do školského klubu, 27 je detí so špeciálnymi potrebami, ktorým sa venujú asistenti – projekt funguje druhý rok. V jedálni sa stravuje približne 160 detí.

Pani riaditeľka PeaDR. Lenka Bubeníková informovala, že znížená známka zo správania bola v škole udelená žiakom za neospravedlnené hodiny.

Informovala aj o projekte Čítame radi, na ktorý získali dotáciu 800 eur na nákup kníh pre deti. Tie majú na poschodí regál, z ktorého si môžu požičať knihy aj domov a čítať.

Na školskom dvore za altánkom boli odstránené nevyhovujúce preliezky pre deti a vďaka občianskemu združeniu VI GROUP boli zakúpené nové preliezky, upravili zeleň, vybudovali závlahu. Pamiatkári odobrili výmenu plotu, ktorí bude vymenený v dohľadnej dobe.

Príjmy školy boli v minulom školskom roku 698-tisíc eur, výdavky 710-tisíc eur. Rozdiel podľa riaditeľky vznikol aj tak, že v čase, keď deti nechodili do školy, nevyberali poplatky za MŠ, ani za školský klub, náklady na platy a réžiu však zostali. Vykryté to bolo z ušetrených peňazí, napríklad obnova lavíc nebola treba, škola má rezervu.

Do materskej školy bolo zo 43 prihlásených detí prijatých 12, predovšetkým predškolského veku, lebo je dochádzka povinná. Pretrváva veľký záujem od rodičov z Chorvátskeho Grobu, je ich asi polovica.

Žiaci si od 7.ročníka môžu vybrať, či budú študovať jeden, alebo dva jazyky. Tí, ktorí si zvolia dva, majú týždenne 2 hodiny nemčiny a 3 hodiny angličtiny, druhá skupina má posilnenú angličtinu na 5 hodín.

Hlasovanie č. 1: Za: 9, Proti: 0, Zdržal sa: 0

Rada správu schválila.

## **2. Schvaľovanie Školského vzdelávacieho programu na školský rok 2020/2021**

Riaditeľka informovala o jednotlivých bodoch školského vzdelávacieho programu v zmysle správy, ktorá bude zverejnená na webe školy.

Hlasovanie č. 2: Za: 9, Proti: 0, Zdržal sa: 0

Rada správu schválila.

### 3. Rôzne

V úvode bodu sa prihlásila pani Mgr. Martina Štepianská Hilbertová, ktorá predložila analýzu ponuky školskej jedálne, ktorú na základe zmluvy so ZŠ s MŠ sv. Jána Pavla II. zabezpečuje firma Global Gastro, Hrachová 12/B, Bratislava. Firma podľa nej nedodržiava vyhlášku, metodiku ministerstva školstva i materiálno-spotrebné normy, ktoré sú podľa nej pre oblasť školského stravovania záväzné. V jedálnom lístku dominuje bravčové mäso, ktoré je niekedy podávané aj tri až štyrikrát týždenne (a v polievkach, jedlách z mletého mäsa, či nátierkach).

Rybu deti nedostávajú raz týždenne, ako je uvedené, ale ak prvý týždeň majú hlavné jedlo z ryby, tak druhý týždeň polievku a tretí týždeň žiadne rybacie jedlo. Čerstvá zelenina sa nepodáva každodenne, strukoviny iba občas. Firma nedodržiava zákaz podávania údenín v MŠ. Polotovary by sa mali používať len vo výnimočných situáciách.

Pani Mgr. Martina Štepianská Hilbertová uviedla, že tento problém riešila už v roku 2018, no boli prijaté len určité zmeny: firma si aktualizovala receptúry a nahradila neplatné, ktoré používala, deti začali dostávať menej sirupovej vody, v jedálnom lístku sa občas objavili nové suroviny ako bulgur. Celkovo však ponuka jedálne nebola zladená s normami. Preto navrhla, aby pani riaditeľka vyzvala firmu Global Gastro k dodržiavaniu platnej vyhlášky, metodiky, noriem, ale aj zmluvy, kde je povinnosť dodržiavať legislatívu zakotvená.

Pán učiteľ Mgr. Martin Jura poznamenal, že podľa neho je jedálny lístok dosť pestrý, ale deti nevedia zjesť, čo dostanú, lebo z domu nie sú naučené sa stravovať. „Slabá polovica sa dokáže najesť hocičoho,“ odhadol. Podľa neho je tiež problém, že dostávajú bohaté desiate a potom nemajú chuť na obed. Cez desiatu sa „nadopujú“ aj sladkým. „Povzbudzujem ich, aby jedli polievku,“ hovorí Mgr. Martin Jura, podľa ktorého majú deti tak asi päť jedál obľúbených.

Mgr. Martina Štepianská Hilbertová k tomu poznamenala, že sa zúčastnila dvoch webinárov združenia Skutočne zdravá škola, ktoré už je etablované v Česku a rozbieha sa aj na Slovensku, pričom z českých skúseností vyplynulo, že keď sa skvalitnila ponuka školskej jedálne, tak pribudol aj počet stravníkov. Predložila prítomným jedálne lístky iných zariadení, napríklad MŠ Gorazdova, ktorá dokáže zostaviť jedálny lístok aj bez bravčového mäsa, deťom ponúka aj lososa či kaše.

Vzhľadom na ukážku jedálnych lístkov z iných zariadení, bola zo strany členov rady školy vznesená obava, či pri takýchto typoch stravy by nedošlo k navýšeniu ceny za obedy, čo by mohlo byť problematické pre niektoré rodiny.

Pani riaditeľka PeadDr. Lenka Bubeníková uviedla, že nemá problém sa stretnúť s konateľom Global Gastro, pánom Maríkom, odovzdať mu analýzu a návrhy. Podľa nej je ale v súčasnosti ťažko vybrať, lebo firmiem na zabezpečenie stravovania nie je veľa. „Výhodou je, že zabezpečuje všetky diéty pre deti, varí aj bezlaktózovo. Global Gastro nám všetkým vyhovuje,“ uviedla riaditeľka, podľa ktorej nemá veľa podnetov zo strany rodičov, ktoré by pripomienkovali stravu.

Riešila otázku, či je možné vybrať si v Edupage výber dvoch jedál, čo nie je možné pre kapacity výdajne.

Pripomienka Mgr. Martina Štepianská Hilbertová smerovala aj k tomu, že deti v MŠ majú na desiatu a olovrant prevažne nátierky, pričom v zmysle legislatívy je možné podávať aj rôzne ovocné šaláty, jogurtové či tvarohové krémy, ovocné pyré, kaše ryžové, ovsené, krupicové či koláčiky. Riaditeľka uviedla, že firma Global Gastro na desiatu a olovrant dodáva len suroviny, ktoré spracúva do konkrétnych jedál zamestnankyňa MŠ. Kým pracovníci výdajne v ZŠ sú zamestnancami Global Gastro, pani „kuchárka“ z MŠ je zamestnankyňou školy.

Problémom podľa riaditeľky je, že v minulosti škola dostávala stravu zo štátnej ZŠ Kataríny Brúderovej, ale po rozšírení kapacít im prestali jedlo dodávať. Odvtedy funguje výdajňa jedla vo farskom klube. Priestory má škola prenajaté. „Boli sme radi, že farnosť nám vyšla v ústrety,“ uviedla. Vlastnú školskú kuchyňu si podľa nej škola nemá kde vybudovať.

Na otázku pani Mgr. Martina Štepianská Hilbertová, ako bola v roku 2018 vybratá firma Global Gastro, uviedla, že bola v tom čase len zástupkyňou riaditeľky a nevie, ako prebiehali kontakty. Podľa nej ale služby firmy využívali viaceré cirkevné školy, tak dostali odporúčanie. Zmluvu, ktorú bývalá riaditeľka podpísala na jeden rok, pani riaditeľka PeaDR. Lenka Bubeníková predĺžila „na neurčito“ a to podľa nej z dôvodu, že neboli pripomienky zo strany rodičov.

Pán farár CSLic. Jozef Kováčik poznamenal, že je rád, že sa deti majú kde stravovať. „Je to ústretovosť farnosti, musíme ale otvoriť otázku ako do budúcnosti.“

Diskutovalo sa aj o tom, že v zmysle zmluvy je firma Global Gastro povinná: "vyúčtovanie – preplatky za neodstravované obedy vysporiadať do jedného mesiaca po ukončení školského roka.“ Rodičia však žiadne vyúčtovanie nedostali, o tom, že napríklad majú preplatok, sa dozvedeli až po telefonáte pani Kobeščákovej. Riaditeľka prisľúbila, že problém bude riešiť s pánom Maríkom.

Diskusia bola aj o tom, že veľa obedov je vracaných, podľa Mgr. Martini Štepianskej Hilbertovej aj v tejto veci treba urobiť audit. Následne navrhla

Uznesenie č. 1:

*Rada ZŠ s MŠ Jána Pavla žiada riaditeľku, aby vyzvala firmu Global Gastro, s. r. o, Hrachová 12/B, Bratislava, ktorá je dodávateľom stravy do ZŠ s MŠ Jána Pavla, k dodržiavaniu povinností v Zmysle zmluvy o užívaní výdajnej školskej jedálne a podmienkach stravovania z 15. marca 2018, bod V, odsek 1 a a bod VI, odsek 2, predovšetkým, aby dodávateľ zarad'oval do jedálneho lístka menej bravčového mäsa, menej údenín, rešpektoval zákaz údenín v MŠ, zarad'oval viac čerstvej zeleniny, strukoviny, rybu v zmysle legislatívy každý týždeň, polotovary využíval len v mimoriadnych situáciách a aby deti v MŠ dostávali na desiatu a olovrant aj iné jedlá ako chlieb s nátierkou v zmysle schválených receptúr. Rada žiada riaditeľku PeaDR. Lenku Bubeníkovú aj o zabezpečenie riadneho vyúčtovania platieb za stravu za minulý školský rok.*

Hlasovanie č. 2:

Za: 9, Proti: 0, Zdržal sa: 0

Uznesenie bolo prijaté.

V rámci bodu Rôzne bola otvorená aj otázka nosenia rúšok učiteľov najmä u1. a 2. ročníka v škole, vzhľadom na to, že deti nemusia dobre rozumieť artikulácii, napr. pri písaní diktátov. Pani Mgr. Michaela Uhlárová, ktorá pracuje v zdravotníctve, však poznamenala, že pozná učiteľku, ktorá sa zo zdravotných dôvodov nemôže očkovať a preto má z nenosenia rúšok obavy. Riaditeľka informovala, že takmer 70 percent učiteľov je zaočkovaných. Bod bol uzavretý bez záveru.

Poznámka zapisovateľky Mgr. Martini Štepianskej Hilberovej: V zmysle aktuálnej vyhlášky Úradu verejného zdravotníctva práve od pondelka 4. októbra, kedy bolo zasadanie Rady, rúška nie sú povinné pre žiakov základných škôl, špeciálnych základných škôl a žiakov prvých 4 ročníkov stredných škôl s osemročným vzdelávacím programom, a to v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu, čiže v triede počas vyučovania. Nosenie rúšok bude aj naďalej povinné v interiéri škôl mimo uzavretého kolektívu, napríklad chodba, šatne, toalety.

Zapisovatelia: Mgr. Lucia Koporcová

Mgr. Martina Štepianská Hilbertová

Overovateľ: CSLic. Jozef Kováčik

*Prílohy: -analýza tohtoročného jedálneho lístka*

*-výzva s analýzou, zasielaná vedeniu ZŠ s MŠ Jána Pavla II. 12. 11. 2018 a telefonicky tlmočila aj pani Kobeščákovéj.*

*- inšpirácia jedálny lístok MŠ Gorazdova,*

Príloha: analýza tohtoročného jedálneho lístka

**Dodávateľ: Global Gastro, s. r. o, Hrachová 12/B v rámci zmluvy o nájme so ZŠ s MŠ Jána Pavla II.**

**a) Nedodržanie pravidiel Vyhlášky o zariadení školského stravovania č. 330/2009**

**1) MÄSO:** „do jedálnych lístkov sa zaraďuje mäso čerstvé: hydinové, hovädzie, bravčové, jahňacie a ryby,“ vyhláška dopĺňa aj teľacie a kráľičie - **v jedálnom lístku sú 3 až 4 jedlá s bravčovým mäsom**

**2) RYBY:** „hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednozmennej prevádzke jedenkrát v týždni,“ - **v lístku nie je žiadna ryba, na jej zaraďovanie má Global Gastro asi „vlastnú metodiku“: 1. týždeň – hl. jedlo z ryby, 2. týždeň polievka s rybou, 3. týždeň žiadne jedlo z ryby a tak dokola.**

**3) ZELENINA:** „čerstvá zelenina sa podáva každodenne podľa sezónnosti (mladá cibuľka, pažitka, kaleráb, redkovka, zelená paprika, mrkva, cesnak a iné druhy zeleniny)“ - **v lístku 1 šalát za týždeň**

**4) STRUKOVINY:** „prívarky s využitím najmä strukovín sa do jedálneho lístka zaraďujú dvakrát za mesiac, strukoviny sa podávajú aj vo forme šalátov, alebo ako ich súčasť“ - **v mesiaci marec bola 1x šošovicová polievka, 1x zeleninová s hráškom**

Deň	Obed	Šalát	Nápoj
Pondelok 15. 3. 2021	A: Polievka zelerová (5.125) <b>Bravčové stehno po taliansky (7.017)</b> Halušky (17.002)		Čaj ovocný (1.005)
Utorok 16.3.2021	A: <b>Polievka írská (5.040)</b> <b>Koložvárska kapusta (13.029)</b> Zemiaky varené (17.033)		Stolová voda (1.024)
Streda 17.3.2021	A:Polievka zemiaková <b>s taveným syrom</b> (5.128) <b>Špagety so syrom a kečupom (14.044)</b>		Ovocná šťava
Štvrtok 18.3.2021	A: <b>Polievka goralská (5.024)</b>  Kuracie prsia na zelenine (9.018) Ryža dusená (17.011)	<b>Šalát z čínskej kapusty s kukuricou (24.045)</b>	Citronáda (1.054)
Piatok 19.3.2021	A:Polievka šampiňónová so zeleninou (5.037) Závin kysnutý s makovou plnkou (15.055),		Mlieko polotučné (1.013)

**5) ÚDENINY** „Údené mäsa, a výrobky z údených mias sa do jedálnych lístkov pre deti v materských školách nezaraďujú, pre žiakov v základných školách najviac jedenkrát za mesiac.“

- v uvedenom jedálnom lístku je **polievka goralská** s údenou slaninou, čo by bolo v poriadku, ak by nebola dodávaná aj do škôlky, kde je zákaz údenín. Deti v našej MŠ ale bežne dostávajú nátierky so šunkou, cestoviny a pizzu so šunkou, polievky s párkom, niekedy dokonca v jeden deň dve jedlá s údeninou. Kvalitu danej šunky, či párkov, nepoznáme, ani jej pôvod, hoci všetci dodávatelia surovín musia byť certifikovaní a škola má právo si vyžiadať doklad o pôvode mäsa. Metodička školského stravovania Ľubica Krajničáková,

členka pracovnej skupiny pre školské stravovanie, varuje pred konzumáciou šunky s podielom mäsa pod 95-percent u detí aj kvôli vysokému podielu soli, ktorý sa tak môže priblížiť k dennej dávke pre dieťa do 15 rokov, ktorou sú 2 gramy.

**6) PRÍLOHY:** „obilniny – krúčky, ovsené vločky, pohánka, sója, proso, kukurica sa uprednostňujú pred ryžou a podávajú sa jedenkrát v týždni.“

-v uvedenom jedálnom lístku, ale aj počas celého roka sa striedajú dokola ryža, zemiaky, prípadne knedľa, cestoviny, halušky. V zozname receptúr je pritom až 92 druhov príloh, aj bulgur, batáty, cukina, ratatouille, polentová knedľa, fazuľka dusená, či dokonca brokolicové muffiny.

### b) Nedodržanie Princípov k Materiálu – spotrebným normám a receptúram

**7) POLOTOVARY:** „Polotovary a hlbokozmrazené výrobky používať výnimočne, iba v prípadoch neštandardných situácií (nedostatok pracovných síl, prerušenie dodávok energií, prípadne cenové dôvody)“ – **špagety s kečupom sú polotovar s polotovarom, k tomu je polievka s polotovarom.** Podľa metódy Krajničkovej sa pritom dajú nahradiť špagetami Al Pomodoro s bazalkou.

**8) NÁPOJE:** „Pri ponuke nápoja k jedlu preferovať podávanie čistej pitnej vody, pitnej vody ochutenej citrónom a bylinkami, prírodných 100% ovocných štiav spracovaných lisovaním, preferovať používanie ovocných sirupov s najmenej 50% podielom ovocnej zložky bez umelých farbív a konzervantov s občasnou možnosťou využitia nápojov so stéviou.“

- v jedálnom lístku sa dokola opakujú: ovocný čaj, čierny čaj, stolová voda a mlieko, hoci sa v zozname receptúr nachádza 72 druhov nápojov. Ovocná šťava je občas (zo Školského ovocia?).

### Zmeny Princípov k Materiálu – spotrebným normám a receptúram od 1. 9. 2021:

Od septembra sa legislatíva pre školské jedálne opäť zmenila. Boli **vyškrtané nezdravé recepty**, ktoré obsahujú suroviny ako klobása, slanina, údené mäso, vyprážené pokrmy, z vnútorností. Ostalo z nich 134, ktoré môžu mať podľa ministerstva školstva škodlivý vplyv na zdravie a môžu sa podávať najviac 4 z tejto skupiny mesačne. Podrobnosti o zmenách si môžete prečítať na mojom blogu:

<https://blog.sme.sk/hilbertova>.

#### **Ciele aktuálnej revízie noriem:**

- 1) zabezpečiť stravníkom energeticky a nutrične vyvážené pokrmy a nápoje predovšetkým bez pridaného cukru,
- 2) obmedziť prípravu pokrmov s obsahom mäkkých mäsových výrobkov, z údených mias a vyprážených pokrmov
- 3) používať aj celozrnné výrobky a pečivo z celozrnnnej múky,
- 4) zvýšiť používané množstvo kvalitnej, čerstvej, sezónnej zeleniny a ovocia od regionálnych výrobcov

Šunková pena v receptúrach zostala a tak ju Global Gastro ďalej podáva deťom v materskej škole napriek zákazu vo vyhláske (mali ju aj v týždni od 20. septembra, aj od 27. septembra). Na desiatu a olovrant je v MŠ obvykle chlieb a pečivo s nátierkou, alebo maslom, ak je nejaký dezert, alebo jogurt, tak kupovaný. Okrem toho je však možné podávať aj rôzne ovocné šaláty, jogurtové či tvarohové krémy, ovocné pyré, kaše ryžové, ovsené, krupicové či koláčiky ako šatôčky z mrkvového cesta, celkovo je v ponuke 56 receptúr. Iné MŠ, aj tie, kde je jedlo dodávané, ich bežne zaraďujú.

Jedálny lístok ZŠ s MŠ Jána Pavla je od septembra o čosi pestrejší, objavili sa dva šaláty za týždeň. Bravčové však stále dominuje, nápoje sa nezmenili, ryba sa nepodáva každý týždeň, strukoviny sú

občas, čerstvá zelenina sa každodenne nepodáva, sezónna sa nevyužíva a nová povinnosť zaraďovať jedno zeleninové jedlo týždenne sa vôbec neplní. Tiež sa podáva už „zakázaná“ voda so sirupom.

*„K naplneniu požiadaviek stravovacích služieb v súčasnosti využívame revolučné spôsoby v prístupe k zákazníkom. Zákazník súčasnosti v oblasti stravovania očakáva vyššiu úroveň kvality, estetiky, spoľahlivosti a dostupnosti. Dáva pozor na zdravý životný štýl a kladie väčší dôraz na svoje zdravie,“* uvádza Global Gastro na svojom webe.



*Príloha: výzva s analýzou, zasielaná vedeniu ZŠ s MŠ Jána Pavla II. 12. 11. 2018 a telefonicky tlmočila aj pani Kobeščáčkovej*

Pekný deň,

v náväznosti na náš telefonát mohla by som Vás poprosiť o ozdravenie jedálnička detí v MŠ Jána Pavla tak, ako to uvádza vyhláška MŠ SR číslo 330/2009

a metodika MŠ SR?

(Ja viem, že zoznam receptúr nie je vždy v súlade s vyhláškou a metodikou a zastarané receptúry ministerstvo nahrádza len postupne, no myslím, že sa zo zoznamu dajú vybrať aj zdravšie alternatívy. Uvítala by som aj menej vody so sirupom, menej bravčového mäsa, nie dvakrát týždenne, pestrejšie prílohy k mäsu, viac čerstvých rýb namiesto konzervovaných).

Firma Global Gastro tiež na svojej stránke uvádza, že "K naplneniu požiadaviek stravovacích služieb v súčasnosti využívame revolučné spôsoby v prístupe k zákazníkom. Zákazník súčasnosti v oblasti stravovania očakáva vyššiu úroveň kvality, estetiky, spoľahlivosti a dostupnosti. Dáva pozor na zdravý životný štýl a kladie väčší dôraz na svoje zdravie," takže predpokladám, že by pre nich nemal byť problém nahradiť napríklad oškvarkovú nátierku, alebo nátierku z plesňového syra nátierkou z čerstvých surovín tak, ako káže vyhláška.

### **1) Poprosím o dodržiavanie Zásad na zostavovanie jedálnych lístkov v zariadení školského stravovania, ktoré sú súčasťou vyhlášky MŠ SR o školskom stravovaní**

<https://www.minedu.sk/data/files/443.pdf>

**a Aplikácie princípov k Materiálno-spotrebným normám a receptúram pre školské stravovanie s účinnosťou od 01.09.2018 (Metodika)- [https://www.minedu.sk/data/files/8236\\_final\\_metodika-k-msn-2018.pdf](https://www.minedu.sk/data/files/8236_final_metodika-k-msn-2018.pdf)**

#### **a) NÁPOJE:**

**Vyhláška uvádza:** „nápoj v podobe pitnej vody, minerálnej vody, mlieka, nesladených ovocných a tmavých čajov sa podáva ku každému hlavnému a doplnkovému jedlu,“.

**Metodika – uvádza:** „Pri ponuke nápoja k jedlu preferovať podávanie čistej pitnej vody z vodovodu (receptúra Stolová voda), pitnej vody ochutenej citrónom a bylinkami, prírodných 100%-ných ovocných štiav spracovaných lisovaním, preferovať používanie ovocných sirupov s najmenej 50% podielom ovocnej zložky bez umelých farbív a konzervantov s občasnou možnosťou využitia nápojov so stéviou. (Celkovo sa v zozname receptúr nachádza 72 druhov nápojov)

**V jedálnom lístku MŠ:** je každý deň napísaný ovocný čaj, často je zaraďovaná voda so sirupom

**Po mojom upozornení je menej vody so sirupom, väčšinou je napísaný čaj.**

**Poznámka:** Úrad verejného zdravotníctva, ktorý robil monitoring podávania sladených nápojov v materských školách, uvádza: „Svetová zdravotnícka organizácia a odborníci na zdravú výživu sa odporúčajú v rámci pitného režimu absolútne vyhýbať sladeným nápojom a limonádam. Vzhľadom na to, že frekvencia podávaných sladených nápoj je alarmujúca, odborní pracovníci i z regionálnych

úradov verejného zdravotníctva inštruovali zamestnancov materských škôl uprednostňovať pre pitný režim detí nesladené nápoje.“

Zdroj: Záverečná správa – Cieleny monitoring v rámci výkonu štátneho zdravotného dozoru zameraný na pitný režim detí v materských školách <http://www.vssr.sk/clanok-z-titulky/zaverecna-sprava--cieleny-monitoring-v-ramci-vykonu-statneho-zdravotneho-dozoru-zamerany-na-pitny-rezim-deti-v-materskych.htm>

#### b) MÄSO:

**Vyhľadška:** „do jedálnych lístkov sa zaraďuje mäso čerstvé: hydinové, hovädzie, bravčové, jahňacie a ryby.“

**V jedálnom lístku:** prevažuje bravčové, kuracie, občas ryba, hovädzie. Morčacie a jahňacie absentujú. Chápem, že školská jedáleň vychádza zo svojich finančných možností, no podávať dvakrát týždenne bravčové (ako od 3. do 7. septembra, od 24. do 28. septembra a od 22. do 26. októbra) mi nepríde ako otázka financií.

**Poznámka:** Pred zvýšenou konzumáciou bravčového v súvislosti s civilizačnými chorobami varoval aj exminister zdravotníctva Tomáš Drucker: „Medziročne sa nám zvýšil podiel konzumácie cukrovín, nižší podiel máme pri konzumácii ovocia, zeleniny, bielkovín a naopak vysoký podiel konzumácie máme v oblasti bravčového mäsa.“ <http://www.health.gov.sk/Clanok?viac-zdravej-vyzivy-a-menej-zdravotnych-rizik>

Po mojom upozornení sa nič nezmenilo, bravčové je stále na programe aj dva krát za týždeň, prípadne aj trikrát, ak je na lístku bravčová nátierka. Ďalej sa objavuje hovädzie a kuracie. Jedlá z králičieho a teľacieho mäsa, uvedené v MSN, nie sú zaraďované.

#### c) RYBY:

**Vyhľadška:** „hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednodzmennej prevádzke jedenkrát v týždni a pri celodennej prevádzke počas piatich stravných dní dvakrát v týždni (obed a večera),“

**Metodika:** „Pri príprave pokrmov z rýb používať druhy rybieho mäsa podľa aktuálnej ponuky trhu, preferovať morské ryby, ryby chladené, filety z rýb bez kostí.“

„Požiadavky na rybacie mäso: - preferovať morské ryby - čerstvé chladené, mrazené, hlbokozmrazené; - uprednostňovať 100% rybacie mäso bez pridanej vody a aditívnych látok.“

**V jedálnom lístku:** sú ryby počas týždňa často zastúpené len nátierkou z tuniaka, teda nie „mäso čerstvé“, ako uvádza vyhláška. Ryby úplne absentujú v týždni 3. do 7. 9., od 17. do 21. 9., od 8. do 12. 10. Vyhláška tiež hovorí, že nátierky majú byť z čerstvých surovín.

Po mojom upozornení sú stále ponúkané ryby z konzervy, pokrmy z čerstvých rýb síce pribudli, ale stále nie sú každý týždeň. Jeden týždeň ryba nie je vôbec, ďalší len v polievke, potom sa občas objaví rybie filé. Pokiaľ je vyprášané, je to tiež v rozpore s vyhláškou, podľa ktorej škôlkári nemajú dostávať vyprášané jedlá.)

#### d) ÚDENINY:

**Vyhľadška:** „Údené mäsa, a výrobky z údených mias sa do jedálnych lístkov pre deti v materských školách nezaraďujú, pre žiakov v základných školách a stredných školách najviac jedenkrát za mesiac.“

**V jedálnom lístku** je napríklad šunková pena, nátierky so šunkou, cestoviny so šunkou. V týždni od 15. do 19. 10 mali deti údeninu dokonca dvakrát – cestovinu so šunkou a nátierku z tofu syra so šunkou.

Po upozornení: bez zmeny, údenina je dokonca podávaná aj dvakrát denne: 27. november – polievka kelová s párkom a pizza so syrom a šunkou, ktorá ani nie je v aktuálnom zozname receptúr ministerstva školstva, 15. január šunková pena,

31. január - nátierka šunková so zelerom. Objavila sa aj kombinácia polievka s párkom a šunkové fľačky. Firma Global Gastro sa zrejme drží zásady, aspoň jedna údenina týždenne, čo je fakt smutné, ak na svojom webe zdôrazňujú potrebu zdravého stravovania.

#### e) NÁTIERKY:

**Vyhľadávka:** „Nátierky, ktoré sú súčasťou doplnkových jedál, sa spracúvajú z čerstvých surovín a podávajú sa najneskôr do dvoch hodín po ich spracovaní.“

**V jedálnom lístku:** sú (už spomínané) nátierky z tuniaka v konzerve, taveného syra, plesňového syra, šunky atď.

#### d) ZELENINA

**Vyhľadávka:** „čerstvá zelenina sa podáva každodenne podľa sezónnosti (mladá cibuľka, pažitka, kaleráb, reďkovka, zelená paprika, mrkva, cesnak a iné druhy zeleniny)“

**Metodika:** „K hlavným jedlám podávať čerstvú zeleninovú oblohu, šaláty z čerstvej zeleniny a zeleninové šaláty bez nálevu. Minimalizovať podávanie sterilizovaných šalátov a ovocných kompótov. Preferovať podávanie zeleninových šalátov bez nálevu. Zeleninové šaláty ochucovať repkovým alebo olivovým olejom a šťavou z citróna.“

**Jedálny lístok** – zelenina každý deň zaradovaná nie je.

Po mojom upozornení sa nič nezmenilo, kyslá uhorka sa vie namiesto čerstvej zeleniny, šalátu, objaviť aj dva dni za sebou.

#### e) SLADKÝ PONDELOK

**Vyhľadávka:** „dve hlavné jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú najmä v pondelok.“

**Jedálny lístok:** V pondelok deti najčastejšie dostali bravčové stehno.

Po mojom upozornení začali pondelkové jedlá obmieňať. Čerstvá zelenina sa ku obedu podáva zriedkavo, najčastejšie ide o kyslú uhorku, občas deti dostanú nejaký šalát.

#### f) PRÍLOHY:

**Vyhľadávka:** „obilniny – krúpkky, ovsené vločky, pohánka, sója, proso, kukurica sa uprednostňujú pred ryžou a podávajú sa jedenkrát v týždni pri jednozmennej prevádzke,“

**V zozname receptúr** je 92 druhov príloh, aj bulgur, batáty, cukina, polentová knedľa, fazuľka dusená.

**V jedálnom lístku** prevažuje ako príloha k mäsu ryža, zemiaky.

Po upozornení sa objavil bulgur.

#### g) PESTROŠŤ:

**Vyhľadávka:** „pri výrobe jedál sa striedajú technologické postupy, najmä varenie, dusenie, zapekanie, a striedajú sa jedlá syte a ľahko stráviteľné s rôznorodosťou chuti a podľa sezónnosti.“

**V jedálnom lístku** je aspoň dva razy denne chlieb. V iných škôlkach a firmách dokážu robiť a dodávať rôzne kaše, ovsenú, pohánkovú, či rozmixovaný tvaroh, ovocný šalát, možností je v zozname receptúr dostatok.

Príklad:

**14. septembra 2018 – chlieb, pečivo, koláč - tri razy pečený výrobok z kysnutého cesta:**

**Desiata :** Chlieb , alerg.1 . nátierka tvarohová s mrkovou , alerg.7 čaj ovocný

**Obed :** Polivka hŕstková 5038,alerg.1,9,

**Kysnutý koláč s ovocím 14018,160/230/270/350, mlieko,alerg.7,**

**Olovrant :** pečivo vodové, alerg.1, jogurt ovocný , alerg.7, čaj ovocný

11. október 2018– ťažšie stráviteľná polievka skombinovaná s ťažšie stráviteľným hlavným jedlom

**Desiata :** Mlieko kakaové alerg.7, vianočka alerg. 1,3,7,

**Obed :** Polievka gulášová 5025, alerg.1,9,

**Koložvárska kapusta 12029, 135/170/220/290, alerg. 1,7, zemiaky varené 16033, 120/150/200/250, alerg.-, citronáda.**

**Olovrant :** chlieb, alerg.1 , nátierka drožďová ,alerg. 3,7, zelenina , čaj ovocný

**26. september 2018 - sladká desiata, sladký obed (makovník a rezance s makom)**

**Desiata :** Mlieko kakaové alerg.7, makovník , alerg.1,3,7, ovocie

**Obed :** Polievka kelová 5049, alerg.1,7, chlieb, alerg.1

**Rezance s makom 14039, 180/240/280,alerg.1,3,7 , mlieko, alerg.7,**

**Olovrant :** Čaj ovocný , chlieb, alerg.1 , nátierka z plesňového syru 2071, alerg.7,

**Poznámka 1:** Podľa odporúčania Svetovej zdravotníckej organizácie by sa pridanými cukrami malo získavať maximálne 10 % denného kalorického príjmu.

Národný akčný plán v prevencii obezity na roky 2015 – 2025 uvádza:

1) „Zdravé prostredie v školách je dôležitým prvkom pri riešení otázky nadhmotnosti a obezity u detí a mladých ľudí. Z týchto dôvodov by sa pozornosť mala zamerať na to, aby jedlá, poskytované v rámci školského stravovania, spĺňali kritériá kladené na vyváženú výživu,“

2) „V snahe vytvoriť celoživotný vyvážený spôsob stravovania a zdravé životné návyky je potrebné začať uplatňovať intervencie od najútlejšieho veku s cieľom zvrátiť negatívne trendy výskytu nadhmotnosti a obezity u detí a mladých ľudí.“

**Poznámka 2:** Deti majú obvykle dva razy chlieb s nátierkou, nie sú podávané napríklad a ďalšie rozličné múčniky, ovocné šaláty (zoznam receptúr číslo 21).

Z lístka tiež nie je známe, či ide o biely, alebo celozrnný chlieb. (Vyhľadávka: „Chlieb z celozrnnnej múky alebo tmavé druhy chleba sa podávajú ako súčasť doplnkových jedál.“)

## **h) POLOTOVARY**

**Metodika:** „Polotovary a hlbokozmrazené výrobky používať výnimočne, iba v prípadoch neštandardných situácií (nedostatok pracovných síl, prerušenie dodávok energií, prípadne cenové dôvody)“

V jedálnom lístku: **špagety so syrom a kečupom 13044 (10. október), ktoré sa pritom dajú nahradiť zdravšou alternatívou - špagety al pomodoro s bazalkou a syrom (14 078)**

**Po mojom upozornení stále podávajú špagety s kečupom.**

#### **g) STRUKOVINY**

Vyhľadávka: „prívarky s využitím najmä strukovín sa do jedálneho lístka zaraďujú dvakrát za mesiac, strukoviny sa podávajú aj vo forme šalátov alebo ako ich súčasť“

#### **II) Prosím o vyradenie jedál, ktoré nie sú súčasťou zoznamu receptúr MŠ SR**

- **špagety po bolonsky 12058** – 10.9.

(číslo ani jedlo v zozname neexistuje)

- **rezance s makom 14039** – 26.9.

(aktuálne sú v zozname len rezance s krupicou, alebo s tvarohom, číslo zodpovedá syrovým kroketom)

- špagety so syrom a kečupom sú uvedené pod číslo 13044, aktuálne majú číslo 14 044

- mäsové guľky v paradajkovej omáčke sú v jedálnom lístku pod číslom 12035, v zozname receptúr majú číslo 13035, čiže asi bude nejaký problém s aktualizáciou

- nátierka oškvarková - sa v aktuálnom zozname 02. Nátierky, oblohy, bagety , nenachádza

- syr tavený - sa v zozname nenachádza

- nátierka z plesňového syra - sa v zozname nenachádza

Poznámka: Ak nesúlad vyplýva zo systému MŠ SR, tak im to, prosím, nahláste.

**Po mojom upozornení boli vyradené neaktuálne receptúry, no ďalej podávali oškvarkovú, plesňovú, šunkovú či šunkovo-syrovú nátierku. V zozname receptúr je pritom asi 70 rôznych druhov nátierok.**

#### **III) Prosím o zaraďovanie nových receptúr, zavedených ministerstvom školstva v roku 2015 s cieľom, aby sa deti stravovali zdravšie a mali pestrejšiu stravu.**

Zoznam tu: <http://www.teraz.sk/slovensko/toto-su-jedla-zmeny-jedalne-deti/151361-clanok.html>

Ďakujem veľmi pekne za pochopenie,

Martina Štepianska

tel. 0903 865 258

*Príloha: inšpirácia jedálny lístok MŠ Gorazdova*

Jedálne lístky MŠ Gorazdova - príklad ako sa dá zostaviť pestrý lístok, ktorého hlavným pilierom nie je bravčové.

Tiež ešte naplno neprešli na novú metodiku, ale dokážu vyskladať aj dva týždne za sebou bez bravčového. Na jedálnom lístku sa objavuje rôzne mäso, dokonca aj divina. Pravidelne podávajú lososa a to za regulovanú cenu 2,54 € denne na žiaka MŠ. Polievky sú poväčšine zo zeleniny, alebo strukoviny.

Okrem rozmanitých nátierok podávajú aj krupicovú, pšenovú, či ovsenú kašu, alebo banány v kakaovom kréme.

<b>MŠ Gorazdov a</b>	<b>Desiata</b>	<b>Obed</b>	<b>Olovrant</b>
<b>Pondelok</b> 9. 8. 2021	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka sardinková Čaj ovocný	Polievka šošovicová mliečna Osie hniezda Mlieko polotučné	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka syrová pena Čaj ovocný
<b>Utorok</b> 10. 8. 2021	Chlieb na desiatu celozrnný Maslo Zeleninová obloha - uhorka šalátová Biela káva	Polievka brokolicová krémová Plnená paprika s paradajkovou omáčkou Zemiaky varené Stolová voda	Anglické chlebíčky Detský ovocný a ovocno-by
<b>Streda</b> 11. 8. 2021	Žemľa Nátierka cícerová Detský ovocný a ovocno- bylinný čaj	Polievka cibuľová so syrom a chlebom Kurací paprikáš so zeleninou Cestoviny Voda s ovocným sirupom s najmenej 50% ovocnej zložky	Ryžovo-pšennová kaša Jablká
<b>Štvrtok</b> 12. 8. 2021	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka viedenská Mlieko polotučné	Polievka kelová Losos s bylinkami Zemiaky varené s maslom Šalát zo surovej zeleniny Stolová voda	Chlieb na olovrant celozrnný Maslo Zeleninová obloha - paradaj Čaj ovocný

<b>Piatok</b> 13. 8. 2021	Ryžový chlieb Nátierka tvarohová s medom Čaj ovocný	Polievka gulášová Granadiersky pochod so syrom, Kyslá uhorka Stolová voda	Jogurt ovocný Piškóty
	<b>Desiata</b>	<b>Obed</b>	<b>Olovrant</b>
<b>Pondelok</b> 13. 9. 2021	Chlieb na desiata celozrnný Nátierka sardinková Čaj ovocný s medom	Polievka cesnaková krémová Špecle s lieskovo- orieškovou posýpkou Mlieko polotučné	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka vajcová Čaj ovocný, nesladený
<b>Utorok</b> 14. 9. 2021	Chlieb na desiata celozrnný Nátierka maslová so strúhaným syrom Mlieko polotučné	Polievka paradajková Rizoto s mäsom a zeleninou Kyslá uhorka Čaj ovocný, nesladený	Krupicová kaša s Grankom Čaj ovocný, nesladený
<b>Streda</b> 15. 9. 2021 (voľno)			
<b>Štvrtok</b> 16. 9. 2021	Chlieb na desiata celozrnný Maslo Zeleninová obloha - red'kovka Mlieko polotučné	Polievka rascová s vajcom Morčacie stehno pečené Kapusta hlávková dusená Knedľa kysnutá s cícerovou múkou Stolová voda	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka džemová Čaj ovocný s medom a citrónom
<b>Piatok</b> 17. 9. 2021	Žemľa špaldová Nátierka talianska Čaj ovocný s medom a citrónom	Polievka fazuľová mliečna Losos s dusenou zeleninou Zemiaky varené s maslom Stolová voda	Termizovaný tvarohový dezert

## MŠ

**Gorazdov a** **Desiata**

**Obed**

**Olovrant**

<p><b>Pondelok</b> 20. 9. 2021</p>	<p>Chlieb na desiatu celozrnný, Nátierka z tuniaka Čaj ovocný s medom a citrónom</p>	<p>Polievka gulášová Buchty na pare plnené lekvárom Posýpka kakaová na buchty Mlieko polotučné</p>	<p>Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka syrová pena Čaj ovocný s medom a citrónom</p>
<p><b>Utorok</b> 21. 9. 2021</p>	<p>Chlieb na desiatu celozrnný, Maslo Zeleninová obloha - paradajky Čaj ovocný s medom a citrónom</p>	<p>Polievka cícerová s bylinkami Hydinová roláda Zemiaky varené s maslom Šalát uhorkový Voda s pomarančovou šťavou</p>	<p>Cereálne výrobky s mliekom</p>
<p><b>Streda</b> 22. 9. 2021</p>	<p>Lupáčik Mlieko kakaové Slivky školské</p>	<p>Polievka brokolicovo-karfiolová Morčací guláš mexický /ryža s hráškom/ Stolová voda</p>	<p>Anglické chlebíčky Čaj ovocný s medom a citrónom</p>
<p><b>Štvrtok</b> 23. 9. 2021</p>	<p>Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka zo špenátu Mlieko polotučné</p>	<p>Polievka zemiaková s medvedím cesnakom Kuracie stehno poľovnícke * Cestoviny, Stolová voda</p>	<p>Chlieb na olovrant celozrnný Zeleninová obloha - paprika Čaj ovocný s medom a citrónom</p>
<p><b>Piatok</b> 24. 9. 2021</p>	<p>Ryžový chlieb Nátierka makovo - medová Čaj ovocný s medom a citrónom</p>	<p>Polievka kelová s mäsom a zemiakmi Špenátové halušky so syrovou omáčkou, paradajky Prírodná ovocná šťava 100%</p>	<p>Jogurt biely Banány</p>