

 **Parlament mládeže Města Turnova**

 WWW.PMMT.CZ

 Jeronýmova 517, Turnov

**Zápis ze zasedání Parlamentu mládeže města Turnova ze dne 18. 10. 2017**

1. **Volby nového předsednictva PMMT pro šk. rok 2016/2017**

Předsedkyně: Pavlína Zakouřilová (SUPŠ)

Místopředsedové: Lukáš Moudrý (GYTU)

 Nataniel Mansfeld (OHS)

+ Zapisovatel: Pavel Puš (ZŠ Žižkova)

1. **Hlavní téma: Strava ve školách**

Na základě ankety, která proběhla ve školách pod záštitou školních parlamentů a PMMT v týdnu od 9. do 13. října u příležitosti Dne zdraví (10. října), přinesli členové PMMT tyto výsledky a informace:

Celková spokojenost se školní jídelnou a bufetem, funguje-li ve škole (známkování jako ve škole):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Škola** | **Celkové průměrné hodnocení** | **Vzorek dotazovaných** |
| ZŠ Skálova | **2** | 10 tříd 2. stupně |
| ZŠ 28. října | **1-2** | 8 tříd 2. stupně |
| ZŠ Žižkova | **3** (kuchyně OHS) | 12 tříd 4. – 7. ročníku |
| SZŠ | × (anketa vedením školy nedovolena) | × |
| OHS | jídelna **3-4**, bufet **1** | 2 ročníky OHS Alešova |
| SUPŠ | bufet **1**, jídelna **2-** (kuchyně ZŠ Skálova) | 20 dotazovaných |
| GYTU | × (členové nepřítomni) | × |

**Klady**

Nejspokojenější s kvalitou potravin a pestrostí jídelníčku jsou žáci ZŠ 28. října, kde je toto téma aktuálně diskutováno na školním parlamentu a kde vedení jídelny nabídlo žákům možnost přinést vlastní recepty, podle nichž se bude vařit, budou-li v souladu s předpisy a rozpočtem. Na SUPŠ je velmi chválen školní bufet, jenž svým širokým sortimentem vychází vstříc studentům i učitelům, a to i v případě diet či jiných stravovacích stylů.

**Zápory a návrhy na změny**

* Příliš časté opakování stejných jídel, malá pestrost, zkusit např. nové kombinace hlavního jídla s přílohou, zavést nová jídla (podle možností rozpočtu, ale stačí upravit způsob přípravy stávajících surovin): gyros, masový plátek s broskví a sýrem, lasagne, steak, zapečená brokolice se sýrem, bramborové placky se špenátem (recept z mašovské jídelny) + změnit některé dodavatele
* Málo zeleniny a ovoce (vysoká cena) × plýtvání zeleninovými saláty – málo žáků si je bere > nemíchat zeleninu do salátu, ale nabídnout ji volně a vcelku jako ovoce? (mrkev, papriku, ředkev, …)
* Zavést těstovinové saláty, např. jako jídlo navíc pro ty, kteří si nevyberou z jídelníčku
* Chybí možnost dochutit si jídlo solí, pepřem a kečupem – nedovoleno MŠMT
* Špatná kvalita brambor (shoda více škol) – bez chuti, šedé barvy, tvrdé, nevhodně ochucené
* Nedostatečné značení jídel – vegetariáni a vegani mají problém z názvu poznat, co hotové jídlo obsahuje > detailně rozepsat jídelníčky: uvádět složení podobně, jako je povinnost uvádět obsažené alergeny
* Bezlepková dieta: žáci si musejí nosit vlastní jídlo × pozitivní přístup na ZŠ 28. října: při přípravě jídel je společný základ pro všechny, před přidáním mouky je však odebráno pro žáky s bezlepkovou dietou > inspirace pro další kuchyně
* Hygiena při servírování jídel: Požádat jídelny, aby všichni pracovníci měli ochranné pomůcky – rukavice a čelenky do vlasů
* Někde chybí možnost vzít si k jídlu ubrousek – jsou nabízeny pouze k některým jídlům > zavést místo, kde by byly ubrousky volně k dispozici každý den (např. na ZŠ 28. října již zavedeno)
* Situace na SZŠ: nutnost odebírat jídlo z nemocnice (jinak pokuta), obědy v pořádku, snídaně a večeře pro domov mládeže ne
* Situace na ZŠ 28. října: velmi uspokojivá, pouze chybí bufet, možnost zakoupení čerstvě obložených housek – ale málo zeleniny v nich, v jídelníčku obědů málo ryb a masových směsí se zeleninou
* Plýtvání jídlem – ví se o tom, udělat ho přitažlivější na pohled i chutí
* Není možnost zakoupit si velkou lahev s minerálkou (1,5 l), pouze půllitrové chlazené limonády z automatu
* Návrh od žáků (ne od rodičů) klidně mírně zdražit obědy (do 30 Kč), ale nakupovat pestřeji a zdravěji
* Prostředí jídelny: přílišný hluk – aplikovat ochrany na nohy židlí (gumové/textilní podložky), málo místa, někdy špinavé příbory, ohnuté příbory, nainstalovat umyvadlo do jídelny

**Foťte jídla!** Co konkrétního se vám nezdá?

1. **Příští zasedání**

**15. listopadu v 15:30 ve Žluté ponorce** (začátek pro členy PMMT, kdo nemůže, přijde do 16:00)

16:00 uvítání hostů

17:00 předpokládaný konec (diskuze se může protáhnout, záleží na aktivitě a zájmu PMMT)

1. **Příprava na příště**
* Přineste na papíře napsané návrhy změn stanov PMMT – odevzdáte je předsednictvu, které je zhodnotí a realizuje, bude-li to v souladu se všemi nadřízenými orgány
* Zjistit existenci a znění zákona o hygieně ve školních jídelnách
* **Pozvat hosty**: zástupce jídelny ze ZŠ 28. října (jako zdroj inspirace), zástupce jídelny OHS (strávníci nejsou příliš spokojeni), nutriční terapeutku z turnovské nemocnice
* **Zapisovatel**: vytvořit pozvánku pro členy PMMT a pro hosty
* **Tipy na přípravu na příští zasedání s hosty** – přečtěte si některé z následujících článků:
1. Cizrnový krém či lívance s vločkami. Jak by se mohlo jíst ve školních jídelnách?

Zdroj: <https://www.lidovky.cz/takhle-by-mohly-vypadat-pokrmy-ve-skolnich-jidelnach-pcu-/dobra-chut.aspx?c=A150428_154641_dobra-chut_ape>

1. Jak méně solit

Zdroj: <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/clanky/jak-mene-solit>

1. Recepty

Zdroj: <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/recepty>

1. Moderní školní jídelna – soubor receptů

Zdroj: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Ry0cpUwCBKEJ:ccvpardubice.cz/downloads/getFile/175+&cd=17&hl=cs&ct=clnk&gl=cz&client=firefox-b-ab>