

1. STATISTIKA – POČET ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Zařízení školního stravování v hl. m. Praze podle zřizovatele podle stavu k 30. 9. 2015

Zřizovatel	Zařízení školního stravování	Strávníků
MČ	418	149 183
HMP	69	26 524
soukromník	112	56 542
církev	13	2 402
CELKEM	612	234 651

Poznámka:

- pod zařízení školního stravování jsou zahrnuty školní jídelny (šj), šj - výdejny a šj - vývařovny (v rámci školních zařízení a také samostatné)

- uvedeny počty zapsaných stravovaných. Za zapsaného stravovaného se považuje ten, kdo je přihlášen ve vykazujícím zařízení k pravidelnému odběru alespoň jednoho hlavního nebo doplňkového jídla. Nepatří sem jednorázová stravování ani účastníci mimořádných akcí.

2. DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ REALIZOVANÉ MHMP

V průběhu **měsíců leden – únor 2016 bylo realizováno 9 seminářů pro vedoucí školních jídelen** jednotlivých městských částí **pro celkový počet 590 osob.**

Dotazníkového šetření se doposavad zúčastnilo 223 jídelen.

Cílem dotazníkového šetření bylo v této fázi zjistit:

a) Spokojenost s uskutečněným seminářem z hlediska odbornosti a přísunu aktuálních a ucelených informací

- 92 % účastníků bylo s uskutečněným seminářem velmi spokojeno – kvitují odbornost přednášejících, přehled aktuálních informací od legislativy přes dietní stravování až po informace od ČŠI a hygieny; pozitivně vnímají časové rozpětí semináře a především možnost diskuze a dotazů a informace z praxe,
- 22 % účastníků po vysvětlení implementace dietního stravování uvažuje o jeho zavedení ve vlastním provozu

b) Zájem o další vzdělávání a témata případných školení

- 95 % účastníků má zájem o další vzdělávání – většina se vyjadřuje v tom smyslu, že vzdělávání personálu školních jídelen je nedostatečné; chybí i vzájemné vyměňování zkušeností a setkávání se s ostatními vedoucími ŠJ – v podstatě se už vzájemně neznají (ani v jednotlivých městských částech),
- 82 % účastníků má zájem o praktickou výuku moderních receptur a trendů pro hlavní kuchařky
- 59 % účastníků by rádo absolvovalo pravidelná školení hygienického minima HACCAP – tento krok by uvítali i pracovníci kontroly z HS,
- 72 % účastníků by mělo zájem o školení s dalšími tématy: spotřební koš – výpočet koeficientů, zařazování potravin mezi jednotlivé komodity; ekonomika a provoz ŠJ; komunikační dovednosti ve vztahu vedení školy/rodiče/žáci.

c) Způsob vzájemné spolupráce a komunikace mezi vedením školy a vedením školní jídelny; existence vzájemné spolupráce při edukaci žáků k zdravému životnímu stylu

- pouze 62 % z celkového počtu dotazovaných se pravidelně účastní provozní nebo pedagogické rady
- v 21 % nejsou vedoucí ŠJ vůbec na provozní poradu zvány a nikdy se jí neúčastnily,

- v 17 % se účastní jen občas (převážně 1x ročně v září)
- Vedoucí ŠJ vidí jako problematickou komunikaci s vedením školy a neznalost ředitelů škol problematiky školního stravování.
- 31 % dotazovaných uvádí, že přizpůsobují tvorbu jídelního lístku požadavkům vedení školy a pedagogům (studené zeleninové talíře, požadavek na dietní jídla...), často je uvedeno, že si ředitel školy vymezuje právo jídelní lístek schvalovat!!
- Vzájemná spolupráce při edukaci žáků k zdravému životnímu stylu (realizace projektů s tímto zaměřením, různé projektové dny, ukázky mezinárodních kuchyní, exkurze v jídelně a besedy s kuchařkami o jejich práci) funguje pouze ve 49 % u MŠ a 37 % u ZŠ a SŠ.

d) Vytipování nejméně a nejvíce oblíbených pokrmů v zařízení školního stravování

- nejméně oblíbenými pokrmy u strávníků jsou luštěniny na jakýkoli způsob, vařená a dušená zelenina, ryby. Naopak nejvíce oblíbenými pokrmy jsou omáčky s knedlíky (rajská, svíčková), špagety, sladká jídla (buchtičky se šodó, ovocné knedlíky), smažený řízek.