



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 16. 4. 2018**

- Přítomni:** prof. RNDr. Tomáš Opatrný, prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc.,
PhDr. Iva Klimešová, Mgr. Pavel Krákora, MUDr. Jiří Charamza,
Mgr. Karolína Spurná, Ing. Miroslav Poláček, Dagmar Pochylá, Jana
Trundová
- Nepřítomni:** Klára Vitovská
- Hosté:** Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP, Miroslav Paszyc, vedoucí
úseku stravování

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13,00 hod.
v salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Program:

1. Zahájení
2. Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz
stravovacích služeb
3. Přípomínky a podněty ze strany strážníků
4. Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menz
5. Různé

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise, představil nového
člena komise - PaedDr. Zbyňka Janečku, PhD., který byl do komise delegován AS
UP, po zahájení pokračovalo jednání podle plánovaného programu.

**2) Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz
stravovacích služeb**

Zprávu podala D. Pochylá

- dne 30. 1. 2018 provedla Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontrolu
na recepci J. L. Fischera. Kontrola byla zaměřena na dodržování dat
použitelnosti u výrobků studené kuchyně, dodržování teplot v chladícím

zařízení a označení výrobků povinnými údaji. Dále byly kontrolovány dodací listy, Sanitační deník a formulář Evidence teplot. Při kontrole nebyly zjištěny závady.

- Dne 13. 3. 2018 kontrolovala KHS v Olomouci menzu PřF v Holicích. Při státním zdravotním dozoru bylo provedeno měření teplot pokrmů určených k výdeji, naměřené teploty odpovídaly požadavku. Dále byly kontrolovány zdravotní průkazy zaměstnanců, systém HACCP, provedení auditu, školení zaměstnanců ve správné výrobní a hygienické praxi, záznamy kritických bodů, sanitace, dodací listy. Při SZD nebylo zjištěno porušení.
- Dne 20. 3. 2018 byl proveden státní zdravotní dozor v menze Neředín. Kontrola byla zaměřena na uvádění alergenů na jídelním lístku, dodací listy a dodržování záručních lhůt u cukrářských výrobků. Dále byly kontrolovány záznamy teplot v chladících a mrazících zařízeních, provedení auditu na systém HACCP, proškolení zaměstnanců a zdravotní průkazy. Kontrolou nebyly zjištěny nedostatky.

3) Přípomínky a podněty ze strany strážníků

P. Paszyc

- na FB se řešila připomínka studentky k bezlepkové stravě, menza podává každý den minimálně 1 bezlepkové jídlo, uvedený den to byla 3 jídla,
- další připomínky – dotazy se týkaly provozu při plánované rekonstrukce menzy, které se operativně řeší, dále to byly pochvaly ze strany strážníků.

4) Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menzy

ředitel SKM:

- oddělení komunikace UP vydalo tiskovou zprávu „Moderní gastronomická technika, nová výdejna jídel i vylepšené a komfortnější zázemí pro strážníky, to vše nabídne od podzimu centrální menza Správy kolejí a menz Univerzity Palackého (SKM UP) na ulici 17. listopadu. Stane se tak po čtyřměsíční rekonstrukci a modernizaci, po níž bude menza odpovídat vyšším standardům“.

Rekonstrukce - cca 95 mil. Kč, probíhá doladění projektu mezi dodavatelem stavby a subdodavatelem technologie, zásadní změna mytí nádobí, optimální podmínky pro zaměstnance, bude vytvořen jeden prostor, spojením dvou jídelen, jeden výdejní pult, dle odborníků vznikne jedna z nejmodernějších kuchyní v ČR.

14. 5. budou předány vyklizené prostory dodavateli, stávající technologie bude částečně využita pro výrobu Fresh a dále nabídnuta k odprodeji. Dojde k omezení centrálního vaření, výdej stravy na Envelopě bude pouze ve výdejně Šmeralova, bude také zmenšen sortiment nabídky na tři jídla denně, strážníci budou o změně provozu podrobně informováni na webových stránkách SKM UP.

Otevření nového provozu se předpokládá 17. 9., týden před otevřením bude dodavatelská firma školit zaměstnance na nové technologie,

- minulý týden byla podepsána smlouva na rekonstrukci „Šantavého sálu“ (staré TÚ) na výdejnu menzy (projekt) pro studenty a zaměstnance výdejny FN, za cca 8 mil. Kč, práce by měly probíhat 3 měsíce, plánované otevření je před zahájením studijního roku, po otevření provozu bude zrušen rozvoz jídlonosičů,
- připravuje se otevření dalšího FreshUP bistra na FF Křížkovského 10, jsme připraveni zahájit provoz do 14ti dnů od dokončení úprav ze strany FF.

5) Různé

- prof. Kolářová - pochvala za výběr jídel dovážených na LF, zejména ryby,
- prof. Opatrný – pochvala za dnešního králíka v hlavní menze,
- PhDr. Klimešová - pozitivně hodnotila menzu v Neředíně, výrazně se zlepšila kvalita a chuť jídel, ale jsou delší fronty,
- ředitel SKM – otevření budovy FF zvýší pravděpodobně tlak na menzu RUP, zatím se navýšení zvládá, s panem děkanem byl projednáván požadavek vyčlenit část prostoru pro zaměstnance, problém je i v prostoru umývání, stavební úpravy nejsou možné z hlediska památkové péče, bude se hledat řešení,
- MUDr. Charamza – vyslovil pochvalu zaměstnancům menzy na RUP,
- prof. Opatrný – dotazoval se na financování projektu menzy a možnost čerpání dotací - ředitel SKM - projekt je financován 65 mil. Kč z našich našetřených zdrojů, 30 mil. Kč se předpokládá půjčka z univerzity, kterou bude SKM následně UP splácet. Pro financování z ISPROFIN bohužel projekt nesplňoval podmínky.

Předseda komise poděkoval za účast, zasedání kontrolní komise bylo ukončeno v 15,00 hodin.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je předběžně plánován na **pondělí 1. října 2018 ve 13,00 v** salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 16. 4. 2018

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise