



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 10. 12. 2018**

- Přítomni:** prof. RNDr. Tomáš Opatrný, Dr., PaedDr. Zbyněk Janečka, Ph.D.,
Mgr. Petr Čehovský, Ph.D., MUDr. Jiří Charamza, Mgr. Karolína
Spurná, Bc. Lenka Sedláková, Ing. Miroslav Poláček, Miroslav
Paszyc, Jana Trundová
- Omluveni:** prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc., PhDr. Iva Klimešová, Ph.D., prof.
RNDr. Tomáš Opatrný, Mgr. Pavel Krákora, Ph.D.
- Hosté:** Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP

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

Program:

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

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise, po zahájení
pokračovalo jednání podle plánovaného programu.

2) Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menzy

Ředitel SKM Ing. Josef Suchánek seznámil členy komise se svou prezentací na téma
menzy SKM UP, zpracovanou pro jednání Kolegia rektora UP, která se zabývala

vývojem počtu vydaných jídel v rozlišení: studenti, zaměstnanci a cizí a zejména aspekty, které tento vývoj ovlivňovaly. Ředitel informoval o nejdůležitějších změnách na úseku stravovacího úseku SKM UP:

- menza Holice – vybudování nové myčky,
- otevření nového bistra FreshUP na FF UP, Křížkovského 10, stavebně zajišťovala Filozofická fakulta UP, dovybavení SKM UP, otevření bistra bylo zahájeno 18. 9. 2019, s projektem byla vyjádřena spokojenost,
- nová výdejna menzy – byla vybudována ve staré budově TÚ Lékařské fakulty UP rekonstrukcí „Šantavého sálu“, kapacita je omezená, 56 míst nám dovoluje vydat cca 400 jídel denně,
- rekonstrukce centrální menzy – nejvýznamnější a dlouho připravovaný projekt za poslední dobu přinesl spoustu pozitivních věcí, dle očekávání moderní gastronomickou techniku a vybavení, vzniklo nové vylepšené a komfortnější zázemí pro strávnický, menza odpovídá vyšším standardům. V současné době je nutné dotáhnout některé věci, jak nejlépe zkoordinovat výdej, aby nedocházelo k velkým frontám apod.
- menza RUP na Křížkovského 8 – zájem je mnohem větší, než reálná kapacita, za SKM nelze predikovat žádné řešení,
- téma společného projektu LF a FZV - vybudování menzy na TÚ je zatím ve fázi úvah v horizontu pár let,
- grafické zobrazení počtů vydaných jídel za 1 – 11/2018 je přílohou tohoto zápisu.

3) Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb

M. Paszyc

- za období od posledního zasedání kontrolní komise nebyla v provozech menzy SKM UP žádná kontrola státního dozoru,
- v souvislosti s rekonstrukcí hlavní menzy byl nastaven nový systém kritických bodů – 11. 1. 2019 proběhne školení všech zaměstnanců stravovacího úseku SKM UP.

3) Připomínky a podněty ze strany strávnicků

P. Paszyc

- stížnosti na nelogické uspořádání nápojů v hlavní menze bude řešeno, zda je to projekčně možné,
ředitel SKM – byl vznesen dotaz na projektanta – slíbil nápravu,
- občasné připomínky k sortimentu jídelníčku, požadavky na větší podíl vegetariánských jídel – studenti byli požádáni o zaslání vegetariánských receptů, v současné době nemáme obsazenu pozici šéfkuchaře, mohlo proto dojít ke kolizi, věříme, že od ledna nastoupí nový šéfkuchař, který posílí organizaci kuchyně a zaměří se na skladbu jídel,
- stížnosti, že nelze vyměnit přílohu – funguje, kuchař změní přílohu dle přání v rámci denní nabídky příloh,
Bc. Sedláková – uvedla, že ve výdejně Šmeralova to není problém,
- na přání strávnicků byl rozšířen sortiment salátů o listové saláty,

ředitel SKM – ukazuje se, že strážníci jsou spokojeni, denně se připraví 3 – 4 kg listových salátů různých druhů, problémem je omezený sortiment dodavatelů, nabídka je cenově dražší.

5) Různé

Bc. Sedláková

- pochvala za vyřešení připomínky k nápojům – čaj je již standardní, M. Paszyc – došlo ke změně dodavatele, teplý čaj je instantní, studený nápoj se připravuje ze sirupů, např. malinový apod.,
- nespokojenost s váhou porce - špecle se slaninou - byla pod míru, M. Paszyc – v takovém případě je třeba požádat kuchaře o nápravu, dále informoval o porcování masa, uvedl, že nikdo nemůže být ošizen,

M. Paszyc

- informoval o velkém problému s odnášením Pizza talířů z menzy, bylo nakoupeno 60 nových talířů á 90,- Kč, po 12ti pracovních dnech zůstalo 35 ks, ředitel SKM – v současné době se zvažují možnosti, jak tuto situaci nejlépe vyřešit.

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

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je plánován na **pondělí 18. února 2018 ve 13,00 v** salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Příloha: 2x graf počty vydaných jídel

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 10. 12. 2018

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise