



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 30. 9. 2019**

Přítomni: prof. RNDr. Tomáš Opatrný, prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc., Mgr. Karolína Spurná, Ing. Miroslav Poláček, Bc. Lenka Sedláková, Jana Trundová

Omluveni: PhDr. Iva Klimešová, Ph.D., Mgr. Pavel Krákora, Pd.D., Mgr. Petr Čehovský, Ph.D., Ph.D., PaedDr. Zbyněk Janečka, Ph.D., Miroslav Paszyc,

Hosté: Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP, Michaela Spěváková (menza) Charlotte Kaňkovská, zástupkyně Kolejní rady UP

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13,00 hod. v bistru FreshUP na FF UP, Křížkovského 10, 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. Přípomínky a podněty ze strany strážníků
5. Různé

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise a hosty v prostředí bistra FreshUP, které SKM UP provozuje, s ukázkou sortimentu prodeje bistra. Po zahájení pokračovalo jednání podle plánovaného programu.

2) Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menzy

ředitel SKM

- po zahájení zimního semestru začal plný provoz menz, denně se vaří cca 5 tis. hlavních jídel + polévky a saláty, za 1. týden semestru bylo vydáno 20 400 jídel

- menza na LF - 55 stol. míst nedovoluje zvýšit počet jídel, kapacita je naplněna, vozí se přes 500 jídel denně, o situaci jednáme s LF, zatím ale nemá řešení,
- menza v Neředíně – na začátku semestru byl počet jídel denně o 100 nižší, důvodem je patrně přesun části strážníků na LF, postupně se počet dostal na stejné hodnoty, jako v loňském roce,
- menza RUP vydává v exponovaných dnech cca 800 jídel, kapacita je 400 – 500,
- úspěšný byl provoz bistra FreshUP na PřF v rámci akce Noc vědců, celková tržba dosáhla necelých 43 tis. Kč,
- od září nastoupil do funkce šéfkuchaře Jan Pliska, který pracuje v menze na pozici samostatný kuchař od roku 2003, po skončení pracovního poměru šéfkuchaře, od června vykonával funkci zástupce šéfkuchaře. Jeho jmenování do funkce šéfkuchaře zklidnilo personální situaci v menze,
- po čtyřech letech, během kterých jsme postupně oslovili všechna blízká odborná učiliště s oborem kuchař, se nám podařilo navázat spolupráci se Střední školou, Gorazdovo nám. Olomouc, která bude v menze provozovat praktické vyučování pro obor kuchař – číšník. Jsme tomu velmi rádi, tato pomoc je pro menzu přínosná, vyučující SŠ jsou velmi spokojeni, zejména oceňují technologické vybavení menzy,
- v hlavní menze se rozšířila nabídka o prodej zákusků, nanuků a kávy.

prof. Opatrný se dotázal, jak je ztráta kompenzována, ředitel SKM – ztráta menzy se tři roky snižovala, v letošním roce vzrostly personální náklady díky navyšování mezd v minulých letech (minimální mzda 2015 – 9 200,- od 1. 1. 2019 13 350,- růst o 4 150,- Kč), ztráta je kompenzována ziskem z ubytování hlavní i doplňkové činnosti.

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

M. Spěváková

- dr. Novák dokončil HACAP na všech satelitních menzách a výrobně FreshUP, následně proběhlo školení zaměstnanců stravovacího provozu, kromě hlavní menzy, které je naplánováno na leden 2020,
- za období od posledního zasedání komise bylo provedeno několik kontrol státního zdravotního dozoru KHS, a to v bistro Neředín, 28. 5., 18. 6. v menze Holice, 27. 6. v menze na LF, 11. 7. ve FreshUP bistro na FF a 29. 5. 2019 se uskutečnila kontrola Krajské veterinární správy v menze na RUP. Všechny kontroly proběhly bez závad, pouze v menze LF byl řešen problém s doneseným jídlonosičem, který neodpovídal hygienicky, byla provedeno opatření – zrušení výdeje jídel do přinesených nádob, řešením je zakoupení menuboxu.

3) Připomínky a podněty ze strany strážníků

M. Spěváková

- za období od posledního zasedání komise nebyla zaznamenána žádná stížnost ze strany strážníků, jen připomínky:

- na RUP požadavek nahrazení porcovaných tatarských omáček – bohužel z hygienických důvodů to není možné,
- požadavek na zařazení více zeleniny,
- zaznamenána byla pochvala na personál ve výdejně na LF.

5) Různé

prof. Opatrný

- položil otázku jak se chovat v menze v případě požárního poplachu, po dvakrát byl spuštěn, nikdo nereagoval, předpokládalo se jako samozřejmost, že se jedná o planý poplach. Tuto situaci považuje za velmi znepokojivou pro případ, že dojde opravdu k požáru a návštěvníci menzy se nebudou chovat adekvátně. ředitel SKM - rekonstrukce menzy dopadla v 95 % dobře, ale v případě požárního hlásiče je to velký malér, protipožární čidla umístěna jsou podle projektu (čímž argumentuje zhotovitel), ale právě umístění čidla hlásiče nad kotlem způsobuje poplach, která zároveň uzavře klapky odvětrávání. Bylo zavedeno dočasné opatření obsluhou recepce Šmeralova, která manuálně vypíná poplach na ústředně v jeho iniciační fázi tak, aby nedošlo k jeho plnému spuštění. Vedoucí Provozně technického úseku SKM pozve jinou firmu k prověření situace,
- chybí věšáky v jídelně hlavní menzy – ředitel SKM - již jsou zakoupeny, v nejbližších dnech bude údržba SKM instalovat.

Bc. Sedláková – přednesla dva podněty:

- navrhuje možnost rozšířit nabídku ve FreshUP o salát, pouze zeleninový, bez nudlí apod.,
- po zrušení výdeje jídla do vlastních jídlonosičů (tato možnost byla často využívána při pracovním zaneprázdnění kolegů) nejsou prodávané eko menuboxy v menze vyhovující, jsou dražší a hlavně propouštějí,

ředitel SKM – bude projednáno s vedoucím menzy, zvažena možnost jiného dodavatele obalů.

Předseda komise poděkoval za účast, zasedání kontrolní komise bylo ukončeno ve 14,30 hodin.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je plánován na **pondělí 2. prosince 2019 ve 13,00 v** salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 30. 9. 2019

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise