



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 2. 12. 2019**

- Přítomni:** prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc., Iva Klimešová, Ph.D., Mgr. Pavel Krákora, Pd.D., Mgr. Petr Čehovský, Ph.D., Ing. Miroslav Poláček, Bc. Lenka Sedláková, Mgr. Lenka Stloukalová, Charlotte Kaňkovská, Jana Trundová
- Omluveni:** prof. RNDr. Tomáš Opatrný, Mgr. Karolína Spurná, PaedDr. Zbyněk Janečka, Ph.D.,
- Hosté:** Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP, Miroslav Paszyc, vedoucí menzy

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13,00 hod. v salonku menzy SKM UP, 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. Přípomínky a podněty ze strany strážníků
5. Různé

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise a hosty a představil nové členky komise – Mgr. Lenku Stloukalovou, za FZV a Charlotu Kaňkovskou, zástupkyni Kolejní Rady UP. Po zahájení pokračovalo jednání podle plánovaného programu.

2) Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menzy

ředitel SKM

- s dokončením rekonstrukce menzy 17. listopadu byly nyní prováděny terénní úpravy okolí menzy po stavbě, aby vzniklo estetické prostředí, kolem zásobovacího vchodu, zahradník SKM vysadil okrasné keře a rostliny,

- informoval o prezentaci menzy na Kolegiu rektora – z pohledu počtu vydaných jídel je nárůst o 18 %, což je na jednu stranu vysoce pozitivní, na druhou stranu to přináší kapacitní problémy, zejména v menzách LF a RUP
- menza RUP Křížkovského – nárůst za stejné období oproti roku 2018 je 46 %. Rozšíření prostoru nelze z důvodu památkové péče. Návrh ředitele na uvolnění prostor ve Zbrojnici ve prospěch menzy nemá ze strany pana rektora podporu,
- menza LF - počty jídel přesahují 500, jídelna je dimenzovaná na max. 450 jídel, proběhlo jednání s FN – do jídelny FN mají zákaz stravování další studenti. Hledá se řešení, otázka spíše do budoucna v rámci nové budovy, není dosud rozhodnuto, záleží na financování,
prof. Kolářová – z důvodu navýšení počtu zaměstnanců FN došlo k omezení výdeje pro zaměstnance a studenty UP v jídelně FN, studenti si stěžují. Zatím to ještě funguje, pravděpodobně se situace ještě zhorší, až dojde k plánovanému navýšení studijních programů LF a FZV.

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

P. Paszyc

- za období od posledního zasedání komise nebyla v menze žádná kontrola státního zdravotního dozoru,
- auditem HACCP - manipulace s potravinami - prošly všechny menzy a bistra FreshUP, byly nalezeny drobné závady k odstranění, aby všechny prostory vyhovovaly hygienicky.

4) Připomínky a podněty ze strany strážníků

P. Paszyc

- zaznamenána byla stížnost
 - sýr parmezán není vegetariánský, požadavek na eidam, před časem byl strážníky zase požadován parmezán,
 - koprová omáčka – byla dovařována, nebyla správné konzistence, odpovědné kuchařce bylo vytknuto,
- sestavování jídelníčku je hodně náročné, za období 10 – 11/2019 bylo uvařeno 24,5 tis. jídel více než v roce 2018. Některé dny je uvaření určitých jídel na hranici technických možností výroby.
Dr. Klimešová – dotázala se na přínos nové technologie,
P. Paszyc – ve staré kuchyni se nestačilo otočit vícekrát vaření – rychlejší stroje, vyšší výkon znamená někdy vyšší odběr a spotřeba energie, některé stroje jsou úspornější. Plyn byl nahrazen elektřinou.

5) Různé

P. Paszyc

- výroba studené kuchyně pro FresUP se zmnohonásobila, vzhledem k zajišťování akcí pro UP, denně se v bistro FreshUP na PřF prodá 450 – 500 porcí kávy,
- velká spojenost při spolupráci s uční, pracují 2 – 3 dny v týdnu, SŠ v příštím roce se plánuje až 5 dní, uční pomáhají v provozu a vydávají obědy, u výdeje pomáhají i mistři odborného výcviku. V letošním roce se učí téma maso – budou připravovat slavnostní menu pro vedení školy i SKM UP,
- akce pro UP – některé fakulty a RUP si vzpomněly pozdě, akce musely být odmítnuty, nebylo v našich kapacitách zajistit.

Charlotte Kaňková

- menuboxy jsou nevyhovující, nejsou rozdělené, např. knedlíky s omáčkou se rozmočí,
p. Paszyc – používané eco menuboxy jsou certifikovány na 24 hod., nepropouští, ale mohou se orosit, zkusíme prověřit jiného dodavatele obalů,
ředitel SKM – znovu ještě projednáme téma otoč jídlonosič, problém je s dodržováním hygienických předpisů, kuchař se nesmí dotknout vráceného jídlonosiče,
- hodnocení jídel formou hvězdiček není dostatečně vypovídající, navrhuje slovní vyjádření alespoň 150 znaků,
ředitel SKM – určit by to šlo, zjistíme u vývojářů,
p. Paszyc – anketa dává zpětnou vazbu, co chutnalo, TOP jídla,
- dotázala se, proč žemlovka, která byla velmi kladně hodnocena na FB, nebyla znovu na jídelníčku, naproti tomu čočka byla 2x za sebou 13. a 22. 11. 2019,
- p. Paszyc – jídelníčky jsou plánovány na několik týdnů dopředu, žemlovka se určitě brzy v nabídce objeví.

p. Paszyc

- informoval o otevírací době na konci roku – menza 17. listopadu, LF a Holice vaří naposledy 20. 12. 2019, pak budou probíhat roční inventury a otevřeno bude opět od 6. 1. 2020.

Předseda komise poděkoval za účast, poděkoval všem členům a popřál jim pohodu nejen pod stromečkem, ale i po celý příští rok, k tomu hodně zdraví, štěstí a dobrých lidí kolem. Zasedání kontrolní komise bylo ukončeno ve 14,30 hodin.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je plánován na **pondělí 24. února 2020 ve 13,00 v** salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 2. 12. 2019

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise