

Zápis z 2. jednání školské rady (ŠR) Šlapanice konaného dne 22. ledna 2015 v budově základní školy

Přítomni:

Zástupci rodičů:	Ing. Šárka Hloušková Mgr. Iveta Nesrovnalová Bc. Květa Lucáková
Zástupci města:	Ing. Martina Schusterová Mgr. Michal Kláška Mgr. Kateřina Migdauová
Zástupci školy:	Mgr. Zora Dufková Mgr. Šárka Štěpánková Mgr. Lubomír Konečný
Hosté:	prof. PhDr. Tomáš Urbánek, Ph.D

Program jednání:

1. Zahájení a schválení programu jednání
2. Schválení výroční zprávy za školní rok 2013/2014
3. Kontrola úkolů
4. Blok zástupců rodičů
5. Blok zástupců města
6. Blok zástupců školy
7. Závěr

Zahájení a schválení programu jednání

Jednání školské rady (dále ŠR) zahájila předsedkyně paní M. Schusterová v 17:00 hodin v plném počtu členů. Poté byl představen program jednání včetně jednotlivých témat, úkolů a cílů. Bylo iniciováno odsouhlasení programu jednání.

Hlasování: pro – 9, proti – 0, zdržel se – 0. ŠR schvaluje program jednání.

Schválení výroční zprávy za školní rok 2013/2014

Pan ředitel Skočovský předložil upravenou Výroční zprávu za školní rok 2013/2014 dne 23. 12. 2014. V období mezi dvěma jednáními se ŠR dotazovala na položkové doložení a konkrétní specifikaci všech významných chyb a nesprávností v účetnictví školy, včetně oprav minulých účetních období (podrobnosti žádosti – viz zápis z jednání ŠR ze dne 9. 12. 2014). Z informací poskytnutých hlavní ekonomkou dne 19. 1. 2015 vyplynulo, že ve Výroční zprávě za školní rok 2013/2014 v části VII. Údaje o výsledcích kontrol chybí informace o kontrole provedené na základě smlouvy č. 3304 o spolupráci na provedení veřejnosprávní kontroly uzavřené dne 11. října 2013. Kontrola probíhala ve dnech od 9. do 10. prosince 2013.

Zástupci školy informovali ŠR o skutečnosti, že Výroční zpráva za školní rok 2013/2014 nebyla do dne konání ŠR předložena odborové organizaci a nesouhlasí s deklarovanou „úzkou spoluprací“ mezi zaměstnavatelem a odborovou organizací v části XI.

ŠR hlasovala o schválení Výroční zprávy za školní rok 2013/2014.

Hlasování: pro – 0, proti – 8, zdržel se – 1. ŠR neschvaluje Výroční zprávu na základě výše uvedených skutečností.

Dle zápisu z Rady města konané dne 22. 12. 2014 se ŠR zabývala informací o zničeném majetku při rekonstrukci (technika) v celkové výši 467.744,40 Kč a odcizeném majetku v celkové výši 239.104,58. ŠR bude sledovat další postup dle přijatého usnesení RM.

Kontrola úkolů

Podněty rodičů na člena učitelského sboru

ŠR projednala podněty rodičů týkající se chování a jednání člena učitelského sboru. ŠR diskutovala o této problematice s hostem jednání, panem Urbánkem, profesorem psychologie. Zástupci školy informovali ŠR o současné situaci.

ŠR pověřila předsedkyni ŠR zasláním písemného stanoviska panu řediteli Skočovskému.

Hlasování: pro – 9, proti – 0, zdržel se – 0. ŠR pověřuje předsedkyni podáním podnětu.

Poskytnuté informace z účetnictví, poskytnuté smlouvy k nahlédnutí

ŠR projednala poskytnuté informace z účetnictví k příjmům z pronájmu bazény a tělocvičny, položkové doložení všech významných chyb z účetnictví dle zápisu z jednání ŠR ze dne 9. 12. 2014.

Vzhledem k závěrům ze Zprávy o výsledku kontroly provedené ve smyslu § 11 odst. 4 zákona o finanční kontrole ve dnech 9. – 10. 12. 2013 a na základě jednání ŠR ze dne 22. 1. 2015 ŠR doporučuje zřizovateli provést kontrolu hospodaření a účetnictví školy, především s ohledemk vytykaným vadám a chybám v uvedené zprávě a k tomu, zda došlo k nápravě. Dále v této souvislosti ŠR doporučuje zřizovateli se v rámci této kontroly zaměřit na prověření efektivnosti a účelnosti vynakládaných nákladů, především pak nákladů na služby, zvláště pak služby poradenské.

Hlasování: pro – 9, proti – 0, zdržel se – 0. ŠR pověřuje předsedkyni podáním podnětu.

Školské radě byly předloženy požadované smlouvy dle zápisu z jednání ŠR ze dne 9.12.2014. Vzhledem k tomu, že v této době probíhalo jednání a jde o rozsáhlou dokumentaci, nebylo možné tyto smlouvy odpovědně projít. Proto školská rada doporučuje, aby tyto smlouvy byly podrobně zkontrolovány v rámci doporučené kontroly. V této souvislosti p. Nesrovnalová uvádí, že požadovala, aby jí předmětné smlouvy byly poskytnuty dopředu. K tomu však nedošlo. Na základě zjištěných informací ŠR doporučuje zřizovateli iniciovat kontrolu smluv o nájmu pavilonu B.

Hlasování: pro – 9, proti – 0, zdržel se – 0. ŠR pověřuje předsedkyni podáním podnětu.

Blok zástupců rodičů

Stravování ve školní jídelně

Zástupci rodičů informovali o opakovaných stížnostech na zhoršení kvality stravy a omezení na jedno jídlo ve školní jídelně. Klub rodičů a přátel ZŠ Šlapanice dlouhodobě apeluje na změnu jídelníčku. Zástupci rodičů informovali, že pan ředitel inicioval schůzku se zástupci KRAPu. Zástupci města informovali o dalším postupu řešení.

ŠR byla informována o nevhodném chování vedoucího školní jídelny vůči učitelům, rodičům a zaměstnancům (bylo řešeno i odborovou organizací).

ŠR bere na vědomí.

ŠR doporučuje panu řediteli zaměřit se na pestrost stravy a zařazení výživových doporučení vydaných Hygienickou stanicí (viz příloha: doporučená_pestrost_stravy.pdf). Dále doporučuje upravit jídelní skladbu na základě vyhodnocení jídelníčků ZŠ Šlapanice paní Ing. Hudcovou z Krajského úřadu Jihomoravského kraje (viz příloha: ZŠ Šlapanice - vyhodnocení_jidelnicu.pdf). ŠR apeluje na eliminaci negativních emocí šířených uvnitř školy v souvislosti s iniciativou rodičů pro zlepšení kvality stravování dětí.

Vzdělávání učitelů

Pan místostarosta Klačka objasnil, jakým způsobem je financováno vzdělávání učitelů (primárně je hrazeno ze státních prostředků, sekundárně je v pravomoci ředitele školy vyčlenit prostředky v rámci rozpočtu školy). Zástupci učitelů informovali o současných krocích plánování školení učitelského sboru.

ŠR bere na vědomí.

Blok zástupců města

Školní psycholog a speciální pedagog

Pan ředitel potvrdil, že projekt financující činnost školního psychologa končí 31. 1. 2015. V rámci krajské výzvy pan ředitel požádal o financování ½ úvazku školního psychologa a ½ úvazku speciálního pedagoga ze státního rozpočtu.

Zástupce zřizovatele podporuje zachování činnosti školního psychologa i speciálního pedagoga. Škola má v rámci svého rozpočtu dostatek finančních prostředků na pokrytí mzdových nákladů v přechodném období mezi dotacemi.

ŠR bere na vědomí.

ŠR doporučuje panu řediteli, aby byla na ZŠ zachována činnost školního psychologa i speciálního pedagoga.

Blok zástupců školy

Spolupráce s Klubem rodičů a přátel ZŠ Šlapanice

Zástupci školy a rodičů informovali ŠR o návrhu KRAPu pro zřízení institutu třídních důvěrníků (z řad rodičů) za účelem sbírání podnětů rodičů pro schůzku s panem ředitelem, centralizaci dotazů vůči panu řediteli či škole, které je pak možné komunikovat jednotně. Podobný systém funguje na jiných základních či středních školách. Paní Migdauová sdílela se ŠR osobní pozitivní zkušenosti a přínosy existence třídních důvěrníků. KRAP pracuje na přípravě koncepce.

ŠR bere na vědomí.

Školní klub

ŠR se zabývala možnostmi řešení potřeby dětí zůstat ve školních prostorách mezi koncem výuky a začátkem kroužků, nebo nenavazujícími kroužky, zejména nejde-li o děti, které jsou ve školní družině. Jedním z možných návrhů je zřízení školního klubu.

Zástupci školy informovali ŠR o krocích konaných pro navýšení kapacity školní družiny (jedna z možných variant řešení).

Zástupce školy, paní Z. Dufková, iniciuje výzkum poptávky využití školního klubu.

Zástupce města, pan M. Klaška, zjistí podmínky a pravidla daná Krajským úřadem.

Závěr

ŠR se dohodla na prioritách a tématech pro příští jednání.

Příští jednání ŠR bylo naplánováno na 19. února 2015, v 17 hodin.

Jednání ŠR bylo ukončeno v 19:45 hodin.

Přílohy

doporucena_pestrost_stravy.pdf

ZŠ Šlapanice - vyhodnocení_jidelníčku.pdf

Zapsala: M. Schusterová, Š. Hloušková

Zápis zpracovala: M. Schusterová

DOPORUČENÁ PESTROST STRAVY

Polévky

- Preferujeme zeleninové polévky nebo polévky se zeleninou s rozmanitými obilninovými zavářkami (pohanka, jáhly, kuskus).
- Luštěniny nemusí být vždy hlavní složkou v polévce, ale můžeme využívat i luštěninové zavářky, luštěniny jsou tak lépe stravitelné. Do luštěninových polévek nepřidáváme uzeniny.
- Drožďové polévky jsou hodnotným zdrojem vitaminů, obzvláště vitaminů skupiny B a jsou také významným zdrojem bílkovin.
- U vývarů preferujeme zeleninové vývary, masové vývary užíváme umírněně. Nepoužíváme vývary z uzeného masa a uzených kostí.

Hlavní jídla

- Preferujeme drůbeží maso, které je lépe stravitelné a má menší obsah tuků.
- Rybí maso by se v jídelníčku mělo objevit alespoň 2x do měsíce.
- Mezi „jiné“ druhy masa můžete zařadit králíka a zvěřinu, které jsou ceněny pro nízký obsah tuků.
- Bezmasé pokrmy zařazujeme 1x týdně, můžeme využít následující jednoduché opakující se schéma: jeden týden: 3x masový pokrm 1x sladký pokrm a 1x bezmasý. Druhý týden: 4x masový pokrm a 1x bezmasý pokrm.
- K bezmasému pokrmu není nutné přidávat masovou polévku, nevadí, pokud strávníci mají jeden den v týdnu lehčí bezmasý pokrm. V současné době je doporučeno plnit spotřební koš masa spíše ke spodní hranici (75 %) a luštěniny a zeleninu spíše k horní hranici.

Přílohy

- Usilujeme o to, aby přílohy byly v JL rovnoměrně prostřídány.
- Snažíme se využívat i méně obvyklé typy příloh jako například - jáhly, pohanka, kuskus, ovesné vločky, kroupy, bulgur, atd.
- U knedlíků můžeme vedle klasické mouky využít i méně obvyklé druhy, např. cizrnové, pohankové, celozrnné a jiné zajímavé alternativy.

Další obecné zásady

- Snažíme se nepřekračovat doporučení maximálně 2 smažených a 2 sladkých pokrmů v měsíci z důvodu prokázaného negativního vlivu na zdraví konzumentů.
- Omezujeme nebo úplně vyřazujeme používání uzenin v polévkách a hlavních jídlech z důvodu vysokého obsahu tuků a solí.
- Snažíme se o to, aby každý den byla podána zelenina, ať již v polévce, hlavním pokrmu nebo salátu, jedině tak se strávníci naučí, že zelenina k jídlu neodmyslitelně patří. Nezapomínáme také na ovoce.
- Pokud nevíme, kam jídlo zařadit (vícesložkové jídlo), můžeme jej přiřadit i do více skupin (zeleninová polévka s luštěninou, mleté maso - kombinace vepřového a hovězího). V měsíci nás podle DPS zajímá frekvence jednotlivých skupin. Celkové množství v JL nám dle gramáže řeší spotřební koš.

Vyhodnocení jídelníčku ve školní jídelně

Základní škola, Šlapanice, okres Brno-venkov, příspěvková organizace

Úvodem bych chtěla upozornit, že hodnocení jídelníčků bez znalosti konkrétních receptur, použitých surovin, výsledků spotřebního koše, výdejek potravin a v neposlední řadě i technologického vybavení vlastní školní jídelny, může být zkresleno.

Hodnocené období leden-duben 2014

- **Polévky**

Školní jídelna se snaží o pestrou nabídku polévek. Ve všech sledovaných měsících byly upřednostňovány polévky zeleninové, jejichž preference je v jídelníčku dětí žádoucí. Luštěninové polévky je doporučováno zařazovat cca 3x měsíčně, což školní jídelna plní. Naopak vývary by se ve školní jídelně měly objevit zřídka (s frekvencí cca 1x týdně), stejně tak by se mělo omezovat použití konvencí (zejména pak bujonů, „sypkých směsí a ochucovadel“).

Doplněním může být zařazení zavářek do polévek použitím různých i méně známých obilovin (špalda, proso,...) a pseudo-obilovin (pohanka, amarant, quinoa).

- **Hlavní jídla**

Pestrost při použití jednotlivých druhů mas odpovídá zásadám správné výživy. Kladně hodnotím zařazení i méně obvyklých druhů masa jako je králíci, kančí a kachní.

Dalším pozitivem je rozmanitost při výběru ryb, kromě filé se objevuje losos, tuňák, hejk a platýz. Vhodné je i podání rybí polévky. Ryby by se ve školní jídelně měly objevit alespoň 2x za měsíc, při výběru z více jídel je pak mnohdy nelehkým úkolem týmu školní jídelny sestavit jídelníček tak, aby výběrem stravníci tzv. „neproklíčovali“ a nestravovali se jednostranně.

Přílohy k jídlu jsou vhodně zvolené a také se pravidelně střídají. Uvítala jsem i zařazení celozrnných knedlíků. Doporučením je postupně malé stravníky seznamovat s dalšími druhy příloh a do jídelníčku zařadit i bulgur, tarhoňu, pohanku, jáhly, rýži natural atd.

Ovoce a zelenina je zpravidla součástí každého jídla, v tomto trendu bude vhodné pokračovat, dle možností lze případně dávku uvedených komodit navýšit.

Negativní je naopak zařazování uzenin. Tyto masné výrobky by se v jídelníčku dětí měly vyskytnout opravdu zřídka, maximálně 1x v měsíci. Doporučením je tedy uzeniny omezit opravdu na minimum. Jsem si vědoma faktu, že receptury pro školní stravování uzeniny obsahují, proto je vhodné receptury upravovat a dávku uzenin snižovat, ideálně zcela vynechat. Zejména pak podání luštěnin a uzenin v jednom pokrmu je pro vysoký obsah bílkovin a tuků špatně stravitelná kombinace, proto je doporučením luštěninové pokrmy doplnit pouze obilovinou a zeleninou (například do rizota, rajčatových omáček s těstovinou, atd.). Nabídka bezmasých nesladkých pokrmů se tak rozšíří. Slané bezmasé pokrmy, případně pokrmy s menším obsahem masa, by se totiž měly v jídelníčku vyskytovat alespoň jednou týdně.

Další výtka je časté zařazování sladkých jídel. Ta by se měla objevit ve školní jídelně 2x za měsíc.

Technologické úpravy při přípravě pokrmů jsou vystřídány, doporučením je pouze omezit smažení. Tato úprava pokrmů by se měla v jídelníčku školní jídelny objevit maximálně 1x za měsíc.

Vaří-li školní jídelna jídla na výběr, je třeba dbát na ustanovení § 1 odst. 2, § 2, odst. 6 a přílohu č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V souladu s uvedeným je při poskytování více druhů jídel na výběr dodržováno zachování plnění výživových norem. Dále pak finanční poměr mezi jídly 1 a 2 by měl být vyrovnaný. Odhadem toto nebylo splněno např. ve dnech 05.02.2014, 06.03.2014, 08.03.2014 a 22.04.2014.

Možnosti, jak dodržet vyhlášku a uspokojit strávníky výběrem více druhů na výběr jsou následující:

- Použít stejný druh masa, výběr je pak pouze z příloh a salátů
- Připravit různé pokrmy ze stejných surovin
- Připravit dvě jídla oblíbená (přírodní kuřecí plátek a kuřecí stehno) a jiný den pak dvě jídla méně oblíbená (luštěninový pokrm a pokrm bezmasý nesladký)

Důležité je však upozornit, že nabídka uzenin (1x za měsíc), sladkých pokrmů (2x za měsíc) a smažených pokrmů (1x za měsíc) se v případě více druhů jídel na výběr nesčítá.

- **Doplňky**

Školní jídelna poskytuje ke každému obědu doplněk, což je chvályhodné. Pestrost a rozmanitost jednotlivých doplňků je vítána. Objevují se saláty (ovocné i zeleninové), kusové ovoce, mléčné dezerty, případně jogurt či jiný mléčný výrobek. Doporučením je z naší strany pouze konkretizovat druh salátu či ovoce.

- **Pitný režim**

V jídelníčku není uvedeno, o jaký nápoj se jedná, s výjimkou ochuceného mléka a granka. Doporučením je do jídelníčku konkrétní nápoj uvádět. Ke sladkým pokrmům je pak vhodné strávníkům podat mléko neochucené. Dále je vhodné nabízet ke sladkému nápoji i nápoj nesladký.

Brno, 03.06.2014

Ing. Olga Hudcová

odbor školství - oddělení organizační a správní

referent pro školní stravování

Krajský úřad Jihomoravského kraje

Žerotínovo nám. 3/5, 601 82 Brno, pracoviště Cejl 73

telefon: 541 653 719

e-mail: hudcova.o@kr-jihomoravsky.cz

web: www.kr-jihomoravsky.cz