

## Návštěva kuchyně Scolarestu dne 24.3.2017 a dotaz ohledně gramáží pro děti MŠ..

S Tomášem Markem jsme přijali pozvání paní Moučkové do Scolarestu. Paní Moučková nám neumí vysvětlit gramáže pečiva, odkazuje se na RECEPTY RUNŠTUK. Tvrdí, že norma pro dospělého je 70 gr. Pečiva, koeficient pro dítě 3-6 let je 0,5. Pokud tedy podělím 70/2, vychází mi 35 gr. pečiva a ne 20 gr., jak udává Scolarest.

Pozn. Jaroslav Runštuk a kolektiv jsou autory „Receptur teplých pokrmů“. Zajímalo by mě, zda pan Runštuk vydal i receptury pro školní stravování?

Paní Moučková se odkazuje také na energetický příjem dětí v procentech na svačinky a obědy, který si ale jen sama pro sebe počítá na „energetické kalkulače“ na internetových stránkách..

Na původ masa „divočina“ vykázaného ve spotřebním koší za únor 2017 na ní bylo vidět veliké překvapení, kde se to tam vzalo?? Původ nám neuměla vysvětlit..

Poslali jsme písemný dotaz paní Barancové ohledně gramáží pečiva, nemůžeme přímo oslovit nutriční terapeutku paní Knápkovou. Dotosud bez odezvy..

Otázkou je i finanční limit, který činí 7,- Kč pro svačinky. Jestliže dítě dostane malý půlkrajíček chleba cca za 0,50 Kč, co mu na něj namažou za 6,50 Kč?

Byla nám ukázána, ne však poskytnuta k prostudování xls. tabulka měsíčního hospodaření s financemi. Ukázka jednoho dne poukázala na to, že od strávníků Scolarest utržil cca 5.400,- Kč, provářil však o cca 600,- Kč méně. Máme za to, že se na svačinkách hodně šetří. Proč tohle nepočítá rovnou program, ale ručně se zpracovává v nějaké „bokem vedené tabulce“? Jak zmínila oblastní ředitelka Scolarestu paní Šafaříková, Scolarest v žádném případě netvoří zisk z této aktivity školního stravování!

Paní Moučkovou poskytnutý „Kalkulační – receptní list“ na Puding s ovocem a piškoty vykazuje na 1 porci pudingu **pro dospělého -1 dcl mléka**, puding, 5 ks piškotů a ovoce – při přepočtu třetina většího banánu... (40 gramů). Pro dítě 3-6 let podělme dvěma (výše zmíněný koeficient 0,5) Cena svačinky dle „kalkulačního listu“ dítě 3-6 let v MŠ = **3,13 Kč**.

Další kalkulační list na Toast s pomazánkou Tutti-Frutti – vykazuje šunku baby vepřovou, salát Kunovjanka, okurky kyselé, cibuli, vejce, máslo, sůl, plnotučnou hořčici, rajčata čerstvá (10 gr. na porci), toastový chléb. **Cena svačinky dle „kalkulačního listu“ 2,09 Kč** pro dítě 3-6 let.

Poslední kalkulační list s názvem Budapešťská pomazánka – **cena svačinky 3,77 Kč** pro dítě 3-6 let.

Následný pohyb po kuchyni a skladech potravin, s úvodními slovy, že proběhla deratizace prostor, mě lehce zneklidnila. Běhaly tady snad nedávno myši, či něco většího?

Cca 6 lidí v kuchyni připravuje 2 obědy – druhý na výběr pro seniory..

Procházím s paní Moučkovou skladu suchých potravin, běžné suroviny, česky popsané. Až na těstoviny různých návodů, avšak bez českého.. Made in Italy..

Zmíněné bujony Maggi apod., uvedené ve spotřebních koších.. Bylo mi řečeno, že z toho se polévky určitě nedělají... A z čeho tedy?

Zeleninové základy na lečo od firmy Zealandia, vč. E 202.. Což je Sorban draselný- umělý konzervant. Je účinný v kyselých potravinách proti plísním a kvasinkám. Studie neprokázaly

negativní účinky na člověka. V rámci EU je povoleno pro široké spektrum potravin v omezeném množství.

Suchá směs na přípravu „Domácího moučníku s tvarohem“ – měly děti 22.3. na svačinu. (Tvaroh v denním výkazu nebyl – prý byl jindy...) Do směsi se dle paní Moučkové přidá jen vejce a voda a je to!! Skvěle vaříme pro naše nejmenší... (na návodu E1422,E450,E500i)

E 1422 - Acetylovaný škrob adipan je syntetický stabilizátor a zahušťovadlo. Získává se úpravou škrobů. V rámci EU povoleno pro široký okruh potravin v částečně omezeném množství.

E 450 - V menších dávkách jsou difosforečnany považovány za bezpečné látky, jejich vysoké dávky však mohou v těle způsobit nerovnováhu a zapříčinit nedostatek vápníku.

E 500 i – Uhličitan sodný, v běžných množstvích se neobjevují žádné nežádoucí účinky, takže jsou uhličitany sodné považovány za bezpečné přidatné látky.

V malém nevětraném „skladu zeleniny“ byly okurky hadovky zabalené každá v igelitu, rajčata s občas hnědými tečkami, cibule, veliká váha a malé dřevěné palety... Paní Moučková říkala, že se jím pokazila lednice a odpoledne ji dovezou... Ptala jsem se jí kde ta lednice tady stojí, když zde není elektrická zásuvka? Zčervenalá a nic neřekla... Evidentně to nebyla pravda, s tou lednicí...

V mrazáku ryb uchovaná i mražená brokolice, v místnosti přípravy masa strašný smrad.. větralo se tam... V lednici s masem žádné maso čerstvé, všechno vakuově balené, špekáčky, uzené maso a vepřový bůček.. V mrazáku masa slepice na polévku, kuřecí prsa..

Dále jsem viděla nakoupená uvařená vejce v jakémisi nálevu.. Prý mají chuť jako čerstvě uvařená vajíčka.. Pan starosta se smál „gumovým vejcím“ při stížnostech pracovnic ve výdejnách – mají kráječe na vejce polámané, prý vejce nejdou rozkrojit... Čerstvá vejce se nekupují ani nevaří, firma prý k tomu nemá „loupárnu vajec“ – prý požadavek hygieny... Vejce se kupují buď v tomto „nálevu“ nebo zabalená po 10 ks, uvařená ve skořápce..

V lednici mléčných výrobků byl bílý jogurt, máslo zn. Kapucín a spoustu krabiček s Ramou. Dle vyjádření oblastní ředitelky paní Šafaříkové se Rama do pomazánek nepoužívá...??

Brambory se kupují buď loupané, zavakuované, nebo předvařené zavakuované.

Po této návštěvě nemám lepší dojem z toho, jak se vaří a hlavně z čeho.  
Velkou neznámou je i finanční limit, který já, jako rodič hradím pro nákup surovin.

Petra Palíková

Šternberk 25. 3.2017