



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 31. 3. 2015**

Přítomni: prof. RNDr. Tomáš Opatrný, Dr., Mgr. Petr Pavlík, Ing. Anna Kollárovitsová, Dagmar Pochylá, Petr Schneider, František Rozman, Ing. Ivo Jakubík, Anna Vodrážková, Jana Trundová

Hosté: Mgr. Leoš Jurásek, MBA, ředitel SKM UP

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13:00 hod. v salonku menzy SKM UP na koleji Šmeralova.

V úvodu zasedání předseda komise František Rozman přivítal členy komise a ředitele SKM UP a seznámil členy komise s programem zasedání, k programu nebyly připomínky.

Program:

- 1) **Plánovaná rekonstrukce menzy**
- 2) **Ekonomické informace o hospodaření menz**
- 3) **Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb**
- 4) **Připomínky a podněty ze strany strážníků**
- 5) **Prohlídka provozu menzy Holice**

1) Plánovaná rekonstrukce menzy

Ing. Jakubík podal informaci o plánované rekonstrukci menzy 17. listopadu, která bude vzhledem k časové náročnosti přípravy výběrového řízení realizována v roce 2016. V současné době je zpracován projekt, který byl představen členům komise. Havarijní stav varny je již po několik let

udržován v provozuschopnosti. V letním období proběhnou v menze pravidelné udržovací práce jako malování, dezinfekce, drobná údržba.

Ředitel SKM zdůraznil nutnost načasování rekonstrukce v takovém termínu, aby k otevření menzy po rekonstrukci došlo k termínu zahájení studijního roku, což v letošním roce bylo ohroženo a způsobilo by tak odliv strávníků, zejména při nástupu nových studentů. Financování rekonstrukce bude hrazeno z prostředků SKM UP, částečně pravděpodobně z návratné půjčky, o kterou SKM požádá univerzitu.

Diskuse: RNDr. Opatrný, Mgr. Pavlík, Mgr. Jurásek.

2) Ekonomické informace o hospodaření menz

Ředitel SKM UP zhodnotil ekonomickou situaci v oblasti stravování SKM UP, kde za poslední dobu došlo k poklesu počtu odebraných jídel oproti roku 2014 cca o 11% -12%, provoz menz je ztrátový. Pokles jídel souvisí také se snížením obsazenosti VŠ kolejí. Vedení SKM UP hledá opatření a vytváří marketingové aktivity ke zvýšení odběru počtu jídel, např. 1x týdně den mezinárodní kuchyně, informace na Facebooku, účast na Garden Food Festivalu v Olomouci apod.

Diskuse: RNDr. Opatrný – vznesl dotaz, jaká je situace v poklesu jídel ve srovnání s jinými VŠ. Mgr. Jurásek - k poklesu došlo na všech menzách VŠ již dříve. Mgr. Pavlík – navrhuje zvážit možnost snížení ceny jídel. D. Pochylá - pokles jídel již v loňském roce zapříčinilo skokové zdražení na základě rozhodnutí minulého vedení SKM UP.

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

Vedoucí menzy D. Pochylá informovala komisi o dodržování právních předpisů v provozech menzy, zejména o dodržování hygienických pravidel a systému kritických bodů (HACCP) v menze a o povinnosti informovat zákazníky o alergenech přítomných v nabízených pokrmech.

V únoru 2015 proběhla kontrola Krajské hygienické stanice v Olomouci v provozovně menzy Neředín, zaměřená na dodržování postupů a zásad HACCP, dokladů o původu pokrmů a uvádění obsažených alergenů včetně kontrolního měření pokrmů. Závěr kontroly byl bez zjištěných závad.

4) Přípomínky a podněty ze strany strávníků

Vedoucí menzy konstatovala, že připomínky a podněty ze strany strávníků jsou řešeny vedením menzy se snahou vyhovět zákazníkům, s ohledem na možnosti provozu. V období od posledního zasedání komise nebyly shledány žádné negativní připomínky v Knihách přání a stížností. Na webových stránkách SKM UP, v odkazu „námety a připomínky“ byly řešeny drobné požadavky ze strany strávníků k recepturám jídel a provozní době menzy a pochvala na zvýšení kvality pizzy podávané v menze.

5) Prohlídka provozu menzy Holice

V rámci zasedání stravovací komise byla zorganizována prohlídka výdejny jídel Holice. Vedoucí menzy a provozní menzy provedli členy komise celým provozem a prezentovali zkušenosti s nově provozovaným způsobem výběru jídel v jídelně Holice z pohledu provozních a z pohledu strážníků. Na přání zákazníků byl v Holici zaveden způsob skládaných jídel s rozšířením salátů a čerstvé krájené zeleniny s možností výběru oleje nebo dresinku. Zachována byla možnost pěti jídel na objednávku, kterou určitá část zákazníků preferuje.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je předběžně plánován v měsíci červnu, přesný termín bude s dostatečným předstihem oznámen předsedou komise elektronickou poštou.

Zasedání kontrolní komise bylo ukončeno v 17,00 hod.

Zapsala: J. Trundová

František Rozman v.r.
předseda komise