

ZÁZNAM č. 2/2017
zo stretnutia stravovacej komisie Ekonomickej univerzity v Bratislave
dňa 30.11.2017

Prítomní: Podľa priloženej prezenčnej listiny
Program: 1. Otvorenie
2. Riešenie aktuálnych problémov v oblasti stravovania
3. Záver

K bodu č. 1

Ing. Szakalová otvorila zasadnutie a privítala zúčastnených na rokovaní Stravovacej komisie EU v Bratislave v Študentskej jedálni ŠD Ekonóm, Bratislava.

K bodu č. 2

Ing. Szakalová – vyhodnotila úlohy zo zápisu Stravovacej komisie EU v Bratislave zo dňa 09.02.2017.

FPM - prof. Poledňáková – v ŠJ Dolnozemska upozornila na kolísavú kvalitu stravy v poslednom období. Výdaj stravy v piatok sa realizuje iba na jednom výdajnom mieste (okienku), požiadala o písomné usmernenie personálu ako aj stravníkov v prednostnej obsluhu učiteľov a zamestnancov EU v Bratislave. Zamestnancov univerzity upozorňuje, aby prípadné reklamácie stravy uplatňovali okamžite pri výdajných pultoch.

FAJ – Bc. Mencerová – v ŠJ Dolnozemska rovnako požiadala o písomné usmernenie personálu ako a stravníkov na prednostnú obsluhu učiteľov a zamestnancov EU v Bratislave. Do jedálneho lístka zaradiť viac rýb a zeleninových jedál, ako aj jeho pestrejšie zloženie, pretože sa skladba jedálneho lístka opakuje v dvojtýždňových intervaloch. Ďalej upozornila na opakujúce sa problémy s hygienou príborov a špinavej dlážky pri odkladacom pulte, ako aj na hygienu oblečenia u personálu, ktorý pracuje s nečistým riadom. Bufet EU v Bratislave Dolnozemska, upozornila na nevhodné správanie personálu pri predaji jedál. Požaduje zaradenie do jedálneho lístka viac zeleninových jedál a zemiaky podávať vo viacerých úpravách, nielen pečené (zemiaková kaša a pod.).

FHI – Ing. Mgr. Krčová - vyjadrila spokojnosť so stravovacími zariadeniami aj keď v ŠD Dolnozemska upozornila na problém s gramážou mäsa u jedál typu soté. Kvalita zemiakov nie je vždy dostatočná. V jedálni ŠD Ekonóm sa zhoršila kvalita podávaných jedál, takže viac začali stravníci využívať služby ŠJ Dolnozemska.

CPČaUS – Ing. Rudavská – v ŠJ Dolnozemska tiež upozornila na hygienu oblečenia personálu, ktorý pracuje s nečistým riadom. V zeleninových šalátoch odporúča používať menej cibule, cesnaku resp. umožniť výber. Odporúča zaradiť opäť zeleninové taštičky, ktoré majú dobrý ohlas u stravníkov. Podávaná strava v neskorších výdajných hodinách nie vždy zodpovedá požadovanej kvalite, preto navrhuje aby personál priebežne vyhodnocoval podávanú stravu a urobil opatrenia v prípade, že dôjde z zníženiu kvalite v časovom odstupe.

OF - Ing. Szakalová – v ŠJ Dolnozemska upozornila na kvalitu zemiakov, zlepšilo sa dochutenie polievok ale kolíše ich gramáž, ako aj gramáž podávaných šalátov a rovnako u jedál z mäsa - soté. Hygiena príborov a táčok nie je stále dostatočná. Vyjadrila spokojnosť s podávaným druhom jedál z cestovín, požiadala o zaradenie cvikly do ponuky šalátov. Požiadala o doriešenie označovania jedál v jedálneho lístka v anglickom jazyku.

V ŠJ Ekonóm evidujú zlepšenie podávanej stravy a v Bufete EU v Bratislave je všeobecne spokojnosť so stravovaním.

NHF – RNDr. Gašperanová vyjadrila spokojnosť so stravovaním vo všetkých prevádzkach

Študentský parlament EUBA – Jakub Ševčík sa ospravedlnil za neúčast' na zasadnutí komisie a zaslal pripomienky k stravovaniu emailom: „V ŠJ Dolnozemskej sú malé porcie, študenti žiadajú nové jedlá pretože sa tam dookola točia rovnaké, taktiež boli požiadavky na lepšie dochucovanie jedál a jedlá sa často podávajú už studené“.

ŠJ Citygastro – Dolnozemská – hygienu príborov a tákoc vysvetlili náporom, ktorý býva v čase od 12,30 do 13,30 h a ubezpečil, že hľadajú riešenie na odstránenie tohto stavu. V lete vymaľovali priestory jedálne, zabezpečili odsávanie pár z umývačky riadu a teraz sa zamerajú na zlepšenie hygieny.

Upozornili na nevhodné správanie niektorých stravníkov univerzity, ktorý svojvoľne odnášajú zbytky jedál (pomyje) a spôsobujú tým porušovanie pravidiel HACCP.

Oboznámili členom komisie zmenu v personálnom obsadení pozície prevádzkar, od 1.12.2017 ju bude vykonávať p. Vostálová.

Bufet EU v Bratislave, M. Horváthová – poďakovala za podnety a upozorní personál na vhodné správanie sa k zákazníkom.

Ing. Kuchyňková – informovala členov komisie o navrhovanom zvýšení cien stravnej jednotky v Bufete EU v Bratislave, ktorá by mala byť platná od 1.1.2018.

Upozornila na Zákon na ochranu spotrebiteľa č. 250/2007, kde predávajúci je povinný predávať výrobok v hygienicky nezávadných obaloch alebo ho do takých obalov pri predaji baliť, ak to vyžaduje povaha výrobku. Pri samoobslužnom predaji je povinný poskytnúť spotrebiteľovi obalový materiál. To znamená, že obal na jedlo sa poskytuje zákazníkovi zadarmo, resp. v cene jedla. Zákaz účtovania poplatkov za obal na jedlo sa týka ale len bufetov alebo stánkov, ktoré balia jedlo „so sebou“. V prípade gastro prevádzok si predávajúci splní povinnosť poskytnutia vhodného nezávadného obalu tým, že spotrebiteľovi podá objednané jedlo na tanieri (či už plastovom alebo porcelánovom) a ak spotrebiteľ požaduje akýkoľvek iný obal, v ktorom by si jedlo mohol odnieť, môže predávajúci takýto obal účtovať.

Ďalej informovala o prevádzke počas vianočných sviatkov:

- ŠJ Dolnozemská vydáva stravu do 22.12.2017 a od 2.1.2018
- ŠJ Ekonóm vydáva stravu do 22.12.2017 a od 3.1.2018
- Bufet EU v Bratislave vydáva stravu do 20.12.2017 a od 8.1.2018.

K bodu č. 3

Najbližšie pracovné zasadnutie stravovacej komisie je plánované v prvom polroku 2018.

Zapísala: Ing. Zora Szkalová

.....