

## Zápis z jednání školské rady Základní školy Kunratice ze dne 14. 9. 2016

**Místo konání:** ÚMČ Praha-Kunratice, 17:00 hod

**Přítomni:** Za zřizovatele školy: L. Alinčová (starostka MČ), I. Hýža (zástupce starostky MČ), P. Rybín (předseda ŠR)

Za zákon. zástupce žáků: V. Doležilová, I. Pirníková, L. Šantora

Za pedagogy: J. Kopáčová, A. Havelková, K. Círová

**Hosté:** Marie Polívková, vedoucí školní jídelny ZŠ

### Program jednání:

1. Dostavba ZŠ
2. Školní jídelna
3. Zahájení školního roku (rozvrh, kroužky, družina,...)
4. Organizace školního roku
5. Rozdělení žáků do šestých tříd
6. Různé

1. Lenka Alinčová informovala školskou radu o situaci kolem dostavby 4 tříd ZŠ, kdy chodník z ulice Předškolní ke sportovní hale byl k 31. 8. 2016 dle smlouvy dokončen. Každé pondělí od 11 hodin se konají kontrolní dny k této dostavbě a předpoklad jejího dokončení je květen 2017.
2. Lenka Alinčová seznámila školskou radu s tím, že situaci kolem stravování ve školní jídelně nadále vnímá jako vážnou a členy školské rady informovala o svém kontaktu s Ing. Černou z ČŠI. Na jednání školské rady byla přizvána vedoucí školní jídelny paní Marie Polívková, aby se k problematice vyjádřila. Dále Lenka Alinčová přednesla návrh, aby panem ředitelem navržená „stravovací komise“ byla ustanovena jako komise starostky, tedy poradní orgán starostky. Navrhla její složení ze zástupců ZŠ, MŠ Kunratice, žáků, rodičů, ÚMČ a seniorů (**viz příloha**). Školská rada tento návrh Lenky Alinčové podpořila svým hlasováním, a to s následujícím výsledkem: **5 pro a 4 proti**. Dále byla diskutována cena obědů, zda by nevyřešila problematiku stravy ve školní jídelně mimo jiné i nepatrným zvýšením ceny za obědy, kdy se k tomu Marie Polívková vyjádřila ve smyslu, že to podle ní situaci nevyřeší. Zároveň Lenka Alinčová předložila návrhy na úpravu jídelníčku (**viz příloha**), a to s ohledem na konzultaci dané problematiky s Ing. Černou z ČŠI.
3. Jitka Kopáčová informovala školskou radu o zahájení nového školního roku, které proběhlo bez problémů, a vyslovila spokojenost s jeho průběhem. Významným pokrokem je, že v tomto roce došlo ke zrychlení tvorby rozvrhu hodin.

4. K organizaci nového školního roku Jitka Kopáčová sdělila školské radě následující statistiku:

- počet tříd: 24
- počet žáků: 644
- školní družina (včetně Klubíku): 285
- Klub: zatím není otevřen - nemoc V. Hruškové - od října
- rozvrh byl platný od 5. 9.
- 5 asistentů pedagoga pro integrované žáky - 4 pro SPU, 1 pro nadané - přepočteno - 2 úvazky
- pároví učitelé - 4 osoby - přepočteno 2,135 úvazku - platí Patron, z PŠU 3,114 - vzájemně učitelé, z projektu Živý učitel 3 učitelé na 24 hodin týdně

5. Jitka Kopáčová informovala školskou radu o použité metodě k rozdělení žáků do šestých tříd. Byla použita sociometrická technika, dále také byla zapracována doporučení učitelů a v neposlední řadě se vycházelo i z vyjádření žáků, kteří si mohli zvolit k sobě kamarády.

Dále Jitka Kopáčová informovala školskou radu o proběhlém adaptačním kurzu pro budoucí žáky šestých tříd, který se setkal s úspěchem.

6. Lenka Alinčová obeznámila školskou radu o ukončení prací, které vedly k dočasnému posunu autobusové zastávky „U Třech svatých“ v ulici K Libuši, kdy již nebude muset být povrch ulice K Libuši narušen z důvodu rekonstrukce melioračního kanálu, jelikož se našla metoda, jak se do meliorace dostat po zemi. Pokračující rekonstrukce melioračního kanálu v ulici K Libuši, bude hrazena z finančních prostředků MHMP a společnosti SCIONIUS, a.s., která je nájemcem pozemků pod OC Kunratice. Nebude již potřeba posunutí autobusové zastávky.

Veronika Doležilová upozornila školskou radu na nesprávný postup při změně dokumentů školy (např. školní řád).

V Praze dne 26. 9. 2016  
Zapsala: Ivana Nová

Příloha: Návrhy starostky ke školní jídelně

## Návrhy starostky ke školní jídelně

### 1. Zřízení poradní stravovací komise starostky ve složení (8 členů):

- vedoucí jídelny
- 1 učitel
- 1 senior
- 1 rodič
- 1 zástupce MŠ Kunratice
- 1 zástupce navržený radnicí
- 1 žák prvního stupně (4.-5. třída)
- 1 žák druhého stupně

Výstupy komise budou doporučením pro vedení školy a jídelny.

### 2. Návrhy na úpravy jídelníčku

- a) vynechat extrémně zdravé dny s výběrem pouze z neoblíbených bezmasých jídel - viz metodika ministerstva zdravotnictví
- b) zjednodušit kombinace a ochucení jídel (vč. polévek) - např. jedno nekonfliktní koření typu petržel a trocha soli, omezit "nedětské" koření a ingredience viz níže\*
- c) místo salátů dávat jen mísy s jednotlivou zeleninou (nakrájená paprika, rajče, salát, strouhaná mrkev, okurka,...) a zálivky v miskách s naběračkou k použití dle individuální chuti
- d) omezit pro děti a seniory nejasné názvy jídel - např.: tarhoňa, tilápie, ajvar, ratatouille, mahi mahi, gratinované,...

\*Děti mají své chutě (odlišné od dospěláků) a tyto úpravy nebo složky pro ně mohou být problematické (kari, rozmarýn, zázvor, niva, hořčice a hořčičná nebo křenová omáčka, ajvar, čalamáda, mrkvová kaše, příliš hub, bazalkové a jiné dipy, nakládaná zelenina, příliš rybích polévek,...). Senioři jsou konzervativní a nechtějí se učit „moderní“ stravování. Můj tatínek si nedá slaný houbový štrúdl, nebo pizzu. Podle něj (84 let) je štrúdl a kulatý koláč sladký zákusek.