



## Zápis ze 4. otevřeného jednání pracovní skupiny pro předškolní vzdělávání a péči

**Projekt:** Místní akční plán rozvoje vzdělávání v ORP Ostrava III  
reg. č.: CZ.02.3.68/0.0/0.0/20\_082/0022870

**Místo konání:** Dolní oblast Vítkovice, Svět techniky Ostrava, Divadlo vědy

**Datum a čas:** 05.12.2022, 14:00

**Přítomni:** dle prezenční listiny

### Program jednání:

1. Úvodní slovo vedoucí PS Mgr. Ivy Chadzipanajotidisové, představení programu jednání a hostů
2. Představení cílů otevřeného jednání PS
3. Představení sítě mateřských škol v ORP Ostrava s vazbou na projekt MAP ORP Ostrava III a projekty SYPO (NPI ČR)
4. Vystoupení hostů jednání
5. Diskuse a sběr podnětů – zjištění potřeby škol s vazbou na další využití při akčním plánování v ORP Ostrava

### 1. Úvodní slovo vedoucí PS Mgr. Ivy Chadzipanajotidisové, představení programu jednání a hostů

Vedoucí pracovní skupiny, Mgr. Iva Chadzipanajotidisová, přivítala přítomné členky pracovní skupiny, představila hosty a nastínila program jednání.

### 2. Představení cílů otevřeného jednání PS

Cílem jednání je diskuse a získání podnětů pro tvorbu strategického dokumentu a tvorbu akčních plánů v oblasti předškolního vzdělávání a péče a sdílení příkladů dobré praxe, osvětlení významu a přínosu účasti ve vzniklé síti mateřských škol v ORP Ostrava.

Dále je to diskuse k problematice zdravého životního stylu, zdravého stravování v MŠ, vlivu školní stravy na zdraví dětí, dětskou obezitu, neboť se jedná o oblast, která je jak MŠMT, tak zřizovateli mnohdy opomíjena.

### 3. Představení sítě mateřských škol v ORP Ostrava s vazbou na projekt MAP ORP Ostrava III a projekty SYPO (NPI ČR)

Vedoucí PS představila přítomným projekt MAP ORP Ostrava, postavení pracovní skupiny pro předškolní vzdělávání a péči a její úlohu, projekt SYPO (nositelem je NPI ČR) a jeho význam pro přenos informací a potřeb v rámci okresních, krajských a národních metodických kabinetů. Přítomným zástupcům mateřských škol představila také systém zasíťování mateřských škol v ORP Ostrava, do kterého se mohou mateřské školy stále přidávat. Jejich účast v této síti je podstatná také pro projekt MAP ORP Ostrava III, neboť jsou v rámci této sítě konzultovány SWOT analýzy, priority, cíle, aktivity aj., které jsou následně členkami PS přenášeny do dokumentů projektu. Členky pracovní skupiny pro předškolní vzdělávání a péči na své jednání přizvaly také hosty - odborníky, kteří se s přítomnými zcela bezplatně podělili o zajímavé a přínosné informace a významně tak přispěli k následné diskusi.



#### 4. Vystoupení hostů jednání

##### I. Gondková – vliv využívaných potravin na detoxikaci dětí, využití pečené zeleniny při přípravě zdravých pomazánek

Paní Inka Gondková, zástupkyně školní kuchyně MŠ Hornická, hovořila o významu potravin využívaných ve školní kuchyni, vlivu na detoxikaci dětí, o zařazování různých druhů potravin do pomazánek, využití pečené zeleniny, ale i o potřebnosti kvalitní grafické prezentace poskytovaného jídla dětem (děti rádi sní pomazánku, pokud vědí, co obsahuje a proč je pro ně užitečná).

##### Bidfood – technologické postupy mražení a dalšího zpracování zeleniny, kvalita mražených/čerstvých potravin v různých ročních obdobích

Zástupci firmy Bidfood, přizvaní na jednání pracovní skupiny na základě pozitivních zkušeností členek PS, hovořili o různých způsobech zpracování a využití zeleniny. Uvedli například technologické postupy při mražení čerstvé zeleniny, aby si zachovala co nejvíce kvality a chuti, o využívání sezónních druhů ovoce a zeleniny a vhodných způsobech rozmrazování a využívání mražených produktů.

##### MUDr. Boženský, primář dětského oddělení AGEL Vítkovické nemocnice – vliv školního stravování na dětskou obezitu

MUDr. Boženský, primář dětského oddělení AGEL Vítkovické nemocnice hovořil o dětské obezitě jako nemoci, jejím vzniku, vlivech působících na dětskou obezitu, kvalitě dětem poskytovaných potravin a vlivu kvality stravování v mateřských školách na zdraví a obezitu dětí.

##### Mgr. Segar – Fajne školní bistro

Na závěr této části jednání vystoupila zástupkyně Magistrátu města Ostravy, paní Mirka Segar, která hovořila o projektu statutárního města Ostravy „Fajne školní bistro“, jeho plánovaném rozšíření pro rok 2023 také pro mateřské školy, spolupráci známých a kvalitních kuchařů na tomto projektu a možném přínosu pro mateřské školy, které o zapojení do tohoto projektu města projeví zájem.

#### 5. Diskuse a sběr podnětů – zjištění celkových potřeb škol s následným podrobnějším zaměřením na oblast zdravého životního stylu v MŠ s vazbou na další využití při akčním plánování v ORP Ostrava

Následovala diskuse účastníků. Struktura diskuse odpovídala tématům, na které se účastníci již předem mohli připravit v rámci obdržených dotazníků. Výstupy z diskuse i dotazníků, které realizační tým a členky pracovní skupiny získaly, budou přeneseny do SR MAP a AP. Blíže viz Příloha č. 1 Výstupy z jednání.

##### Závěr

Realizační tým poděkoval prezentujícím za kvalitní, zajímavé a poutavé příspěvky a hostům za zajímavou a užitečnou diskusi s mnoha podněty pro další využití v místním akčním plánování v ORP Ostrava.

Zapsala: Mgr. Iva Chadzipanajotidisová  
vedoucí pracovní skupiny

##### Přílohy:

Příloha č. 1 Výstupy z jednání – problémy a potřeby škol, faktory ovlivňující kvalitu školního stravování, problémy a potřeby škol v této oblasti



## Příloha č. 1

### Výstupy z jednání – problémy a potřeby škol, faktory ovlivňující kvalitu školního stravování, problémy a potřeby škol v této oblasti

#### Diskutované oblasti:

##### 1) platy

- nízké platové ohodnocení nepedagogických pracovníků škol – nemožnost získat kvalitní pracovní síly na pozice vedoucí školní jídelny, kuchařka, administrativní a spisový pracovník, účetní (všechny tyto pozice vyžadují odbornost a mají vysokou míru zodpovědnosti)
- mladí uchazeči o zaměstnání neatraktivní, nechťejí za těchto podmínek pracovat
- starší věkové kategorie již mají nezanedbatelné zdravotní obtíže
- platové tabulky pedagogických pracovníků nerostou v souladu s aktuální inflací

##### 2) limity zaměstnanců

- nízké limity zaměstnanců školních jídelen
- dietní stravování je velmi časově i odborně náročné
- při nemoci je kuchyň téměř vyřazena z běžného provozu, nemá kdo zastupovat (pomáhají školnice, asistenti pedagoga, učitelky, ředitelky ... a další zaměstnanci školy, kteří však musí kvalitně zvládat svoji pracovní náplň)
- změny v limitech zaměstnanců při odloučených pracovištích jsou zcela devastační
- nezohledňuje se počet míst, na kterých je strava vydávána (v rámci odloučených pracovišť i v rámci jedné budovy)
- nezohledňují se děti se stravovacím omezením
- nejsou vstřícné ke snaze o zdravé stravování (vařit z polotovarů je časově i pracovním mnohem snadnější než trendy zdravého stravování)
- nezohledňuje se vzdělávání dětí s podpůrnými opatřeními, kdy se musí snížit pro daný rok počet dětí na třídách, kdy následně ředitelky MŠ nenaplní třídy na 24, ale na výjimku 28 dětí, aby ufinancovaly provoz školních jídelen, což jde na vrub kvalitě vzdělávání

##### **3) Prosím, uveďte jiné problémy, které komplikují a znesnadňují chod Vaší školy či úseku, který zastupujete.**

- špatný stav vybavenosti školních kuchyní
- finanční limity na stravu stanovené vyhláškou (zdražování)
- nezájem ze strany vlády a MŠMT o problémy ve školství
- regionální dodavatelé, kteří by byli podporováni v dodávání potravin za přijatelné ceny
- přetíženost zaměstnanců přebujelou administrativou, neúměrnými kontrolami zaměřenými na nutnost najít chybu za každou cenu (nezlepšuje stav, ale demotivuje zaměstnance)
- nedostatečné ONIV
- proplácení dovolených zaměstnanců na mateřské a rodičovské dovolené
- nedostatečná praxe absolventů škol
- malý zájem absolventů škol obor předškolní pedagogika a speciální pedagogika o nástup do praxe a setrvání v ní
- obtíže při potřebě zástupů u pedagogických i nepedagogických zaměstnanců
- nesmírná zodpovědnost ředitelky školy (ekonomika, právo, management, andragogika, gastronomie, arboristika, stavebnictví ...) vše je vyžadováno ve 100% kvalitě a bez podpory odborníků



- stále více dětí s nejrůznějšími specifiky ve vzdělávání – asistenti pedagoga pouze po diagnostice přidělení z SPC
- potřebná spolupráce se SŠ a VŠ v rámci směřování přípravy studentů
- nutné zapojení školy do projektů, které by měly být samozřejmé (chůva, školní asistent, vybavení MŠ, zahrady ...)
- komunikace s rodiči se sociálně znevýhodněného prostředí (nespolupráce při dotovaných obědech, neomlouvání dětí ...)
- digitalizace administrativy, neustálé změny v legislativě, které jsou interpretovány nejrůznějšími způsoby, stále nové digitální prostředí...
- likvidace zbytků
- vymáhání dluhů
- chybí správci budov v MŠ
- chybí speciální pedagogové a psychologové v MŠ
- spolupráce – vedení školy – učitelé – ŠJ – děti – rodiče
- nejistota financování pozice administrativní pracovník, jeho nízký úvazek – je problém sehnat kvalitního zaměstnance
- kombinace diet – bezlepek + mléčka, bezlepek + bezvaječná ...

**4) Navrhněte témata či obsahy seminářů a webinářů, které by Vám pomohly ve výkonu Vaší profese či ve zkvalitnění práce školy nebo úseku, který zastupujete.**

- pro pedagogy – vaření a pečení s dětmi
- pomocné nástroje ke včasné úhradě stravného a školného
- formativní hodnocení v MŠ
- aktuální informace pro vedení škol s vyjádřením stanoviska k nim
- hodnocení a sebehodnocení dětí (bezplatně)
- diagnostiky dětí (bezplatně)
- vzory směrnic
- polytechnika
- adaptace dětí
- spolupráce s SPC a PPP
- logopedie, surdopedie, psychopedie ...
- jak moderně přistupovat k evidenci dětí ve třídách bez papírování
- prožitkové učení v MŠ
- kooperativní učení v MŠ
- relaxační techniky pro děti i dospělé
- práce se svou psychikou
- jak zvládat řízení školy (administrativa, vedení zaměstnanců ...)
- logopedická podpora – prakticky
- řízení zaměstnanců – motivační pohovory, hospitace ...
- zdravě a pestré stravování – praktické ukázky postupů pro kuchařky
- zdravé stravování při dodržení spotřebního koše a finančních limitů
- různé možnosti využití konvektomatu
- nové osvědčené receptury
- sdílení dobré praxe ve všech oblastech
- legislativa ŠJ, zpracování dokumentace ŠJ,
- sestavení jídelníčku s důrazem na sezónní potraviny



- nejsou žádná školení pro ŠJ zdarma a v optimálním čase
- spotřební koš pro pedagogy a propojení se vzděláváním
- nové trendy vaření
- spotřební koš v praxi
- školení v dietním stravování, návrhy na dietní stravování
- děti s potravinovými intolerancemi a alergiemi a práva a povinnosti ŠJ

#### **5) Navrhněte aktivity, které by Vám pomohly ve výkonu Vaší profese či zkvalitnění práce školy nebo úseku, který zastupujete.**

- vytvoření databáze zaměstnanců pro zastupování pro pedagogické i nepedagogické pozice ve školách
- zavést metodická setkávání včetně ukázkových hodin s dětmi
- organizace školy při vzdělávání zaměstnanců
- systémová změna stravování, investic do vybavení kuchyně, zlepšení pracovních podmínek
- organizace kulturních akcí zdarma pro zaměstnance škol (divadla, kina ...)
- častější scházení se vedení škol (inspirace a sdílení)
- exkurze do jiných zařízení
- neformální setkávání škol se zaměstnanci ÚP, KHS .....
- více seminářů a setkávání se pro zaměstnance školních jídelen
- spolupráce vedení škol a ŠJ
- názorné ukázky „gastro kousků“
- propojení VŠ s praxí
- aktivity pro cestu ke zdravému stravování a zdravému životnímu stylu
- možnosti zlepšení vybavení ŠJ
- ochutnávky zdravých jídel
- setkávání kuchařek a výměna receptur
- sdílení zkušeností mezi ŠJ – vytvoření sítě
- setkávání prostřednictvím SYPO je úžasným začátkem
- SETKÁVÁNÍ A SDÍLENÍ

#### **6) spotřební koš**

- nezbytná jeho aktualizace, neodpovídá současným výzkumům a trendům
- neříká nic o pestrosti stravy
- nesleduje se kvalita potravin

#### **7) potravinové intolerance a alergie u dětí**

- chybí vzdělávání pro dietní stravování
- nedostatek odborníků
- finanční náročnost
- dietní stravování – mnoho práce navíc (komunikace s rodiči, nákup potravin, celková procedura přípravy jídla) přetížené kuchařky školních jídelen nemají pro toto prostor a není navýšen limit zaměstnanců
- potíže s rodiči, kteří často zaměňují „nemá rád“ za intoleranci a dožadují se změn
- nespolupracující rodiče dětí s dietami
- velká administrativa pro vedoucí školní jídelny