

-

**zo stretnutia stravovacej komisie Ekonomickej univerzity v Bratislave  
dňa 08.11.2018**

**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 Dolnozemská, Bratislava.

**K bodu č. 2**

**Ing. Szakalová** – vyhodnotila úlohy zo zápisu Stravovacej komisie EU v Bratislave zo dňa 30.11.2017. Ďalej sa vyjadrila ku nedostatočnej kvalite podávaných zemiakov, upozornila na to, že polievky bývajú dosť slané. Šaláty sú často podávané v nedostatočnej gramáži a nie vždy sú čerstvé a upozornila na hygienu cudzích stravníkov. Požiadala o doriešenie označovania jedál v anglickom jazyku.

**FMV – Ing. Baculáková** – vyjadrila sa, že prevláda celková spokojnosť ale zemiaky sú podávané v horšej kvalite a zamestnanci požadujú pripravovať ich vo viacerých úpravách.

**FHI – Ing. Mgr. Krčová** – v Bufete V2 upozornila na výdaj viacerých obedov na jedného stravníka a požiadala o nápravu vzhľadom na kapacitu podávaných jedál v tomto zariadení a na nemožnosť objednať si stravu vopred. Rovnako upozornila na nekvalitu zemiakov v ŠD Dolnozemská, šaláty sa opakujú a ich gramáž nezodpovedá uvedenej gramáži na jedálnom lístku. Hygienu príborov stále nie je dostatočná a pri odkladaní tácky s použitým riadom, sú často plné stojany na odkladanie. V jedálni ŠD Ekonóm sa zhoršila kvalita podávaných jedál, takže viac začali stravníci využívať služby ŠJ Dolnozemská.

**FAJ – Bc. Mencerová** – v ŠJ Dolnozemská upozornila, že v piatky býva otvorený len jeden spoločný výdaj pre zamestnancov aj študentov a stáva sa, že sú dlhé rady na výdaj. Upozornila na opakujúce sa problémy s hygienou príborov.

**NHF – RNDr. Gašperanová** vyjadrila spokojnosť so stravovaním vo všetkých prevádzkach, jediná pripomienka bola na mokré tácky v ŠJ Dolnozemská.

**SEK – p. Oslejová** sa vyjadrila k ŠJ Dolnozemská, kde podávané polievky majú takmer rovnakú chuť (gulášový základ), sú dosť zahustené a prekorenené, príprava podávaných jedál sa im javí ako z polotovarov a pod. Poukázala na rozdiel v kvalite stravy v období semestra a počas letných prázdnin.

**FPM - prof. Poledňáková** – v Bufete V2 sú podávané šaláty rovnaké a navrhuje ich obmieňať a upozornila na dlhé rady, ktoré pri výdaji obeda vznikajú v čase od 11,30 h.

**ŠJ Citygastro – Dolnozemská** – výrazne sa ohradili voči poznámke k príprave jedál z polotovarov, zdôraznili, že všetky jedlá sú pripravované v zmysle receptúr denne v ŠJ Dolnozemská a to z čerstvých surovín a tovarov. Ďalej upozornili na zvýšenie konzumácie prinesených vlastných jedál u študentov, čerpanie si nápojov do vlastných fliaš v ŠJ

Dolnozemska a pouzivanie mikrovlnnych rur na ich zohrievanie. Tuto skutočnosť budú musieť zamedziť zákazom konzumácie prinesených jedál v ŠJ Dolnozemska.

Spoločnosť Citygastro ďalej oznámila, že v zmysle zmluvy o poskytnutí služby požiadali EU v Bratislave o dodatok k tejto zmluve na zvýšenie ceny stravnej jednotky z 3,30 Eur na 3,70 Eur s platnosťou od 1.1.2019.

<b>K bodu č. 3</b>
--------------------

Najbližšie pracovné zasadnutie stravovacej komisie bude podľa potreby, resp. v prvom polroku roku 2019.

Zapísala: Ing. Zora Szakalová

.....