Analýza výsledků kvantitativního dotazníkového šetření

Dotazník rozdán dne 2.10.2027, vybrán dne 6.10.2027

Počet strávníků: 64, počet respondentů: 53 (82,81%)

Dotazník pro rodiče – stravování žáků ve školní jídelně v MŠ Chmelnická 33, Děčín XII

1. Jak jste celkově spokojeni se stravováním svého dítěte ve školní jídelně?

- 2x Velmi spokojeni
- 2x Spíše spokojeni
- 2x Ani spokojeni, ani nespokojeni
- 15x Spíše nespokojeni
- 33x Velmi nespokojeni
- 1x Nedokážu posoudit

2. Jak Vaše dítě hodnotí chuť jídel ze školní jídelny?

- 0x Velmi dobře
- 3x Spíše dobře
- 7x Průměrně
- 20x Spíše špatně
- 25x Velmi špatně
- 0x Nedokážu posoudit

3. Jak hodnotíte pestrost jídelníčku?

- 2x Velmi pestrý
- 12x Spíše pestrý
- 20x Přiměřeně pestrý
- 13x Spíše málo pestrý
- 3x Velmi málo pestrý
- 5x Nedokážu posoudit

    - *složený z příloh, co děti nejedí*
    - *obsahuje kombinaci jídel, které nedávají smysl*

4. Jak často Vaše dítě přichází ze školní jídelny spokojené s obědem?

- 3x Téměř vždy
- 0x Často
- 9x Občas
- 25x Zřídka
- 17x Téměř nikdy

5. Jak hodnotí Vaše dítě velikost porcí?

- 3x Porce jsou příliš velké
- 19x Porce jsou většinou vyhovující
- 12x Porce jsou příliš malé
- 12x Záleží na konkrétním jídle
- 8x Nedokážu posoudit

- je to jedno, stejně to nejedí
- dítě to její, protože mu to nechutná, tudíž mu to málo stačí
- když chce málo, dostane hodně

6. Jak hodnotíte nabídku hlavních jídel?

- 1x Velmi dobře
- 14x Spíše dobře
- 11x Průměrně
- 11x Spíše špatně
- 17x Velmi špatně

- 0x Nedokážu posoudit

- jídelníček vypadá lákavě, ale chuťově je to potom zoufalé
- nabídka v pořádku, provedení tragické

7. Jak hodnotíte nabídku polévek?

- 7x Velmi dobře
- 6x Spíše dobře
- 14x Průměrně
- 15x Spíše špatně
- 10x Velmi špatně
- 0x Nedokážu posoudit

8. Jak hodnotíte zastoupení zeleniny a ovoce v jídelníčku?

- 9x Je ho dostatek
- 0x Je ho spíše dostatek
- 12x Je ho přiměřeně
- 14x Je ho spíše málo
- 14x Je ho nedostatek
- 5x Nedokážu posoudit

- spíše nadbytek
- kompoty neberu jako ovoce

9. Jak hodnotíte pestrost příloh (brambory, rýže, těstoviny, kuskus, luštěniny apod.)?

- 5x Velmi pestré
- 14x Spíše pestré
- 24x Přiměřeně pestré
- 2x Spíše málo pestré
- 3x Málo pestré
- 3x Nedokážu posoudit

    - *přehnaně pestré, stačilo by méně*
    - *nechutná rýže*

10. Jak často si Vaše dítě vybere z nabízených jídel něco, co mu chutná?

- 0x Téměř vždy
- 3x Často
- 9x Občas
- 19x Zřídka
- 16x Téměř nikdy

    - *není na výběr z jídel, dítě tedy dostane oběd dle jídelníčku bez ohledu na aktuální chutě*
    - *nikdy*
    - *dítě si nevybírá*
    - *1 jídlo – jak si má vybrat*
    - *vaříte pouze 1 jídlo*
    - *musí jíst každý den, nic jiného mu nezbývá*

11. Jsou podle Vašeho názoru v jídelníčku dostatečně zastoupena bezmasá nebo vegetariánská jídla?

- 7x Ano
- 16x Spíše ano
- 5x Spíše ne
- 1x Ne
- 26x Nedokážu posoudit

12. Jak hodnotíte zařazování tradičních jídel?

- 6x Velmi vyhovující
- 10x Spíše vyhovující
- 17x Neutrální
- 11x Spíše nevyhovující
- 6x Zcela nevyhovující
- 4x Nedokážu posoudit

13. Jak hodnotíte zařazování nových či méně obvyklých pokrmů?

- 2x Velmi vyhovující
- 3x Spíše vyhovující
- 14x Neutrální
- 17x Spíše nevyhovující
- 12x Zcela nevyhovující
- 5x Nedokážu posoudit

14. Jaké druhy jídel má Vaše dítě ve školní jídelně nejraději?

Otevřená odpověď:

- čočka, maso, hranolky
- z aktuálního jídelníčku za září pouze buchtičky se šódo
- ryba s kostí
-špagety, knedlíky, omáčky
- špagety
- ryby
- žádné
- momentálně žádné
- řízky, špagety
- sladké, špageti, zap. těstoviny
- ryba, špenátová polévka
- míval rád: maso+ rýži, bucticky se šódo – v minulosti jedl všechno kromě máku, teď vlastně nejí nic
- buchtičky s krémem, čočka na kyselo
- polévky, br. kaši
- buchtičky se šódo, boloňské špagety, ryba s kaší, většinu polévek
- boloňské špagety, bucticky se šódo, kuskus, čočka
- čočka na kyselo, americké brambory
- rybí prsty, boloňské špagety, šunkafleky
- br. kaše, rybu
- správně zahuštěné a ochucené omáčky s rýží
- rýže s masem
- klasická česká kuchyně
- klasické omáčky, knedlík, rýže
- těstoviny
- buchtičky se šódo, rajská omáčka, rizeto
- špagety, těstoviny
- ryby
- ryba s br. kaší, hrachová polévka
- od září zase nic
- čočka, omáčky, knedlíky
- nic se nedá jíst
- knedlík a omáčka
- klasická česká jídla- bez nahrážek a inovací
-tradiční jídla (hovězí na česneku, řízek s bram. kaší)
- omáčky
- hovězí guláš s rýží
- omáčky, brambory, ryby, kuřecí maso, hrášková polévka, kuřecí vývar s těstovinou
- těstoviny, bramborová kaše, knedlíky s omáčkou, ryby, řízek
- tradiční jídla (hovězí na česneku, řízek s bramborem)
- žádné
- omáčky+knedlík+těstoviny
- od září zatím žádné
- dříve halušky, na kari, řízek

- nic se nedá jíst
- guláš, mrkvová polévka, hovězí omáčka s těstovinami
- br. kaše s rybou, rýže s ptáčkem, rajskou s těstovinami, rizoto, nákyp
- buchtičky s krémem, čočka
- určitě verze sladkých jídel, občas ryba, když je dobře udělaná a tím nemyslím polotovary, samozřejmě knedlík s omáčkou, těstoviny, pokud nejsou zrovna jen se zeleninou
- zatím nebylo nic co by jí chutnalo

15. Která jídla Vašemu dítěti naopak nejvíce nechutnají?

Otevřená odpověď:

- koprovka, hrachová kaše
- bulger
- luštěniny, houby
- čočka, občas luštěniny, konzistence omáček
- fazole, knedlíky, rozvařená rýže, občas je to přesolené – občas vůbec
- převařená rýže, zapékané těstoviny
- obsahující kopr, čočku vyjma čočkové polévky)
- buchtičky se šódo, hrachová polévka, šišky s mákem
- rýže, houbová polévka, fazole
- bohužel nic
- momentálně mu nechutná snad nic, a když- tak je to tak malinká porce, že se stejně nenají
- téměř všechny, jídla jsou neochucená, někdy i studená,vodové omáčky
- ryby
- většina
- vegetariánská jídla, špatně uvařená rýže, tvrdá zelenina v polévce, špatná kvalita masa
- téměř vše
- rozvařená nebo tvrdá rýže, studené, neochucené, nezahuštěné (paprikova voda- ala segedín není OK
- většina uvařených
- luštěniny
- koprovka, hrachová kaše, fazole
- květákový mozeček, lasagne
- všechny
- ryba
- téměř všechny - cizrna, gulášovka, treska
- nic mu nechutná
- převařená rýže, těstoviny s houbami, divná bramborová kaše, zvláštní kombinace jídel
- hrachová polévka, dýňová polévka
- filé !!!
- čočkové saláty nebo verze studeného oběda
- V podstatě většina jídel mu nechutná u Vás! A štve ho, že jsou na víc vlažná, když ho dostane.
- květákový mozeček, lasagne
- luštěniny
- skoro všechno
- ryby, rozvařená rýže
- zeleninová, jídla bez chuti, bez trochu soli
- jídla bez chuti, bez koření, bez soli, zeleninová jídla
- momentálně knedlíky
- více tradičních jídel, dochucení pokrmů
- Přílišná snaha o „moderní a zdravá jídla“- syn to její, tak je jedno, že je to zdravé- kuskus, pohanka, bulger, luštěniny atd.
- buchtičky se šódo, ryby
- nechutnalo mu letos ještě nic
- polévky
- od září zase vše
- kuskus, neochucená rýže, ryba, kuře, zalité mlékem
- převařená rýže, čočka na kyselo, zapékané těstoviny
- rajská, spálené hranolky, bramor. polévka atd.
- bulger, kus-kus, houby, luštěniny
- vše bez chuti

16. Co by podle Vás bylo vhodné v jídelníčku změnit nebo zlepšit?

Otevřená odpověď:

- zařadit znovu pokrmy, na které jsou děti zvyklé
- zařadit více tradičních jídel – rajská, kuře na paprice, rizoto, ovocné knedlíky
- chuť, velikost porce, zařazování klasických jídel
- dochucování jídel, česká kuchyně, zahušťování omáček
- bylo by vhodné lépe dochucovat / kořenit, více zahuštěné omáčky
- preferovat jídla, která dětem chutnají
- chuť pokrmů
- hospodářku
- zařadit do jídelníčku normální česká jídla, nepoužívat polotovary
- více čerstvé zeleniny, suroviny nemíchat ať dítě může snést alespoň něco, rýži a knedlík nepodávat rozvařené, vývar dělat jako vývar, jelikož z mražené zeleniny se vývar nedá jíst. používat trochu soli- bez toho se vařit nedá
- podle mne by chtělo zlepšit chuť jídla a celkovou kvalitu – jídla, která dítě normálně jí, tak v jídelně nemá rádo
- zařadit více zeleniny (např. formou oblohy), dávat větší porce omáček
- téměř neslané – je potřeb alespoň přidat malé množství soli
- dávat více ovoce a zeleniny
- vařit jednoduchá a nepřekombinovaná jídla a správně je technicky provézt
- dochucování jídel
- návrat k tradičním a chutným jídlům – které mají děti rády – špagety, zapečené těstoviny, francouzské brambory méně knedlíků
- když zdravě, tak chutně a vyváženě, více ovoce a zeleniny
- kombinace polévek s hlavním jídlem – viz. 5.10. pórek a fazole
- více knedlíků, tradičních jídel české kuchyně
- kořenit a solit jídla, více syrové zeleniny a ovoce
- bylo by vhodné lépe dochucovat, kořenit, omáčky více zahušťovat
- dochucovat jídle, vše
- používat sůl
- dochucovat jídle, ne
- uvádět z čeho se jídlo skládá (houby, atd.)
- zařadit tradiční jídla – řízek, maso + br. knedlík
- více soli, zahuštěné omáčky, větší porce, teplé jídlo, vychucené
- hospodářku, kuchaře
- vařit česká jídla, nepoužívat polotovary
- dochucovat jídla, více ovoce a zeleniny – čestvé, zařadit knedlík k omáčce, více standartních jídel
-lepší (vhodnější) kombinace zvolených jídel
- Všechno! Normy jsou jedna věc, ale i dle norem se dá vařit fajn.
- Určitě zařadit více normálních jídel, na která jsou zvyklá a i obyčejné jídlo se dá připravit chutně ve zdravější verzi i esteticky hezké na pohled. Jídla by se měla určitě podávat teplá a ne vlažná!
- solit a kořenit jídla
- zaměřit se hlavně na chutě a potřeby dětí, tak jak bylo v minulých letech s původním kuchařským personálem.
- přizpůsobit jídelníček více dětem, tradiční česká kuchyně u nich bude mít větší úspěch
- Kuchaře a toho, kdo vymýšlí skladbu jídla. Jeden to neumí zkombinovat, aby to dávalo smysl, druhý to neumí uvařit :(
- Kuchaře! Chápu, že je třeba zmodernizovat skladbu jídelníčku, ale i to se dá uvařit dobře. Momentální problém je v kuchaři, špatně ochucené, nedovařené, nebo převařené a šílené kombinace.
- jídlo by mělo být lépe vychucené, přiměřená kombinace (např. rozvařená rýže, tuhé maso)
- zařadit více zeleniny (např. formou obsluhy)
- správně ochutit jídla, zahušťovat !normálním! způsobem
- konzistence omáček, nezařazení klasického knedlíku
- úpravu nových ingrediencí, sledovat oblíbenost jídel u dětí
- více ovoce a zeleniny, zkvalitnět vaření příloh, lépe ochucovat
- S tímto davovým honem na školní jídelnu nesouhlasím. Něco žákům prostě chutná něco ne, obecně jsou teď děti hodně vybíravé a v tom bych je nepodporovala. Ať jsou jídla dále pestrá, dle tabulek. Jídelna ať se zaměří na to, aby nic nebylo rozvařenéči překořeněné a vše bude v pohodě.
- jídlo by mělo mít chuť (bez soli se nedá vařit), rýže by měla vypadat jako rýže a ne jako rozvařená kaše
- způsob přípravy rýže
- vařit jídla, která dětem budou chutnat a budou je normálně jíst

17. Je podle Vás nabídka jídel dostatečně přizpůsobena různým stravovacím preferencím a potřebám žáků?

- 2x Ano
- 8x Spíše ano
- 18x Spíše ne
- 12x Ne
- 15x Nedokážu posoudit

18. Jak hodnotíte spokojenost s názvem, složením a uvádění alergenů v jídelníčku?

- 3x Velmi vyhovující
- 13x Spíše vyhovující
- 16x Neutrální
- 2x Spíše nevyhovující
- 2x Zcela nevyhovující
- 18x Nedokážu posoudit
    - *neřeším, nemáme alergii*
    - *nekontroluji, nemáme alergii*
    - *neřešíme to*
    - *dítě toto vůbec neocení*
    - *dítě není alergik*

19. Jak hodnotíte komunikaci s personálem jídelny?

- 4x Velmi vyhovující
- 4x Spíše vyhovující
- 19x Neutrální
- 4x Spíše nevyhovující
- 0x Zcela nevyhovující
- 0x Nedokážu posoudit
    - *komunikaci jsme zatím nevedli*

20. Máte nějaké další připomínky, podněty nebo návrhy ke stravování ve školní jídelně?

Otevřená odpověď:

- Prosím, vraťte se k původním „nastavením“, kdy děti jedly rády a nechodily z oběda hladové.
- Netrvat striktně na moderních trendech v kuchyni. Brát na vědomí fakt, že děti odnášejí zpět téměř plné talíře a z toho jednoznačně vyplývá, že je v kuchyni něco hodně špatně!!! Dřív tomu tak rozhodně nebylo.
- Bylo by dobré mít na výběr alespoň ze dvou jídel. Děti by si vybraly podle chuti.
- Celkově zlepšit nabídku pokrmů, jelikož mé dítě chodí z jídelny hladové!
- V případě, že se chuť jídla nezmění, budu nucena syna odhlásit z obědů.
- 3.9. bylo slíbeno, že za 3 týdny bude den otevřených dveří – nic nebylo.
- Jestli se stravování nezlepší, dítě přestane na obědy chodit.
- Obě děti by chtěly větší porce.
- Zajistit, aby bylo druhé jídlo dostatečně teplé.
- Při každém zařazení rýže do jídelníčku, byla na tuto přílohu stížnost (nejen) od dětí.
- Dochucovat, zahušťovat, vařit tak, aby to děti vůbec jedly. To, co se zde vaří, nechutná ani dospělým! ŠJ je od toho, aby děti měly zajištěný teplý oběd, ne aby byly o hladu a vše se vyhazovalo, protože se to nedá jíst.
- Naučit personál, jak zpracovat nově přidané složky a jak je kombinovat.
- Rozdávání dětem dotazníky po jídle.
- Nechápu, proč omáčky nejsou zahuštěné. Zahustit se dá i zdravě např. rozmixovanými vločkami, hráškem. Děti jedí očima, tak ať to jídlo trochu vypadá a má chuť.
- Mé dítě by bylo rádo, kdybyste k pití připravovali i něco jiného než čaj a vodu.
- Úplně předělat, je to bohužel hrůza :(
- Rozhodně změnit kuchaře a toho. kdo skládá jídelníček.
- Jídla platím, tak bych byla ráda, kdyby synovi chutnalo a nechodil by domu hladový. Je to dobrý strávník a v jídelně mu donedávna chutnalo. Dále se mi nelíbí, že když jsou např. buchtičky se šódo, tak prý žáci musí o šódo požádat, jinak prý jedí suché buchty. Plné porce by dle mého měly být bez požádání!!!
- Řešit nespokojenost se stravováním, která je dlouhodobá.
- Zlepšit chuť jídel, vynechat nesmysly jako je bulgur, pohanka a soja. Bramborovou kaši z brambor – ne z prášku – prý je hnusná.
- Dodržovat pravidla hygieny – prý nenosí čepice v jídelně – byl vlas.

- Ani tolik nejde o sestavování jídel, ale o samostatné provedení. Zaveďte do jídelny hodnotící tlačítka (3 smajlíky), aby byla zpětná vazba hned – není nákladné, ale velice efektivní.
- Při každém zařazení rýže do jídelníčku byla na tuto přílohu stížnost (nejenom) od dětí.
- UZ 16
- Problém není ani tak ve skladbě jídelníčku, ale spíš s jejich provedením. Nedosolená voda na vaření příloh, nedovařené i rozvařené přílohy, nevzhledná úprava jídla, nezahuštěné i vodové omáčky, málo ovoce.
- Vždy jsme naše děti považovali za ukázněné strávníky, což mi potvrzovaly i bývalé kuchařky. Nemají problém doma ochutnat nová jídla, vč. netradičních surovin. Nyní ale chodí ze školy hladové, protivné a otrávené, že jídlo opět nebylo dobré. A to včetně jídel, která znají (tradiční). Vše začalo s příchodem nové hospodářky. Kuchařky, které do té doby vařily chutně, díky nařízením od paní hospodářky nebyly schopny utvořit chutná jídla.
- Od změny paní hospodářky tragická chuť jídel, včetně tradičních – rajská, segedin, apod. Snaha o zavádění změn postupně nulová. - Stejně tragická komunikace se ZŠ Máchovo nám. – milion slibů a řečí, ale zůstalo u slibů – změna žádná.
- Používejte dochucovadla jídel, jako je sůl. Dítě si stěžuje, že jídlo není dochucené a je bez chuti.
- Pestřejší ryby – losos atd. – nejen treska Zaměřit se na chuť jídel, nejen skladbu jídelníčku!
- Začít vařit tak, jak vařili před nástupem nové paní hospodářky. Dávat velikosti porcí, podle toho, co si děti řeknou, dochucovat jídla.
- Chci vidět provoz jídelny, chci vidět porce jídel, ochutnat jídla a jejich skladbu.
- Určitě upravit jídelníček tak, aby děti nehladověly po obědě a aby se na oběd těšily a neříkaly ním doma, že tam nechtějí chodit, protože je to hnusné. Na můj vkus celá tato záležitost „aféra“ trvá už moc dlouho a v podstatě se nic nezměnilo! Vařte pro děti zdravě, ale chutně. V dnešní době by to neměl být žádný problém. Všichni vědí, že například děti nemají v jídle rády zeleninu – rozmixujte ji, schovejte ji – poraďte si! Vy s tím musíte něco dělat jako zaměstnanci jídelny, ne my jako rodiče.
- Navrhuji se domluvit s jídelnou U Tomáše.

Volitelně – základní údaje

Ročník, který Vaše dítě navštěvuje:

- 13x 1. ročník
- 10x 2. ročník
- 16x 3. ročník
- 9x 4. ročník
- 5x 5. ročník

Jak často se Vaše dítě stravuje ve školní jídelně?

- 50x Každý školní den
- 1x 3–4× týdně
- 0x 1–2× týdně
- 2x Méně často

    - dle jídelníčku
    - nemáme jinou možnost
    - Musela jsem ho odhlásit, nedalo se jinak !!!!!
    - Bychom znovu rádi chodili, pokud by mi dítě nechodilo domů každý den hladové.

Dodatek :
Za poslední cca třičtvrtě roku si děti neustále stěžují na obědy. Jídla jsou neochucená, neslaná, prostě nechutná tak aby je snědly. Domů chodí neustále hladové a stěžují si, že jim to opět nechutnalo!
Když si přečtou, co budou mít, tak se někdy i těší, ale pak stejně přijdou, že se to nedalo jíst.
Nemám nic proti zdravějším variantám, ale musí to být ochucené.
Své starší dítě, které mám v páté třídě, jsem už raději z obědů odhlásila, má každý den kroužek a nemá ani základní polední jídlo, protože jídelna není schopna uvařit dobré jídlo pro děti.
Jeden týden jsem si jídla vyzvedávala, abych to mohla sama posoudit, jestli je to opravdu tak hrozné – a bohužel se to potvrdilo!
Treska zalitá smetanou – teda spíš mlékem, kaše bez chuti a treska chutnala jak syrová.
Polévky vypadají a chutnají jak vypláchnutý hrnec od polévky.
Abych platila každý den obědy za dvě děti, které každý den přijdou, že se to nedá jíst, jsou pro mě vyhozené peníze do koše.
Když jsem ochutnala guláš s rýží, guláš neochucený, rýže neslaná a rozvařená. Čočka na kyselo + vejce – chutnala dobře!

Tak proč to jednou jde a 10x ne?!
Segedin nezahuštěný - úplně voda, k tomu knedlík, který byl matlavý a nedovařený. My rodiče už toho máme plné zuby a nezbývá nám nic jiného, než aby tam děti nechodily.
Žádám o důkladné prověření.
Děkuji Dostálová Kamila