

Protokół

z narady Komisji Gospodarstwa Domowego w dniu 23.III 65 r.

Porządek dzienny narady :

- I Doszkalanie personelu stołówek
 - a/ Domów Dziecka i internatów
 - b/ Stołówek szkolnych
 - c/ " przedszkolnych
- II Drugie śniadanie w szkołach / akcja szklanki mleka /
- III Stołówki przyzakładowe
- IV a Usługi kosmetyczne
- IV b / pralnicze

Naradę zagała kż. przewodnicząca Komisji kol. Kierska przedstawiając porządek dzienny zebrania.

Odnosnie pkt I omówiła konieczność doszkalania kuchennego personelu stołówek, Domów Dziecka, internatów, szkół i przedszkoli. Odnosnie Domów Dziecka, i internatów kol. Kierska stwierdziła że dzieci są żywione nie racjonalnie o czym świadczy ich mizerny wygląd. Doszkalanie personelu dawałoby pewną gwarancję właściwego prowadzenia stołówek.

W związku z tym postanowiono zorganizować 6 tygodniowe kursy dla kucharek powyższych Domów i internatów. Padła również propozycja aby posiłki przyrządzane na danym kursie były przyrządzane z produktów przewidzianych na rację dzienną stołówki, i następnie konsumowane przez dzieci. Chodzi o skonfrontowanie właściwych możliwości produkcyjnych stołówki.

Kol. Muszka zobowiązała się do przygotowania programu preliminarza oraz skalkulowania kosztorysu na 1 osobę uczestniczącą w kursie.

Przewidziano również uczestnictwo 1 do 2 osób z każdego Domu Dziecka i internatu. Szkolenie personelu będzie się odbywało po kierunku instruktora żywienia z Ośrodka Gospodarstwa Domowego przy Zarządzie Łódzkim Ligi Kobiet / w ramach etatu /. Odnosnie szkolenia personelu stołówek szkolnych i przedszkolnych przedstawicielka Kuratorium zobowiązała się do ustalenia funduszy i przekazania ich Ośrodkowi Gospodarstwa Domowego.

W tym przypadku szkoleniem personelu zajmie się również instruktor żywienia z Ośrodka. Sanepid przychyliła się jak najbardziej do powyższych akcji widząc dobro dziecka.

Adp pkt II Kol. Kierska podjęła sprawę dożywiania dzieci szkolnych / akeja szklarka mleka dla każdego dziecka /.

Z wypowiedzi przedstawicielki Kuratorium wynika, że zaledwie 30% dzieci korzysta z dożywiania odpłatnego jak / zupa względnie czarna kawa /. Pozostałe dzieci nie otrzymują nic. Taki stan rzeczy związany jest z trudnościami sporządzania posiłków i nie odpowiednio zorganizowaną kuchnią / trudności lokalowe /. Często również z powodu nie odpowiednich warunków sanitarnych.

Kol. Kierska aby przezwyciężyć trudności podała projekt dowożenia do szkół mleka gorącego, z barów mlecznych względnie bezpośrednio z mleczarni. Mleko będzie rozdzielane przez personel kuchenny względnie przez osoby dorosłe wytypowane przez Komitet Rodzicielski.

W szkołach w których warunki są odpowiednie pod względem lokalowym i za wypogom Sanepidu żywienie powinno przebiegać nadal z tym że personel zostanie przeszkolony na kursach.

Ad.pkt III Zagadnieniem pierwszej potrzeby staje się problem stołówek przyzakładowych. Jak wynika z relacji kol. Kierskiej obserwuje się w niektórych przedsiębiorstwach dyrekcjach likwidację stołówek, co jest nie dopuszczalne ze względu na to iż stołówka jest ogromnym udogodnieniem dla kobiet pracujących . Tym większym jeśli ze stołówki może korzystać cała rodzina.

W tej chwili na terenie Łodzi prowadzone są 4/4 stołówki , suma nikła w porównaniu do potrzeb.

W związku z tym problemem kol. Muszka podała konkretny wniosek aby dotrzeć do dyrektorów a następnie Rad Zakładowych i P.O.P. poprzez Ośrodek Ekonomiki i Organizacji Pracy.

Organizując tam odczyty i np. na temat " Wpływ racjonalnego żywienia na wydajność pracy ", dałoby to pewną miarę wartości i celowości organizowania stołówek. Wpłynęłoby to na sprawniejszą organizację stołówek. Stołówki istniejące nie są bez zarzutu. Wiele zastrzeżeń mają konsumenci jak również Sanepid.

Kol. Kierska uważa istniejący stan za przejściowy. W miarę dorobku i rozwoju naszych zakładów sytuacja ulegnie poprawie.

Nie mniej jednak personel kuchenny stołówek należy przeszkolić na specjalnych kursach .

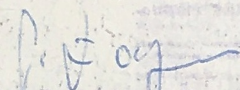
Przedmiotem kursów będzie racjonalne żywienie oraz przepisy sanitarne prowadzone przez Sanepid.

Padła również propozycja zorganizowania pół godzinnej przerwy obiadowej podczas pracy i warunkiem odpracowania.

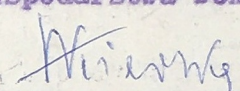
Ad. pkt . IV

Kol. Rzepkowska szczegółowo omówiła usługi fryzjerskie i kosmetyczne. Sugerując zarazem organizowanie zakładów kosmetycznych przyzakładowych. Smłki Poinformowała również, że ceny na usługi nie mogą być obniżone gdyż obroty sSpółdzielni pokrywają zaledwie koszty utrzymania zakładów i zużytych kosmetyków. Ponieważ komorne zostało podniesione o 5 % od obrotu i Spółdzielnia nie otrzymuje żadnych rabatów na środki kosmetyczne i fryzjerskie.

Protokółowała


/ Loginowicz Grażyna /

Przewodnicząca Komisji
Gospodarstwa Domowego


/ Kierska Franciszka /