

Analýza problémů školního stravování

Helena Petrů

Diplomová práce
2005



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

ABSTRAKT

Abstrakt česky

Cílem práce je provést zhodnocení současných problémů školního stravování z pohledu řídící práce vedoucích školních jídelen. Práce je zaměřena na specifiky výživy školní mládeže a její usměrňování státní správou. Zaměřuje se na materiální, finanční, hygienické, personální a další podmínky současného školního stravování.

Na základě průzkumu ve 4 srovnatelných školních jídelnách v kraji Vysočina jsou teoretické závěry konfrontovány se současnou praxí a na tomto podkladě jsou vyvozeny možné dopady a jejich vlivy na kvalitu školního stravování, jakož i návrhy a doporučení jak v rovině obecné tak i specificky pro každou sledovanou školní jídelnu.

Abstrakt ve světovém jazyce

The intention of this diploma thesis is to perform a validation of contemporary problems in school catering from the point of view of school canteen's manager.

The thesis is specialized in particularities in nutrition of school children and its regulation by state administration.

It is concentrated on material, financial, hygienical, personal and other terms of contemporary school catering.

Based on an exploration in four comparable school canteens in the region Vysočina, the theoretical results are confronted with current standard practice and after then there are deduced possible impacts and their influences on the quality of school catering, as well as suggestions in general and specialized for each watched school canteen.

Chtěla bych touto cestou poděkovat vedoucímu své diplomové práce Doc. Ing. Jaroslavu Liškovi, CSc. Jsem mu vděčná za připomínky, díky kterým jsem práci dovedla do předkládané podoby, a také za trpělivý a moderní přístup.

OBSAH

OBSAH	5
ÚVOD.....	7
I. TEORETICKÁ ČÁST	8
1 CÍL PRÁCE A POUŽITÉ METODY ZPRACOVÁNÍ	9
1.1 CÍL PRÁCE	9
1.2 POUŽITÉ METODY ZPRACOVÁNÍ.....	9
2 ANALÝZA ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	10
2.1 ZÁKLADNÍ POJMY	10
2.2 PODSTATA ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ A JEHO VÝZNAM	12
2.2.1 Oblast zdravotního působení.....	12
2.2.2 Oblast výchovného působení	14
2.2.3 Oblast financování	15
2.2.4 Význam školního stravování.....	15
2.3 ASPEKTY ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	16
2.3.1 Hospodaření ZŠS a finanční podmínky	16
2.3.2 Hmotné podmínky ZŠS.....	20
2.3.3 Personální zajištění	26
2.3.4 Hygienické podmínky	29
2.3.5 Odbytová stránka	31
II. PRAKTICKÁ ČÁST	34
3 PRAKTICKÁ ČÁST.....	35
3.1 ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ „A“	35
3.1.1 Výsledky průzkumu v ZŠS	35
3.1.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky.....	43
3.1.3 Zhodnocení stavu	45
3.2 ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ „B“	46
3.2.1 Výsledky průzkumu v ZŠS	46
3.2.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky.....	53
3.2.3 Zhodnocení stavu	55
3.3 ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ „C“	56
3.3.1 Výsledky průzkumu v ZŠS	57
3.3.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky.....	63
3.3.3 Zhodnocení stavu	65
3.4 ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ „D“	66
3.4.1 Výsledky průzkumu v ZŠS	67
3.4.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky.....	74
3.4.3 Zhodnocení stavu	76
3.5 SHRUTÍ.....	77
3.6 DOPORUČUJÍCÍ OPATŘENÍ	80

3.6.1	Doporučující opatření pro jednotlivá ZŠS	80
3.6.2	Obecná doporučení pro školní stravování.....	83
ZÁVĚR.....		86
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY		88
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK		90
SEZNAM OBRÁZKŮ		91
SEZNAM TABULEK.....		92
SEZNAM PŘÍLOH.....		93

ÚVOD

Školní stravování je důležitou součástí života dítěte, které vykonává povinnou školní docházku. Má přínos nejen pro aktuální fyzický a psychický stav strávníků, ale je též faktorem, který ovlivní utváření správných a zdravých výživových návyků v pozdějším věku. Děti si tento do budoucna orientovaný cíl vzhledem ke svému věku neuvědomují, bohužel řada rodičů jej bohužel také opomíná. Jejich zájmem je pochopitelně získat za prostředky vynaložené na stravování svých dětí maximum, ale v některých případech si plně neuvědomují vztah mezi množstvím jídla, jeho přínosem pro organismus a skutečnými fyziologickými potřebami dítěte, v důsledku čehož podrobují školní stravování většinou neoprávněné kritice.

Organizované školní stravování má v České republice dlouhou tradici. V průběhu času bylo ovlivňováno mnoha faktory, z nichž snad nejvýznamnější je vědecký a technický pokrok, který se promítá i do přípravy stravy. Muselo se vypořádat s řadou problémů, což se promítlo do zkušeností odpovědných pracovníků. A zejména díky nim je současné školní stravování odborníky hodnoceno převážně pozitivně.

Proč si strávníci – tedy ti, pro které je školní stravování primárně určeno – cení tohoto produktu méně? Kde je příčina tohoto odlišného hodnocení? A jaký je skutečný stav školního stravování?

V následujícím textu bude pojednáno o školním stravování jak z pohledu vedoucí provozu - na zabezpečení výroby po stránce finanční, materiální, hygienické atp., tak i z „druhé strany výdejního okénka“ – z pohledu těch, kteří se ve školních jídelnách denně stravují. Je nutné pohlédnout na tuto oblast komplexně, ze všech úhlů, jedině tak je možno dojít k smysluplným a účelným doporučením, která budou směřovat ke zlepšení a zvýšení spokojenosti strávníků.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 CÍL PRÁCE A POUŽITÉ METODY ZPRACOVÁNÍ

1.1 Cíl práce

Cílem práce je provést zhodnocení současných problémů školního stravování z pohledu řídicí práce vedoucích školních jídelen. Práce je zaměřena na specifiky výživy školní mládeže a její usměrňování státní správou. Sleduje materiální, finanční, hygienické, personální a další podmínky současného školního stravování.

Na základě průzkumu ve čtyřech školních jídelnách v kraji Vysočina jsou teoretické závěry konfrontovány se současnou praxí. Na tomto podkladě jsou vyvozeny možné dopady a jejich vlivy na kvalitu školního stravování a návrhy a doporučení jak v rovině obecné, tak i specificky pro každou sledovanou školní jídelnu.

1.2 Použité metody zpracování

Při zpracování byly použity následující metody

- *výběr a shromažďování informací* – při práci s literaturou a při sběru podkladů o zařízeních školního stravování,
- *třídění informací* – při práci s literaturou a výsledky průzkumu,
- *metoda osobního a dotazníkového průzkumu* – při shromažďování informací,
- *metoda analýzy* – při práci s výsledky dotazníkového průzkumu,
- *metoda syntézy* – při práci s výsledky dotazníkového průzkumu,
- *metoda dedukce* – při konfrontaci teoretických závěrů s praxí,
- *metoda komparace* – při vzájemném porovnávání jednotlivých školních jídelen,
- *metody matematicko-statistické* – při vyhodnocování výsledků z dotazníkového šetření.

2 ANALÝZA ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Organizované školní stravování má v České republice dlouhou tradici, na základních školách se ho účastní cca 76 % žáků [1]. Ačkoliv je školní stravování určeno dětem, které se účastní školního vyučování, nejedná se o ryze účelovou formu stravování [2], neboť školní jídelny jsou oprávněny poskytovat stravování i jiným osobám. Jedná se jednak o závodní stravování zaměstnanců školy a školských zařízení, které musí být vymezeno jako jeden z předmětů hlavní nebo doplňkové činnosti, a jednak o poskytování stravovacích služeb jiným osobám, např. veřejnosti, výlučně v rámci doplňkové činnosti [3].

2.1 Základní pojmy

Zařízení školního stravování

Podle vyhlášky [4] je školní stravování zabezpečeno tzv. zařízením školního stravování (dále jen ZŠS), jiným způsobem pouze ve výjimečných případech.

ZŠS se v současnosti nerozlišují podle toho, kterému druhu školy, předškolního zařízení nebo školského zařízení zajišťují stravování, ale podle toho, jakou činnost vykonávají. Nerozlišuje se tedy, jedná-li se např. o školní jídelnu při základní škole nebo jídelnu zajišťující celodenní stravování. Toto rozlišování pozbylo na významu, neboť slučování nejrozličnějších škol a školských zařízení do jednoho právního subjektu (tzv. školská právnická osoba, dále jen ŠPO) vede k tomu, že jedna školní jídelna může sloužit stravování dětí a žáků více škol a školských zařízení.

V rámci ZŠS se rozlišují podle vykonávané činnosti tři typy [5] a na jejich základě je určena výše příspěvku ze státního rozpočtu.

- Školní jídelna stravu vaří a zároveň vydává strávníkům k přímé konzumaci. Může ovšem uvařit i více nebo méně jídel, než kolik má vlastních strávníků, neboť část jídel může distribuovat jiným zařízením resp. z jiného zařízení dovézt.
- Školní jídelna – vývařovna stravu pouze připravuje a dále expeduje do jiných zařízení.
- Školní jídelna – výdejna stravu nevaří, dováží ji z jiného stravovacího zařízení a v této jídelně ji pouze vydává k přímé konzumaci strávníkům vlastními zaměstnanci. Zde je třeba poznamenat, že stravovací zařízení, z kterého je strava dovezena, musí být

zařazeno v síti škol, předškolních a školských zařízení, jinak nebude výdejna do této sítě zařazena, neboť v tomto případě se jedná o náhradní stravování.

Ve většině případů jsou školní jídelny součástí ŠPO. Je tedy nutné mít na paměti, že vedoucí ZŠS je zaměstnancem ŠPO, který na jednu stranu sice zodpovídá za řádný chod a hospodaření školní jídelny, nicméně jeho pravomoci jsou omezené a podléhá řediteli. Ředitel je statutárním orgánem ŠPO a jedině on je pověřen k zastupování ŠPO jako celku i jeho jednotlivých součástí vůči orgánům státní správy, samosprávy a dalším institucím. V případě samostatných ZŠS je statutárním orgánem jeho ředitel (vedoucí).

Zřizovatel a právní forma ZŠS

Z výše uvedeného vyplývá, že nejedná-li se o samostatné ZŠS s právní subjektivitou, je ZŠS součástí školy. Pokud je zřizovatelem ZŠS Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, kraj, obec nebo svazek obcí, je toto ZŠS vedeno jako školská právnická osoba nebo příspěvková organizace (v případě ministerstva státní).

Je-li zřizovatelem Ministerstvo obrany, Ministerstvo vnitra nebo Ministerstvo spravedlnosti, je toto ZŠS vedeno jako organizační složka státu.

Je-li zřizovatelem registrovaná církev nebo náboženská společnost, je ZŠS vedeno jako církevní organizace.

Je-li zřizovatelem jiná právnická nebo fyzická osoba, je ZŠS vedeno jako obecně prospěšná společnost nebo jako společnost s ručením omezeným.

Hlavní a doplňková činnost

Hlavní činností školských zařízení, mezi něž se ZŠS řadí, je poskytování školských služeb podle [3]. To znamená, že ve zřizovacím aktu ZŠS (není rozhodující zda se jedná o samostatné ZŠS s právní subjektivitou nebo o ZŠS, které je jednou ze součástí školy) musí být jako hlavní činnost uvedeno poskytování školního stravování.

Poskytování stravování zaměstnancům škol a školských zařízení není školním, ale závodním stravováním, a je tedy nutné, aby bylo patřičně vymezeno. Zde jsou možné dva způsoby uvedení závodního stravování ve zřizovacím aktu [6], a sice v rámci hlavní činnosti, popř. v rámci činnosti doplňkové, a to zejména tehdy, pokud ZŠS doplňkovou činnost již v oblasti stravování vykonává.

Doplňková činnost navazuje na hlavní činnost ZŠS, aby mohlo lépe využívat všechny své hospodářské možnosti a odbornost svých zaměstnanců. Tato činnost nesmí narušovat plnění hlavních účelů organizace a sleduje se odděleně, aby bylo možné kdykoliv prokázat, že na ni nebyly použity prostředky ze státního rozpočtu. Prostředky, které ZŠS získalo doplňkovou činností, smí v průběhu příslušného kalendářního roku použít pouze k úhradě výdajů této činnosti. Pokud hospodaření v rámci doplňkové činnosti ke konci kalendářního roku skončí se ztrátou, je třeba ji do konce následujícího kalendářního roku vyrovnat, nebo doplňkovou činnost ukončit.

Pokud ZŠS poskytuje stravovací služby veřejnosti, je třeba, aby toto bylo v doplňkové činnosti uvedeno, a také je nezbytné zabezpečit, aby tato činnost byla od školního stravování oddělena časově nebo prostorově [4].

2.2 Podstata školního stravování a jeho význam

Školní stravování plní svým obsahem několik úkolů a jeho poslání je nutné vnímat a posuzovat v celém kontextu. Nejde jen o to, aby strážník zahnal pocit hladu, ale také o to, aby si prostřednictvím podávané stravy upevnil zdraví. Další podstatný rys je ten, že děti se, díky příkladu starších osob, v jejichž přítomnosti se stravují, naučí slušnému společenskému chování. Neopominutelné je také to, že školní stravování je do určité míry hrazeno ze státního rozpočtu.

Na školní stravování je tedy možno nahlížet z několika úhlů [7]. Jsou to

- oblast zdravotního působení,
- oblast výchovného působení,
- oblast financování.

2.2.1 Oblast zdravotního působení

Nutriční hledisko

Není pochyb o tom, že jakákoliv fyzická práce organismus více či méně vyčerpává, a je tedy nutné po určité době trvání činnosti obnovit síly. Právě tak je zapotřebí dodat organismu energii, kterou spotřeboval v průběhu činnosti duševní, a poskytnout mu prostor a čas k tomu, aby mohl ztrátu nahradit a zregenerovat se [8].

Hlavním smyslem školního stravování je děti nasytit a prostřednictvím konzumované stravy jim tak zabezpečit přísun potřebné energie a nutrietů. Rostoucí organismus dětí i mládeže má specifické požadavky na výživu, neboť prochází různými stupni vývoje, v nichž se jeho potřeby mění a vyvíjejí.

Vyhláška [4] stanovuje výživové normy pro školní stravování. Na rozdíl od předchozí právní úpravy již nejsou její součástí doporučené hodnoty energie a nutrietů, jejichž plnění by měla konzumovaná strava zabezpečit, ale pouze průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech. V tabulce (Tab. 1) jsou tyto hodnoty uvedeny pro věkové skupiny strávníků, kterých se týká povinná školní docházka.

Tab. 1. Množství a druh vybraných potravin v gramech na strávnicka a den

Druh potravin	Množství potravin v g na oběd pro věkovou kategorii		
	7 – 10 let	11 – 14 let	15 – 18 let
Maso	64	70	75
Ryby	10	10	10
Mléko tekuté	55	70	100
Mléčné výrobky	19	17	9
Tuky volné	12	15	17
Cukr volný	13	16	16
Zelenina celkem	85	90	100
Ovoce celkem	65	80	90
Brambory	140	160	170
Luštěniny	10	10	10

Děti jsou do příslušné věkové skupiny zařazeny podle toho, zda v aktuálním školním roce dosáhnou požadovaného věku. Vzhledem k tomu, že povinná školní docházka je devítiletá, dovrší žáci v devátém ročníku zpravidla věku patnácti let. Proto by strava, resp. velikost podávané stravy, měla zohledňovat výše uvedené normy, a namísto dvou velikostí porce podávat strávníkům podle věku tři velikosti porce.

Hledisko zdravotní nezávadnosti

Oblasti zdravotního působení se také týká nutnost splnit všechny požadavky, které jsou školním jídelnám dány hygienickými předpisy. Základní normou je zde zákon č. 258/2000 o ochraně veřejného zdraví a z něho vycházející vyhlášky. Pro činnost školních jídelen jsou nejdůležitější vyhlášky č. 137/2004 [9] a 108/2001 [10]. O této problematice bude pojednáno v kapitole, která se týká hygienických podmínek ZŠS.

2.2.2 Oblast výchovného působení

Výchovný aspekt sehrává ve výživě dětí důležitou roli, je téměř stejně důležitý jako aspekt nutriční [11]. Ve školství by problematika výživy měla být zařazena do výuky, aby děti měly možnost teoretické poznatky nabyté v průběhu výuky převést do praxe ve školní jídelně.

Každé dítě přichází do základní školy s určitými výživovými zvyklostmi a návyky ze své rodiny. Je zvyklé na jistý denní stravovací režim, škála jeho jídelních preferencí a averzí je poměrně stálá. V preferencích dětí se odráží stav stravování v rodině. Cestou publicity se poznatky o zdravé výživě dostávají do povědomí populace a jsou více nebo méně jednotlivými rodinami respektovány. Avšak pravidelný příjem kvalitní potravy v rodině často nelze dobře zajistit. Hlavním důvodem bývá zaměstnání rodičů. Z tohoto důvodu nabývá školní stravování v rámci utváření zdravých stravovacích návyků na významu. Je-li školní stravování kvalitní, může pomoci odstranit některé nevhodné návyky a zmírnit negativní stravovací zvyklosti z rodiny. Nevhodné stravovací návyky jsou jednou z hlavních příčin rozvoje řady civilizačních onemocnění. Tím, že se děti učí pravidelně přijímat stravu, případně poznávají novou úpravu potravin, než jak to znají z domova, přispívá školní stravování ke zlepšení kvality života.

Ovšem je třeba upozornit, že situace ve školní jídelně může být i předmětem nátlaku na dítě [12]. Má-li školní stravování vychovávat k racionalitě ve stravování, musí na jedné straně učit děti jíst pokrmy méně známé a v rodinném stravování opomíjené, a na straně druhé je má naučit, aby nenechávaly zbytky na talíři, protože je to neohospodárné. Je nutné respektovat individuální požadavky na množství pokrmů, přitom je třeba posoudit, nevymyká-li se individuální potřeba výrazně z normálu. Nutit do jídla za každou cenu není správné a neprospívá to ani postoji strážníka k výživě. Je důležité, aby děti pochopily

vztah mezi jídlem a vlastním zdravotním stavem a uvědomily si, že čas, který věnují jídlu, je věnovaný jejich zdraví.

Stejně důležitá jako výchova ke správným stravovacím návykům, je i výchova ke správnému stolování. Zde by měly jít dětem příkladem pedagogové, kteří se také ve školních jídelnách stravují. Učitelé a vychovatelé by měli běžně stolovat spolu s žáky, a tím je vést k získání a prohloubení znalostí jak o výživě a stravování, tak o hygieně, stolování a společenském chování vůbec.

2.2.3 Oblast financování

Není pochyb o tom, že školní stravování je pro strávnicky výhodné. Děti, resp. jejich rodiče, totiž hradí pouze náklady na potraviny. Mzdové náklady na vyrobenou stravu jsou hrazeny ze státního rozpočtu prostřednictvím příslušných regionálních úřadů, náklady na provozní režii hradí zřizovatel.

Částka určená na nákup potravin, tzv. finanční normativ, se pohybuje v mezích stanovených vyhláškou [4]. ZŠS si konkrétní výši stanoví podle cen, které jsou v místě jídelny obvyklé. V tabulce (Tab. 2) jsou uvedeny tyto hodnoty pro věkové skupiny strávníků, kterých se týká povinná školní docházka.

Tab. 2. Rozpětí finančních limitů na oběd v korunách na strávníka a den

Věková skupina strávníků	Finanční limit v Kč na oběd a strávníka
7 – 10 let	13,50 až 23,00
11 – 14 let	15,00 až 24,50
15 a více let	16,00 až 26,00

2.2.4 Význam školního stravování

Školní stravování prospívá jak jednotlivcům (dětem i stravovaným pedagogům), tak celé společnosti [13] tím, že

- správná výživa přispívá k dobrému zdravotnímu stavu jednotlivce a jeho prostřednictvím i celku, jehož je součástí,

- úhrada části nákladů školního stravování ze společenských prostředků umožňuje účast všem dětem,
- velké množství stravovaných vytváří tlak na existenci pracovních míst, a tak nabízí pracovní uplatnění desítkám tisíc osob,
- potřeba zajistit výrobu pokrmů surovinami prospívá ekonomickým výsledkům příslušných výrobců a dodavatelů.

2.3 Aspekty školního stravování

Producent jakéhokoliv výrobku či služby řeší základní otázky. Co a pro koho vyrábět? Kde na to vzít peníze? Kde a z čeho vyrábět? Jakým způsobem vyrábět? Odpověď na otázku první lze nalézt v kapitole 2.2. Následující kapitoly poskytnou odpovědi na otázky zbývajících.

2.3.1 Hospodaření ZŠS a finanční podmínky

Je-li ZŠS součástí školy, posuzují se veškeré finanční toky v kontextu celé právnické osoby. Finance zpravidla proudí na účet školy a ta také zajišťuje vypořádání finančních záležitostí ZŠS.

V případě samostatného ZŠS je ředitel (vedoucí) povinen zajistit vyúčtování prostředků získaných ze státního rozpočtu, odepisování majetku ZŠS a zpracování rozboru hospodaření ZŠS. Na základě těchto údajů se pak zjišťuje výsledek hospodaření sloučením výsledku hospodaření z hlavní činnosti a zisku z doplňkové činnosti po zdanění. Výsledek hospodaření se tvoří po vypořádání finančních prostředků plynoucích ze státního rozpočtu. Jedná-li se o tzv. zlepšený hospodářský výsledek (tzn. skutečné příjmy hospodaření hlavní a doplňkové činnosti po zdanění jsou spolu s prostředky přijatými od zřizovatele větší než její provozní náklady), přidělují se finanční prostředky peněžním fondům (rezervní fond, investiční fond a fond kulturních a sociálních potřeb).

Podle [3] se za příjmy ZŠS považují především:

- finanční prostředky ze státního rozpočtu,
- finanční prostředky z rozpočtů územních samosprávných celků,
- příjmy z hlavní a doplňkové činnosti,

- finanční prostředky přijaté od zřizovatele,
- příjmy z majetku ve vlastnictví ZŠS,
- dary a dědictví.

Vztah ke státnímu rozpočtu

Finanční prostředky ze státního rozpočtu se ZŠS poskytují podle skutečného počtu stravovaných pro příslušný školní rok a jsou ZŠS přerozdělovány krajskými úřady. Ty stanovují tzv. krajské normativy, které vycházejí z normativů republikových (vyhlašuje je MŠMT). Normativ vyjadřuje hodnotu finančních prostředků, které jsou přiznávány ZŠS na jednoho pracovníka. Při jejich stanovování je rozhodná průměrná výše měsíčního platu pracovníků ZŠS a počet stravovaných, který připadá na jednoho pracovníka [14].

Ze státního rozpočtu se ZŠS poskytují finanční prostředky, jejichž výše závisí na osobě zřizovatele ZŠS [3]. Je-li zřizovatelem ZŠS stát, kraj, obec nebo církev, poskytují se prostředky ze státního rozpočtu na neinvestiční výdaje – náhrady, které vyplývají z pracovněprávních vztahů a na příděly do FKSP. Kromě toho, je-li zřizovatelem ZŠS ministerstvo, přísluší ZŠS také ze státního rozpočtu finanční prostředky určené na další neinvestiční výdaje spojené s provozem ZŠS a na investiční výdaje.

Pokud je ZŠS zřízeno jiným způsobem než výše uvedenými osobami, má také nárok na finanční prostředky - dotace ze státního rozpočtu [15]. Ta se poskytuje k financování neinvestičních výdajů a určuje se 60procentním podílem z normativu jako ročního objemu těchto výdajů, které připadají na jednoho stravovaného v ZŠS zřizovaném obcí.

Vztah k rozpočtům územních samosprávných celků

ZŠS má nárok na finanční prostředky z rozpočtu obce resp. kraje, pokud je zřizovatelem ZŠS [3]. Má tedy zajištěno pokrytí výdajů, které nejsou hrazeny ze státního rozpočtu, musí se ovšem jednat o výdaje vynaložené na hlavní činnost, nikoliv doplňkovou.

ZŠS může mít vztah i k rozpočtu obce, která není jejím zřizovatelem. Je to v případě, že ZŠS poskytuje školní stravování žákům s trvalým pobytem v obci, která sama na svém území žádné ZŠS nezřídila. Tato obec potom hradí obci - zřizovateli ZŠS neinvestiční výdaje, které ZŠS plynou ze stravování jejích „přespolních“ žáků. Neinvestiční výdaje jsou tvořeny náklady na údržbu a opravy, materiálními výdaji, službami a výdaji nevýrobní

povahy, mzdovými prostředky a ostatními výplatami fyzickým osobám, které nejsou poskytovány prostřednictvím krajského úřadu ze státního rozpočtu.

Příjmy z hlavní a doplňkové činnosti

V případě ZŠS je hlavní činností poskytování školního stravování. Příjmem z ní je úplata za školní stravování (stravné) a je určena výší finančního normativu – viz kapitola 2.2.3 a tabulka (Tab. 2). Konkrétní výši úplaty stanoví ředitel školy, jejíž součástí ZŠS je, v případě samostatného ZŠS ji stanoví ředitel (vedoucí) stravovacího zařízení. Tato částka slouží k nákupu surovin, které jsou použity pro přípravu hlavního a doplňkového jídla, a jenom na ně.

Pokud vedoucí ZŠS zjistí, že přijatá platba od strávníků převyšuje náklady na potraviny, je potřeba, aby do konce školního roku zajistil, aby rozdíl byl vyrovnán. Je žádoucí, aby za tyto „nadbytečné“ prostředky byly pořízeny potraviny nutričně prospěšné – např. ovoce nebo mléčné výrobky.

Pokud je však souhrn plateb přijatých od strávníků nižší a nepokrývá náklady na potraviny, musí vedoucí ZŠS rozdíl opět vyrovnat a do jídelníčku zařadit pokrmy, které nejsou nákladné na suroviny. Toto by se však mělo dít pokud možno nenápadně a vyžaduje to spolupráci a důvtip hlavního kuchaře. V opačném případě mohou negativní ohlasy strávníků poškodit dobrou pověst zaměstnanců i vedení ZŠS.

V případě závodního stravování zaměstnanců škol a školských zařízení lze rozlišit dvě situace [16]. Pokud ZŠS (ať samostatné nebo jako součást školy) zajišťuje závodní stravování vlastních zaměstnanců ZŠS resp. školy, považuje se za příjem ZŠS pořizovací cena surovin - tu hradí sami zaměstnanci, ostatní provozní náklady (věcné, osobní a další režijní náklady) jsou prostřednictvím zaměstnavatele – školy v podstatě hrazeny ze státního rozpočtu jako „ostatní náklady vyplývající z pracovněprávních vztahů“. Pokud ZŠS zajišťuje závodní stravování zaměstnanců jiných škol, lze za příjem považovat cenu sjednanou ve smlouvě.

V případě doplňkové činnosti jsou za příjmy považovány výnosy, které zpravidla zahrnují i ziskovou přírážku.

Problematika DPH

Daň z přidané hodnoty jako nepřímá univerzální daň se dotýká každého spotřebitele. Je to daň, kterou konzument platí v ceně výrobků a služeb. Ovšem případ ZŠS je do jisté míry zvláštností a problematika DPH je poněkud složitější a náročná, zejména na evidenci.

Podle vyhlášky [4] je školní stravování stravovací službou. Ze zákona [17] vyplývá, že stravovací služby podléhají základní sazbě daně, která činí 19 %. Zákon se odvolává na Standardní klasifikaci produkce, která obsahuje podrobné členění veškerých výrobků a služeb. Pod číselným označením 55.51.10 uvádí i služby závodních (příp. školních a podobných) jídelen.

Zákon [17] ovšem uvádí, která plnění jsou od daně osvobozená. Mezi nimi jsou jmenovány i výchova a vzdělávání. Těmi se pro daňové účely rozumí také činnost poskytovaná ve školských zařízeních. Z toho vyplývá, že školní stravování, tak jak je uvedeno ve [4], tedy stravování dětí, žáků a studentů, je výchovnou a vzdělávací službou a je lhotečné, zda ji poskytuje ZŠS, které je součástí vlastní školy nebo jiné školy nebo je samostatné, ať má jakéhokoliv zřizovatele. Podstatné je to, aby bylo toto ZŠS zařazeno v rejstříku škol a školských zařízení.

Ovšem v ZŠS se nestravují pouze děti a studenti. Školní jídelny kromě nich stravují také učitele, další zaměstnance škol a nezřídka kdy umožňují i stravování široké veřejnosti. Toto stravování pochopitelně od DPH osvobozené není a nezáleží ani na tom, že ze stravování zaměstnanců školy neplyne jídelně žádný zisk.

Pokud tedy ZŠS poskytuje i jiné než školní stravování, je nutné, aby podle nařízení [17] vedoucí sledoval výnosy za stravovací služby, které nejsou od daně osvobozené, aby tak zjistil obrat pro registraci k DPH. Obratem se rozumí výnosy za skutečně plnění s výjimkou plnění, která jsou od daně osvobozena bez nároku na odpočet. Do obratu se kromě nich nezahrnují příjmy z prodeje dlouhodobého hmotného a nehmotného majetku, který je v majetku ZŠS.

Pokud obrat z činností, které nejsou od DPH osvobozené, přesáhne částku 1 000 000 Kč za období dvanácti po sobě jdoucích měsíců, stává se ZŠS plátcem DPH a musí se jako plátce registrovat. Přihlášku musí podat do patnácti dnů po skončení kalendářního měsíce, ve kterém obrat překročil 1 000 000 Kč, a plátcem se stává od prvního dne třetího měsíce,

který následuje po tom měsíci, ve kterém byla stanovená částka překročena. Přihlášku podává ředitel (vedoucí) ZŠS popř. ředitel školy, pod níž ZŠS spadá.

Situace je o to složitější, že pokud je ZŠS součástí školy a přestože obrat ZŠS nepřekročí po stanovenou dobu požadovanou částku, je přesto nutné obrat neustále sledovat, protože osobou povinnou k dani je škola jako celek a ZŠS, resp. jeho vedoucí, má povinnost sledovat svůj obrat v závislosti na obratu celé organizace.

2.3.2 Hmotné podmínky ZŠS

ZŠS je soubor všech prostor sloužících stravování – tedy jak k přípravě pokrmů v části výrobní, tak i jejich konzumaci v části odbytové. Hmotné podmínky kromě stavebního řešení prostor zahrnují i technické a materiální vybavení provozů ZŠS.

Stavební podmínky

[8] uvádí zásady výstavby ZŠS. To může být navrženo pro potřeby jedné školy, nebo se může poskytování stravování pro více škol či pro určité území řešit integrovaně. V organizaci výroby a odbytu se uplatňují dva způsoby: tradiční způsob s přímou návazností výroby a odbytu nebo centralizace výroby pro určitou oblast s rozvozem pokrmů. Výhodou centralizované výroby je soustředění výrobních kapacit, jejich lepší využití a vybavení, což umožňuje uspořit výrobní náklady i pracovníky. Nevýhodou jsou organizačně provozní obtíže spojené s převážením teplých pokrmů, zvýšené hygienické riziko a náklady na rozvoz.

ZŠS může být navrženo jako součást stavebního projektu školy - výhodou vybavení školy vlastním ZŠS je vzájemná návaznost školy na jídelnu, což je příjemné zejména pro strávníky.

ZŠS může být také stavebně řešeno bez přímého vztahu k určité škole jako zcela samostatné zařízení, do něhož docházejí žáci z okolních škol. Předpokladem použití tohoto systému stravování je přijatelná vzdálenost. Výhodou je možnost snížit provozní náklady při zvýšení kapacity stravovacího zařízení. Nevýhodou je nutnost docházky do jídelny. Tento systém stravování se může uplatnit zejména při modernizaci starých škol, kdy chybí dostatečné prostory pro zřízení vlastního ZŠS.

Vlastní ZŠS lze rozčlenit na výrobní část, ta je určována technologickým procesem, který v ní probíhá, a část odbytovou, tu navrhuje [8] při výstavbě řešit jako víceúčelový prostor.

Výrobní část ZŠS je určována technologickým procesem, který v ní probíhá. Výrobní prostory jsou podle charakteru činnosti sdruženy do jednotlivých provozních bloků, z nichž se skládá výrobní část. Ta má být umístěna tak, aby byl umožněn nerušený provoz a aby okolní prostředí a odbytová část nebyly obtěžovány hlukem či pachem. Varny a sklady je třeba orientovat k neslunečné straně. Prostory, které by vzájemně na sebe negativně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmů v kterékoliv fázi jejich výroby, přípravy a uvádění do oběhu, musí být odděleny [9]. Návaznost jednotlivých prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu a vyloučit možnost křížové kontaminace a negativního ovlivnění produktů.

Ve výrobní části se nacházejí bloky vyčleněné pro čistý provoz, sklady, úklidová komora, blok pro technické vybavení a blok provozního příslušenství.

Čistý provoz zahrnuje varnu, kde probíhají vlastní technologické operace přípravy stravy, umývárnu kuchyňského nádobí, která souvisí bezprostředně s varnou, čisté přípravny, jež navazují na stavebně oddělené hrubé přípravny, a denní (příruční) sklad - ten má být umístěn v blízkosti čistých přípraven a varny. Na varnu navazuje prostor výdejny, která má být od varny oddělena tak, aby byla vytvořena hluková, pachová i pohledová izolace mezi varnou a jídelnou. Z výrobních i odbytových prostor musí být přístupná umývárna stolního nádobí - ta musí být od umývárny kuchyňského nádobí oddělena.

Skladové prostory zahrnují jednotlivé druhy skladů poživatin, pomocné sklady a vstupní prostor pro příjem zásob. Podle teploty skladování se sklady poživatin dělí na sklady suché, chladné a chlazené. Suroviny, které by na sebe mohly negativně působit, je nutné skladovat odděleně. Velikost a druhy skladů závisí na počtu připravovaných jídel za den, počtu podávaných druhů denních jídel, na délce zásobovacího cyklu a na používání polotovarů a convenience food. Pomocné sklady zahrnují sklady obalů, inventáře, kancelářských prostředků, čisticích prostředků a prádla. Stavebně je třeba zvlášť oddělit sklad odpadků, který, pokud je to možné, má být zřízen jako chlazený.

K bloku technického vybavení patří strojovna vzduchotechniky, která se umísťuje v blízkosti varny a strojovna chladicího zařízení, která se navrhuje v těsném sousedství chlazených skladů.

Blok provozního příslušenství tvoří kancelář kuchyně, která se umísťuje tak, aby byla bez problémů přístupná strážníkům, denní místnost zaměstnanců, jejich šatna s umývárnou a WC pro zaměstnance.

Řešení odbytové části je vhodné vzhledem k výchovné funkci školního stravování věnovat náležitou pozornost, přestože využití těchto prostorů je poměrně nízké. Odbytová část je tvořena vstupním prostorem, jehož součástí by měl být prostor pro šatnu a pro hygienu příchozích strážníků. Ze vstupní haly by měla být strážníkům přístupná kancelář vedoucího pracovníka ZŠS. Na vstupní halu obvykle navazuje manipulační prostor, který slouží pro vydávání pokrmů a pro vrácení použitého nádobí, a vlastní konzumační prostor, který má nabízet strážníkům dostatečné místo.

Technologické podmínky a zařízení

Hlavní a nejdůležitější z činností, které se uskutečňují v rámci ZŠS a které je nutno technicky a technologicky zabezpečit, je příprava stravy. Ta se skládá z opracování a přípravy surovin, jejich tepelné úpravy a uchování pro výdej. Předchází jí řízené skladování surovin a navazuje na ni mytí použitého nádobí jak stolního, tak kuchyňského.

Uskladnění surovin je prvním úkolem ve sledu činností každého ZŠS. Sklady je třeba vybavit zařízením k uložení těchto surovin – jedná se o regály, rohože, závěsná zařízení atp. [9]. Aby byla zajištěna trvanlivost a nezávadnost surovin, je třeba pro skladování vytvořit vhodné podmínky, zpravidla se jedná o regulaci a sledování teploty. Základem je klimatizace, chladicí a mrazicí boxy doplněné chladicími a mrazicími skříněmi a truhlami. Sklady surovin je nutno vybavit měřidly pro kontrolu fyzikálních faktorů, nejčastěji teploty.

Nejpracnější činnosti se obvykle uskutečňují při opracování a přípravě surovin před vlastní tepelnou úpravou [18]. Pokud by měly být všechny vykonávány manuálně, byly by neúnosně časově náročné. Proto se hrubé přípravny vybavují vhodným zařízením pro praní a loupání brambor a zeleniny, čisté přípravny se zpravidla vybavují univerzálními roboty, které zajistí širokou škálu činností – od strouhání a krájení zeleniny, přes mletí masa až po hnětení těsta.

Samotná varna je vybavena technologickým zařízením k tepelnému zpracování pokrmů a potřebnými pracovními plochami. Vnitřní zařízení má být rozmístěno bez křížení cest surovin s cestami hotových výrobků a seřazeno do jednotlivých pracovních linek. Pro vaření, pečení a ostatní tepelné zpracování pokrmů slouží pracovní linky složené z kotlů, sporáků, pecí a dalších potřebných zařízení. V dnešní době je téměř nezbytnou a samozřejmou součástí každé varny konvektomat, který slouží k šetrné tepelné úpravě a

nabízí mnoho možností využití. Vzhledem k tomu, že častou součástí vydávaných jídel bývají i studené pokrmy jako např. saláty, je třeba zajistit do okamžiku výdeje chlazení v chladících skříních.

Hotové pokrmy se z varny přesunují do výdejny, kde jsou vydávány strávníkům. Vyhláška [9] stanoví, že pokrmy v době podávání strávníkům musí mít teplotu alespoň +63 stupňů C. Aby tato teplota byla zajištěna, vybavují se prostory pro výdej jídel strávníkům vyhřívanými stoly, vodními lázněmi, ohřívacími stoličkami apod.

Na výdejnu a jídelnu navazuje umývárna stolního nádobí, kde dochází zpravidla ke strojovému mytí nádobí v myčkách. Myčkami nebo dřezy se vybavuje i umývárna kuchyňského nádobí a náčiní.

Materiální podmínky

ZŠS jsou specifická zařízení, která mají mnoho shodného s jinými gastronomickými provozy, ale mají i své zvláštnosti, kterými se od ostatních provozů odlišují.

Suroviny

Hlavním smyslem školního stravování je vařit pro děti, přičemž je třeba mít na mysli, že dětská strava se do jisté míry od stravy dospělých odlišuje [19]. V nabídce výrobců i dodavatelů je až neskutečné množství druhů potravin a výrobků a není snadné se v takové nabídce orientovat. Řada výrobců vyrábí velmi podobné výrobky, lišící se od sebe jen obalem a cenou. Nejde ale jen o cenovou orientaci. Vedoucí ZŠS se často zajímají i o složení výrobku, snaží se zjistit, zda je ten který výrobek vhodný pro dětskou výživu nebo ne.

Druhou odlišností od ostatních stravovacích provozů je nedostatek financí, se kterým se školství potýká. To způsobuje snížený počet žáků, neboť poskytované finanční prostředky na počtu žáků přímo závisí.

ZŠS představují pro dodavatele možnost pravidelných a objemných dodávek. V současné době je na trhu převis nabídky nad poptávkou, dodavatelé mezi sebou soutěží o potenciální zákazníky. Řadu nabídek provází vzorky nebo ochutnávky, což je výhodné zejména v tom, že vedoucí ZŠS má možnost přesvědčit se o kvalitě nabízených surovin.

Jedním z významných kladů dodavatelů je schopnost rychlých dodávek. Pro ZŠS to přináší nejen úsporu finančních prostředků, zejména při využití různých akcí, ale také tím šetří

skladové prostory jídelen. Nadměrná zásoba váže finanční prostředky, které se dají využít jinak.

Kromě prvotních neopracovaných surovin nabízí trh stále více potravin pohotových – tzv. convenience food [18]. Jedná se o produkty s vyšším stupněm opracovanosti než má základní surovina. Jejich smyslem je odstranit namáhavou a zdlouhovou ruční práci obvykle spojenou s přípravou brambor a zeleniny, uspořít skladovací prostory a náklady. Rozlišuje se několik stupňů convenience food:

- stupeň 0 – základní suroviny, zcela neopracované (maso v půlkách, syrová zelenina), proces přípravy a vaření je náročný a probíhá celý;
- stupeň 1 – suroviny částečně opracované, připravené pro vaření (těstoviny, porcovaná drůbež, loupané brambory), proces vaření je náročný a probíhá téměř celý;
- stupeň 2 – opracované produkty, polotovary (obalované potraviny) – proces vaření je převážně zkrácený nebo pouze dokončovací;
- stupeň 3 – kuchyňské hotové produkty, přípravky (instantní výrobky, hotové pokrmy) – proces vaření je ukončen, výrobky mohou být po ohřátí porcovány;
- stupeň 4 – produkty zcela hotové a připravené pro konzumaci (zmrzliny, sýry, uzeniny) – produkty jsou zcela připravené ke konzumaci jak z hlediska přípravy (uvaření), tak i příp. porcování.

V případě těchto pohotových potravin je výběr těžší [19]. Někteří zaměstnanci ZŠS jsou konzervativně založeni, mají zažitý určitý stereotyp, podle kterého vaří a nehodlají zavádět nic nového. Jiní pracovníci mají na zřeteli víc zjednodušení práce a netrápí je ani cenová dostupnost, ani konečný výsledek jejich práce a spokojenost strávníků. Žádný z těchto dvou přístupů nelze bez výhrad schvalovat. Je třeba se orientovat na trhu a vybírat takové výrobky, které jsou přínosem pro zjednodušení práce a jsou cenově dostupné, a ty pak kombinovat s tradičními výrobky ke spokojenosti strávníků.

Ostatní materiálové faktory

Kromě surovin je třeba věnovat náležitou pozornost i dalším materiálním faktorům, bez nichž by nebylo možné výrobu uskutečnit.

V první řadě se jedná o pracovní nástroje, stolní i kuchyňské nádobí a náčiní. To nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z takových materiálů, které jsou

určeny pro styk s potravinami [9]. Musí být udržováno v dobrém stavu a takovém pořádku, aby bylo umožněno jejich důkladné čištění a dezinfekce. Veškeré nádoby a pomůcky musí být rozděleny podle charakteru potravin, s nimiž se pracuje, nebo činností, které jsou s nimi vykonávány, aby tak v žádné fázi přípravy, výroby nebo vydávání strážníkům nedocházelo ke křížové kontaminaci a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti. V zájmu plynulého chodu ZŠS je dobré mít na skladě určitou zásobu, zejména stolního nádobí, které je třeba nejčastěji doplňovat.

Pro zabezpečení zdravotní nezávadnosti při výrobě je nutné, aby měli zaměstnanci dostatek čistých osobních ochranných prostředků - zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Je třeba, aby pracovní oděv byl udržován v čistotě a případně vyměňován podle potřeby v průběhu směny. Proto je důležité zabezpečit dostatečnou zásobu čistých oděvů a zajistit včasné praní použitých. Čisté prádlo se musí skladovat odděleně od nečistého.

K úklidu prostor je třeba mít k dispozici takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství. Čisticí prostředky a přípravky pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace musí být skladovány odděleně v originálních obalech s příslušným značením. Nádoby a obaly, které jsou určeny pro potraviny, se nesmí pro úschovu těchto přípravků používat.

Při výrobě a vydávání pokrmů vzniká odpad a zbytky. Je důležité, aby ZŠS mělo vypracovaný plán nakládání s odpady. Pro zacházení s odpady je třeba mít k dispozici uzavíratelné nádoby vyrobené buď z materiálu, který umožňuje jejich sanitaci, nebo jednorázové plastové obaly [9]. ZŠS musí zajistit, aby odpad jak z výrobních, tak i ze skladovacích prostor byl odstraňován včas a průběžně. Pokud sklad odpadů není chlazený, musí být režim odvozu organického odpadu zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, hnilobě, vnikání škodlivých živočichů apod. Odstraňování odpadů nelze dělat libovolným způsobem, ačkoliv ZŠS by mělo přednostně před odstraněním odpadů zajistit jejich využití. Vzhledem k tomu, že odpad vzniklý při výrobě potravin je biologicky rozložitelný, je možné jeho zkompostování. Pokud takto odpad ZŠS (samo nebo škola, jehož je součástí) využít nemůže, musí k likvidaci odpadu najmout osobu, která je k převzetí a likvidaci odpadu oprávněná [20].

2.3.3 Personální zajištění

Pracovníci tvoří základní pilíř úspěšné činnosti jídelny. Jejich počet se řídí počtem strávníků a rozsahem a obtížností práce v provozu.

Právní úkony v pracovněprávních vztazích činí jménem zaměstnavatele, kterým je buď škola nebo samostatné ZŠS, jeho statutární orgán (ředitel školy nebo samostatného ZŠS) nebo osoba, která je k tomu z titulu své funkce oprávněná či zmocněná [21]. Zaměstnavatel uzavírá se zaměstnancem pracovní smlouvu, kde musí být minimálně specifikován druh práce, na kterou je zaměstnanec přijat, místo výkonu práce a den nástupu do práce. Pokud pracovní smlouva neobsahuje údaje o právech a povinnostech zaměstnance, musí o nich být zaměstnanec písemně informován (zákon stanoví, které informace musí být zaměstnanci předány – např. o odměňování, dovolené, pracovní době apod.).

Zaměstnanci mají povinnost dodržovat veškeré právní předpisy a normy, které se k jejich práci vztahují.

Personální obsazení

V ZŠS pracují společně s vedoucím ZŠS skladník, administrativní pracovník, vedoucí kuchař, kuchař, zaučený kuchař, nevyučený pracovník [8]. Podle velikosti ZŠS mohou být některé funkce sloučeny.

Vedoucí (ředitel) ZŠS

Vedoucí (v případě samostatného ZŠS jeho ředitel) řídí jídelnu, zodpovídá za její provoz a plynulý chod, za dodržování výživových, finančních, spotřebních a technologických norem, zajišťuje ochranu majetku stravovacího zařízení, pečuje o řádné hospodaření se svěřenými hodnotami, sleduje a dbá na dodržování platných předpisů. Vedoucí ZŠS je bezprostředním nadřízeným pracovníků jídelny, rozvrhuje jejich pracovní dobu tak, aby vyhovovala provozu jídelny a organizuje jejich práci. Zajišťuje finanční prostředky, hmotné potřeby a přiměřený počet pracovníků s požadovanou kvalifikací. Je zároveň třeba, aby dbal o vlastní odbornou úroveň.

Jeho činnost směřuje dále do následujících oblastí:

- péče o kvalitu stravy – podílí se mj. na tvorbě jídelního lístku,
- péče o zásobování,

- péče o plynulý chod jídelny – mj. odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení, spolupracuje se školou (příchod žáků do jídelny, bezpečný pobyt v jídelně, výchovné úkoly školního stravování),
- vedení evidence,
- péče o bezpečnost a ochranu zdraví při práci – dbá na dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, instruuje pracovníky o zacházení s vybavením jídelny a o hygienických zásadách práce v ZŠS.

Ve větších ZŠS vykonává část povinností vedoucího administrativní pracovník a skladník.

Vedoucí kuchař

Vedoucí kuchař řídí bezprostřední provoz kuchyně a odpovídá vedoucímu ZŠS za její řádný chod. Organizuje práci ostatních provozních pracovníků kuchyně a výdeje. Kromě této práce jsou jeho dalšími povinnostmi zejména:

- sestavování jídelního lístku společně s vedoucím ZŠS,
- odpovědnost za přípravu pokrmů při dodržení spotřebních, technologických a hygienických norem,
- odpovídat za dodržení hmotnosti porcí,
- dbát na estetickou úpravu pokrmů na talíři,
- na základě jídelního lístku vypracovávat žádanku na suroviny na další den,
- přebírání surovin ze skladu, vedení příručního skladu a jeho evidenci,
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví pracovníků při práci.

Ostatní pracovníci

Kuchař a zaučený kuchař se řídí při práci pokyny nadřízeného kuchaře, samostatně připravují některé součásti jídel, připravují a opracovávají suroviny, vydávají pokrmy a účastní se pomocných a úklidových prací.

Nevyučený pracovník provozu vykonává pomocné práce, připravuje a čistí suroviny před jejich technologickou úpravou, umývá nádobí, uklízí prostory varny, umýváren, skladů a manipulační prostory, myje stoly v jídelně, připravuje jídelnu k provozu před výdejem jídel a v průběhu stolování atp.

Odměňování za vykonanou práci

Za vykonanou práci náleží zaměstnancům ZŠS plat [22], který je tvořen nárokovými složkami. Hlavní část tvoří platový tarif a příplatky – u pracovníků ZŠS přichází v úvahu zejména příplatek za práci přesčas (25 % průměrného hodinového výdělku) a u vedoucích ZŠS za vedení. Kromě nárokových složek má plat také nenárokové složky jako jsou osobní příplatek a odměny.

Platový tarif je určen platovou třídou a platovým stupněm. Ten stanoví počet započtených odpracovaných let. Zaměstnavatel zařazuje zaměstnance do platových tříd podle nejnáročnější činnosti, kterou na něm požaduje v rámci druhu práce sjednaného v pracovní smlouvě a na základě plnění kvalifikačních předpokladů.

[22] navrhuje následující zařazení zaměstnanců ZŠS do platových tříd:

- kuchař, šéfkuchař – 4. – 7. platová třída,
- vedoucí ZŠS, které je součástí školy – 7. – 8. platová třída,
- vedoucí ZŠS, které je samostatným právním subjektem – 9. – 11. platová třída.

Organizace práce v kuchyni

Aby byl zajištěn plynulý provoz ZŠS, je velmi důležité správně zorganizovat nástup pracovníků do práce. Ten závisí na počtu připravovaných porcí hlavních a vedlejších jídel, na zásobování a stavební dispozici ZŠS a jejím vybavení.

Podle jídelního lístku, norem a počtu strážníků vypočte vedoucí kuchař den předem množství potřebných surovin a vyplní výdejku potravin.

Denní režim prací začíná vydáním odvážených a připravených potravin ráno ze skladu. Vydává je vedoucí jídelny event. skladník, vedoucí kuchař je přebírá a ukládá buď do příručního skladu nebo je dává přímo ke zpracování do připraven.

Vedoucí jídelny ráno zkontroluje počet pracovníků, jejich zdravotní stav a osobní hygienu, včetně pracovního oděvu, a společně s vedoucím kuchařem rozdělí práci jednotlivým pracovníkům tak, aby každý odpovídal za svěřený úkol nebo úsek.

Bezprostřední odpovědnost za přípravu jídel leží na vedoucím kuchaři. Ten dále odpovídá za kvalitu a dodržování stanovené teploty pokrmů po dobu výdeje.

Pracovníci, který vykonávají přípravné a pomocné práce, upraví před výdejem jídelnu a uklidí varnu i přípravny.

Výdej pokrmů musí být plynulý a rychlý, pokrmů na talíři musí působit esteticky a vzbuzovat chuť k jídlu.

Pracovníci, kteří nejsou zaměstnání výdejem jídla, zajišťují mytí stolního nádobí a průběžný úklid. Po ukončení výdeje dokončí úklid všech prostor.

Pracovní náplň v létě

To, že prvního července začínají strážníkům ZŠS prázdniny, neznamena, že pracovníkům začíná volno [23]. Po odchodu posledních strážníků nastává hektické období úklidu před prázdninami – ve skladu lze ponechat jen takové potraviny, které přečkají dvouměsíční pauzu, což od vedení ZŠS vyžaduje pečlivé plánování už v průběhu školního roku.

Pokud ZŠS uskutečňuje doplňkovou činnost, pokračuje v práci. V případě že ne, odchází pracovníci na dovolenou. Maximální délka dovolené je pět týdnů, ale nastává problém, co se zaměstnanci, kteří již na ni nárok nemají. Zaměstnavatel toto může řešit tak, že zaměstnanci nabídne buď neplacené volno nebo náhradní zaměstnání. V tomto případě je zapotřebí na tuto dobu uzavřít smlouvu s vyznačeným druhem práce, kterou bude pracovník vykonávat.

Několik dní před zahájením provozu ZŠS pracovníci nastupují do práce a nastává další období, kdy je třeba ZŠS připravit na provoz v nastávajícím školním roce.

2.3.4 Hygienické podmínky

Školní stravování - a výroba pokrmů vůbec - patří mezi epidemiologicky závažné činnosti [9], při jejichž provozování je třeba věnovat velkou pozornost zajištění zdravotní nezávadnosti výsledných produktů.

Zjednodušeně lze nahlížet na zajišťování hygieny ve třech oblastech, jimiž jsou

- hygiena provozu,
- hygiena osob,
- hygiena činností – správná hygienická a výrobní praxe, systém kritických bodů.

Hygiena provozu

Do této oblasti lze zahrnout vše, co souvisí s vlastní provozovnou ZŠS, prostorovým a dispozičním řešením počínaje, přes vybavení jednotlivých místností, až po úklid a nakládání s odpady. Musí být umožněno dodržování správné hygienické a výrobní praxe.

Vyhláška [9] stanovuje, jak a které prostory je nutné v rámci provozovny vyčlenit tak, aby se vzájemně negativně neovlivňovaly procesy v nich probíhající. Kromě toho stanoví, jak mají být tyto prostory vybaveny.

Ve všech prostorách je důležité zajistit výměnu vzduchu. Pokud k tomu slouží okna, musí být zabezpečena proti vznikaní hmyzu. Pro zajištění zdravotní nezávadnosti skladovaných potravin musí být ve skladech teploměry a teplotu je třeba pravidelně kontrolovat a zaznamenávat. V rámci provozní hygieny je nutno zajistit čistotu pracovních pomůcek, pracovních ploch a veškerých pracovišť. Průběžně musí být zajišťován úklid, odstraňování odpadů a ochranná dezinfekce, dezinsekce i deratizace.

Hygiena osob

Týká se bezprostředně zaměstnanců. Ti jsou povinni dodržovat zásady osobní hygieny na pracovišti, před započetím práce a při přechodu z nečisté práce na čistou. K dispozici musí mít hygienická zařízení. Umyvadla na záchodech a v prostorách kuchyně a připraven masa, drůbeže, ryb a vajec musí být s mísící baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, aby dotykem nedocházelo k opětovnému znečištění rukou.

Systém kritických bodů, správná hygienická praxe

Systém kritických bodů i uplatnění zásad správné hygienické praxe jsou návodem, jak v konkrétních velmi různorodých podmínkách co nejúčinněji uplatnit zásady a povinnosti obsažené v předpisech a tím ochránit strávníky. Souvislost mezi správnou praxí a kritickými body spočívá v tom, že zavedení systému kritických bodů je nemožné nebo velmi ztížené bez respektování správné hygienické a výrobní praxe [24].

Správná hygienická a výrobní praxe znamená praktické uplatňování zásad a pravidel, která jsou při výrobě potravin nutná pro dosažení zdravotně nezávadných pokrmů. Jedná se o dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel a práce podle nejlepších známých postupů, které jsou v souladu se současnou úrovní poznání.

Kritický bod je technologický úsek, postup nebo operace při výrobě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterém je největší riziko, že dojde k porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu. Uplatňuje se zde ovládání různých druhů nebezpečí, která ohrožují zdravotní nezávadnost – cílem je zamezit, vyloučit nebo zmenšit toto nebezpečí na přijatelnou mez. Při stanovení kritických bodů se vychází ze způsobu technologie výroby a přípravy, z další navazující manipulace, podmínek skladování, rozvozu, přepravy a uvádění pokrmů do oběhu. Systém kritických bodů se upravuje pro každý výrobní proces odděleně, podle druhu pokrmu a způsobu výroby.

Aby měl systém kritických bodů přínos a byla prokázána schopnost ovládat nebezpečí, je nutná evidence. Dokumentuje se zejména specifikace výrobku, popis technologických postupů, stanovení kritických bodů a kritických mezí, postupy při jejich sledování, nápravná opatření zajišťující uvedení kritického bodu do zvládnutého stavu aj. Záznamy je nutno archivovat po určitou stanovenou dobu. U sledování v kritických bodech, překročení kritických mezí a nakládání s výrobkem vyrobeným v nezvládnutém stavu se záznamy uchovávají jeden měsíc od skončení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti tohoto výrobku. U modifikování systému kritických bodů a výsledků použitých postupů se záznamy uchovávají jeden rok od jejich pořízení.

2.3.5 Odbytová stránka

Základem úspěšného zvládnutí provozu ZŠS je správně sestavený jídelní lístek [8]. Ten sestavuje vedoucí ZŠS s vedoucím kuchařem, nejméně na týden dopředu. Jídelní lístek je třeba patřičným způsobem zveřejnit, aby byl přístupný všem strážníkům.

Při sestavě jídelního lístku je nutné dbát na všechny požadavky správné výživy a stravování, zejména

- zajistit plnění spotřebního koše potravin,
- zajistit v celoročním průměru dodržení finanční normy,
- přednostně zařazovat zeleninu a ovoce,
- omezit podávání sladkých hlavních jídel a uzenin,
- snížit spotřebu tuků,
- zajistit pestrost jídelního lístku střídáním různých druhů potravin, pokrmů, jídelních sestav, technologických úprav a barev.

Dále je třeba při sestavování jídelního lístku přihlédnout k provozní a zásobovací situaci jídelny, kvalitě skladů, technologickému vybavení kuchyně a kvalifikaci pracovníků. Jednotlivé druhy pokrmů je vhodné zařazovat v průběhu měsíce zpravidla jedenkrát, s výjimkou příkrmů a sezónních potravin, které se v jídelníčku opakují.

Je vhodné zjišťovat názory strážníků na podávané pokrmy a následně je promítnout do skladby jídelníčku.

Uspořádání odbytové části

Aby byl zajištěn výsledný efekt stravování, je třeba věnovat pozornost i podmínkám, při kterých se děti stravují. Odbytová část prezentuje ZŠS strážníkům, je to téměř jediný prostor ZŠS, do kterého mají přístup. Vybavení konzumační části musí jednak respektovat funkční požadavky, ale současně i vytvořit vysokou kvalitu prostředí. Tu zajišťuje jak mobilní nábytek, tak i ostatní zařízení od záclon a osvětlení až po úpravu stěn, barevné řešení a estetické dekorativní prvky.

Optické členění jídelního sálu do více prostorů, oddělených například květinovou stěnou, je strážníkům příjemnější než jeden velký prostor, neboť ruší anonymitu jedince v davu a děti se chovají ukázněněji a klidněji. Velký význam má také barevné řešení jídelního sálu. Červená a žlutá barva prostor zmenšují a zároveň aktivizují vegetativní nervový systém. Fialová a modrá barva prostor zvětšují a činnost vegetativního nervového systému tlumí. Fialová barva je pochmurná, ale modrá je barvou klidu. Podle velikosti jídelního sálu a podle všech dalších místních podmínek by odbytový prostor měl být řešen individuálně barevným laděním velkých ploch stěn a menších doplňků.

Spolupráce jídelny se školou

Vzhledem k tomu, že ZŠS slouží jako účelové zařízení pro stravování dětí, které se účastní školního vyučování, je potřebné, aby ZŠS a škola úzce spolupracovaly. Je třeba sladit činnost školy a ZŠS s ohledem na

- plynulý chod výchovného a vzdělávacího procesu,
- přirozené potřeby stravování dětí,
- provoz jídelny.

Rozvrh vyučovacích hodin musí být upraven tak, aby děti měly možnost stravovat se ve fyziologicky přiměřenou dobu a aby nečekaly dlouho ve frontě na výdej jídla. Ten musí být rychlý a plynulý, organizován tak, aby děti bez zbytečného přecházení po jídelně dopravily pokrmy od výdejního pultu ke stolu a poté použité stolní nádobí od stolu k odkládacímu oknu.

Školní stravování se neobejde bez přímé výchovné práce dospělých osob. Vychovatelé a učitelé vykonávají pedagogický dozor jako součást výchovně vzdělávací činnosti. Je důležité, aby dospělí, kteří dozor vykonávají, jej nechápali jako pouhé dozírání na žáky. Měli by běžně stolovat spolu s žáky a vést je k získávání a prohloubení znalostí o výživě, stravování, hygieně, kultuře stolování a společenském chování.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 PRAKTICKÁ ČÁST

Průzkum probíhal ve čtyřech ZŠS ve čtyřech různých městech v kraji Vysočina, podle dotazníku pro ZŠS uvedeného v příloze I a mezi dětskými strážníky podle dotazníku pro strážníky uvedeného v příloze II. Všechna ZŠS jsou součástí základní školy, jejímž zřizovatelem je příslušné město. Rovněž všechna ZŠS poskytují stravováním žákům příslušné školy, jejím pedagogům a veřejnosti. Žádné ZŠS nebylo v průběhu prováděného průzkumu plátcem DPH.

3.1 Zařízení školního stravování „A“

ZŠS je součástí školy, jejímž zřizovatelem je město s cca 17 000 obyvateli. Město je kromě této základní školy zřizovatelem dalších tří základních škol. Z nich pouze jedna má k dispozici vlastní ZŠS. Děti z druhé základní školy se stravují v samostatném ZŠS, jehož zřizovatelem je město, školní jídelna poskytuje stravovací služby kromě této základní školy i veřejnosti a studentům střední školy. Žáci třetí základní školy, která se nachází na území města, se stravují v ZŠS, jenž je součástí domova mládeže, jehož zřizovatelem je kraj Vysočina. Jídelna domova mládeže poskytuje stravování kromě zde ubytovaným i žákům zmiňované základní školy a studentům dvou středních škol.

ZŠS „A“ poskytuje školní stravování žákům základní školy, již je součástí, a závodní stravování zaměstnancům této školy. To tvoří náplň hlavní činnosti, kterou ZŠS provozuje jako neziskovou. Kromě toho poskytuje ZŠS také za účelem dosažení zisku stravovací služby veřejnosti, což je součástí doplňkové činnosti. V tomto případě jsou strážníci rozděleni na dvě skupiny – důchodci a ostatní, přičemž důchodcům kalkuluje ZŠS menší zisk než v případě ostatní veřejnosti.

3.1.1 Výsledky průzkumu v ZŠS

Stavební řešení

Objekt základní školy byl postaven v roce 1978. ZŠS je včleněno do školní budovy, kde zaujímá část přízemí a prvního patra na severní straně budovy. Rampa příjmu je orientována na severní stranu, skladová a výrobní část na severní a východní. Zaměstnanecký vchod je vedle příjmové rampy. Odbytová část směřuje svými okny na západ.

ZŠS je přístupné strážníkům přímo z prostor samotné školy, což je výhodné zejména z hlediska bezpečnosti dětí a také z hlediska časového – děti mají na konzumaci více času a klidu, než kdyby byly nuceny docházet do vzdálenějšího ZŠS. Vstup do školní jídelny je poblíž vlastního vstupu do školy, takže cizí strážníci nemusí cestou do jídelny procházet celou budovou školy.

V přízemních prostorách ZŠS se nachází skladové prostory.

Jeden sklad bez oken je určen pro skladování brambor a zeleniny, je vybaven regály a paletami. ZŠS má dále tři suché sklady, jež zahrnují sklad mouky a cukru, sklad konzervovaných potravin a sklad ostatních trvanlivých poživatin, které jsou pro skladování vybaveny regály.

ZŠS má k dispozici v podobě prostorných boxů dva chlazené a jeden mrazicí skladovací prostor. Jeden z těchto chlazených skladů je určen na uchovávání tuků, mléka, mléčných výrobků, skladují se v něm i vejce a je vybaven regálovým systémem. Druhý chlazený sklad je určen výhradně pro maso a je vybaven háky. Mrazicí prostory jsou určeny pro skladování balených mražených potravin a za těmito účely jsou vybaveny regálovým systémem. Všechny sklady s řízeným chlazením jsou vybaveny teploměry a teplota je třikrát denně zaznamenávána.

V přízemí se dále nachází úklidová komora, sklad inventáře a čisticích prostředků, sklad čistého a špinavého prádla, strojovna, přilehlé prostory rampy a výtah. Pro přípravu surovin jsou v přízemí stavebně vyčleněny dvě hrubé přípravní - jedna pro maso (zde je klimatizací zajištěna snížená teplota) a druhá pro brambory, zeleninu a ovoce.

V patře se nachází vlastní konzumační prostory, kancelář, zázemí pro personál, které je tvořeno šatnou, umývárnou a WC. Zaměstnanci nemají zvlášť vyčleněnou denní místnost, je jim pouze vyhrazen jídelní kout v chodbě v sousedství varny a šatny.

Do patra ústí z přízemí výtah, vedle něhož se nachází čistá přípravná. Ta je řešena jako jedna místnost s provozním členěním jednotlivých pracovních úseků určených pro maso, drůbež a vejce, ovoce a zeleninu a pro přípravu těsta.

Čistá přípravná ústí do vlastní prostorné varny, kde probíhají hlavní technologické procesy při přípravě pokrmů. Na varnu přímo navazují prostory pro výdej jídel strážníkům, které nejsou od vlastní varny žádným způsobem odděleny.

Umývárna kuchyňského nádobí s varnou sousedí a je od ní stavebně oddělena. Současně slouží ke skladování kuchyňského nádobí a za tímto účelem je vybavena regály.

Stavebně je od varny rovněž oddělena i místnost, kde dochází k odběru použitého stolního nádobí, jeho mytí a skladování ve skříních.

V blízkosti varny je příruční sklad a úklidová komora.

Konzumační prostory se nachází v prvním patře školy. Před vstupem do vlastního jídelního sálu je umístěno hygienické zařízení pro strážníky a zařízení pro přihlášku a odhlášku jednotlivých jídel, které je umístěno poblíž vstupu do kanceláře vedoucího ZŠS. Jídelní sál působí příjemným a útulným dojmem, je zařízen v pastelových barvách v odstínu hnědé, žluté a červené a stavebnicově vybaven třiceti osmi čtyřmístnými stoly, které jsou pevně spojeny s židlemi. Nabízí tedy místo pro 152 strážníků najednou. Za běžných okolností je rozdělen mobilní zástěnou na část vyhrazenou dětským (120 míst) a dospělým strážníkům (32 míst). V části vyčleněné pro dospělé osoby se nachází věšáky pro odložení svrchního oděvu externích strážníků. Nevhodné je, že z jídelny se naskýtá skrze výdejní okénka pohled do varny, neboť ta není od výdejního prostoru žádným způsobem oddělena a není tedy ani vytvořena žádná hluková izolace.

Technické vybavení

Stálé klima ve výrobních prostorech zajišťuje vzduchotechnika. Strojovna chlazených prostor byla modernizována společně s modernizací chlazených prostor, která se uskutečnila v roce 1998. Klimatické zařízení ve varně je však poněkud zastaralé.

Přípravu surovin zajišťují následná zařízení: váhy v přípravnách a varně, škrabky na brambory a zeleninu v hrubé přípravě zeleniny, dva univerzální roboty (jeden ve varně, druhý v čisté přípravě) a hnětač těsta v čisté přípravě. Ostatní přípravné práce vykonávají pracovníci manuálně.

Pro tepelnou úpravu potravin má ZŠS k dispozici linku pro vaření pokrmů, která se skládá z varných kotlů – tři o kapacitě 150 litrů a dva o kapacitě 80 litrů, dvou elektrických sporáků a pracovních stolů, linku pro smažení pokrmů, jenž zahrnuje pracovní stoly a dvě elektrické pánve, a pečící centrum, kterému dominuje konvektomat.

Stálou teplotu při výdeji zajišťují vyhřívané pulty, vodní lázně a ohřívací stolička.

Kromě chladicích a mrazicího boxu využívá jídelna v hrubé přípravě masa a ve varně chladicí skříně.

Strojově zajišťuje ZŠS mytí pouze stolního nádobí, kuchyňské nádobí myje personál ručně ve dřezech.

Veškerou evidenci provádí ZŠS elektronicky pomocí software dodaného firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Materiálové podmínky

Při výběru dodavatelů se vedoucí řídí především cenou, kterou dodavatelé uvádí ve své závazné nabídce. Na základě zkušeností s kvalitou surovin od jednotlivých dodavatelů si pak vybírá mezi jednotlivými dodavateli, kteří nabízejí srovnatelné ceny.

Dodavatelé zajišťují dodávky podle podmínek dohodnutých v objednávkách - maso, brambory, ovoce a zeleninu zpravidla denně den předem, pečivo v aktuální den (pokud to výrobní program vyžaduje), ostatní zpravidla týdně a podle potřeby (cukr, mouka, konzervované potraviny). Trvanlivé suché potraviny objednává vedoucí podle potřeby a velikosti zásoby na skladě. Dodávky se uskutečňují v průběhu celého dne, suroviny přebírá pracovnice odpovědná za sklad event. vedoucí ZŠS. Při příjmu se kontroluje jak množství dodaných komodit, tak i kvalita a podmínky, za kterých byly suroviny uskladněny v průběhu cesty.

Při výrobě používá ZŠS především čerstvé suroviny, i k přípravě polévek a vývarů, méně využívá mražené a konzervované. Předpřipravené potraviny odebírá jen zřídka.

Po odchodu posledních strávníků zůstává určité množství nevydaných jídel. Pokud to jejich charakter umožňuje - např. jedná-li se o moučník, zajistí vedoucí jejich rozdání dětem ve školní družině. Jinak putují nevydané pokrmy do zbytků, které jsou denně odváženy na základě smlouvy se specializovanou firmou.

Smluvně je rovněž zajištěno i praní prádla a pracovních oděvů. Odběr se uskutečňuje jednou za dva týdny.

Co se týká jídelního nádobí, ZŠS má pro případ náhlých škod vytvořenou dostatečnou zásobu, kterou doplňuje jednou ročně. Stav používaného kuchyňského nádobí a náčiní je uspokojivý. Vyřazené kuchyňské nádobí je umístěno ve skladu inventáře, kde zbytečně blokuje prostory.

Finanční podmínky

Platby přijaté od strávníků se skládají ze složek kalkulace, které jsou uvedeny v tabulce (Tab. 3).

Tab. 3. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strávníků za jeden oběd v ZŠS „A“

Položka	Děti		Personál školy	Cizí strávníci	
	1. – 4. ročník	5. – 9. ročník		důchodci	ostatní
Potraviny	17	19	20	20	20
Mzdová režie	x	x	x	14	14
Ostatní režie	x	x	x	4	4
Příspěvek z FKSP	x	x	10	x	x
Zisk	x	x	-	3	7
Úplata za 1 oběd	17	19	10	41	45

Příjmy a výdaje za rok 2004 jsou uvedeny v tabulce (Tab. 4) pro hlavní činnost a v tabulce (Tab. 5) pro činnost doplňkovou.

Tab. 4. Příjmy a výdaje ZŠS "A" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Ze SR	1 174 500	Materiál	1 179 895
Školní stravování	1 039 057	Mzdy	1 178 862
Závodní stravování	70 260	Výrobní režie	695 107
Provozní příspěvek	700 000		
Z FKSP	70 260		
Celkem	3 054 077	Celkem	3 053 864

Tab. 5. Příjmy a výdaje ZŠS "A" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Od strážníků	1 577 488	Materiál	717 040
		Mzdy	414 513
		Výrobní režie	338 358
Celkem	1 577 488	Celkem	1 469 911

Z tabulek plyne, že ZŠS v roce 2004 realizovalo v rámci hlavní činnosti zisk ve výši 213 Kč, v činnosti doplňkové bylo dosaženo zisku ve výši 107 577 Kč. Celkový hospodářský výsledek, který plyne škoře ze ZŠS, je tedy zisk ve výši 107 790 Kč. Na ziskovosti ZŠS se významnou mírou podílí doplňková činnost.

Hygienické podmínky

Na dodržování zásad hygieny při přípravě pokrmů dohlíží a zodpovídá za něj hlavní kuchařka.

Provozní hygiena je zajištěna následovně: personál ZŠS zajišťuje běžný úklid výrobních a konzumačních prostor denně a skladovacích týdně. Generální úklid všech prostor se uskutečňuje v době prázdnin (tedy cca pětkrát ročně), aby nebyl narušen chod ZŠS. Za stav pracovních pomůcek, zařízení a celého ZŠS odpovídá vedoucí.

Deratizace a dezinfekce se uskutečňuje jednou za rok.

Systém kritických bodů má ZŠS zaveden od 1. 5. 2004. Při aplikaci systému využívá software „Sklad“ od Veřejné informační služby, spol. s r.o., jehož součástí jsou v modulu „Normování jídel“ uvedené receptury jídel včetně technologických postupů. Pro konkrétní pokrm lze získat seznam kritických bodů, sledovaných veličin, kritických mezí, četnost sledování kritických bodů a nápravná opatření. Kuchařky vaří podle uvedených technologických postupů a v průběhu přípravy zjišťují a zapisují požadované údaje, které se pak archivují po dobu jednoho měsíce.

Personální podmínky

V ZŠS jsou zaměstnány pouze ženy, provoz zajišťuje celkem devět zaměstnankyň na následujících pozicích a pracovních náplních. Jsou odměňovány platem podle tarifních tabulek.

- Vedoucí ZŠS zejména zodpovídá za správný chod ZŠS, za jeho hospodaření, plnění funkcí školního stravování, zajišťuje styk se strážníky a s dodavateli, vede účetnictví, které se bezprostředně týká vlastního provozu ZŠS, komunikuje s vedením školy apod. Je zařazena v osmé platové třídě.
- Skladnice ve jmenovaném ZŠS vykonává i funkci skladové účetní. Je odpovědná za dodržování podmínek skladování, jejich záznam a evidenci, přejímá suroviny na sklad, dbá na jejich zdravotní nezávadnost v průběhu skladování, vydává suroviny ze skladu a vede veškerou skladovou evidenci. Je podřízená vedoucí a průběžně ji informuje o situaci ve skladech. Je zařazena v šesté platové třídě.
- Hlavní kuchařka ručí za správný chod kuchyně, organizuje práci podřízených kuchařek, podílí se na sestavování jídelního lístku, přebírá suroviny ze skladu, odpovídá za dodržení veškerých zásad při přípravě pokrmů a za jejich finální stav. Je zařazena v šesté platové třídě.
- Pracovní pozici vyučená kuchařka má šest pracovníků. Při práci se řídí pokyny hlavní kuchařky a vykonávají široké spektrum činností – od opracování surovin přes přípravu některých pokrmů a jejich výdej, až po provádění úklidových prací. Dvě pracovnice jsou zařazeny v páté a čtyři ve čtvrté platové třídě.

Za vedení pobírá vedoucí příplatek Kč 1500. Nenárokové složky platu jsou zaměstnancům přiznávány ve výši, kterou určuje ředitel školy.

Pracovní den začíná hlavní kuchařce a jedné kuchařce v 5,30 h, rozdělí suroviny (ty byly den předem nanormovány a vyskladněny do lednic), v 6 h se k nim přidává zbylý personál tak, aby byly pokrmy připraveny k výdeji v 10,30 h pro externí strážníky. Zatímco ostatní kuchařky vydávají jídla strážníkům, uklízí výrobní prostory, kde se pracovalo, nebo myjí kuchyňské nádobí, hlavní kuchařka stanovuje normy a žádanky na příští den. Skladnice podle nich ze skladu přesune požadované suroviny – maso do lednice v hrubé přípravě masa, zeleninu v přepravkách do hrubé přípravy brambor a zeleniny. Po odchodu

posledních strávníků uklidí personál jídelnu i varnu a odstraní odpadky. Pracovní doba končí ve 14 h popř. v 14,30 h.

O prázdninách probíhá provoz dva týdny v rámci doplňkové činnosti, čtyř až pět týdnů (podle nároku jednotlivých pracovníků) si personál vybírá dovolenou a v posledním jednom až dvou týdnech se uskutečňuje rozsáhlý úklid a ZŠS se připravuje na běžný provoz.

Odbyt

V aktuálním školním roce jsou ke stravování přihlášeny celkem 482 děti, 49 zaměstnanců školy a 250 externích strávníků. Strávníkům jsou vydány čipové karty, prostřednictvím nichž mají možnost přihlásit a odhlásit stravu nejpozději do 14 h na následující den přes zařízení v předšálí jídelny, které je napojeno na elektronický systém evidence ZŠS. Platby stravného se uskutečňují bankovním převodem nebo složenkou, v hotovosti probíhají jen ve výjimečných případech.

Jídelní sál je otevřen do 13,45 h, cizím strávníkům denně od 10,30 h a dětem od 10,45 h. Mladší děti vstupují do jídelny pod dohledem vychovatelek, starší docházejí do jídelny samy.

Jídelníček sestavuje vedoucí ZŠS za asistence hlavní kuchařky. Je sestavován zpravidla s měsíčním předstihem a zveřejňován vždy na aktuální a následující týden v předšálí konzumačního sálu na nástěnce a v zařízení pro odhlášku stravy. Při zařazování konkrétních pokrmů do jídelníčku se řídí jejich popularitou mezi strávníky (děti např. nerady jedí rybu jako hlavní jídlo, ale pokud je rybí polévka, konzumují ji obvykle bez protestů), vhodností pro stravování dětí a výživovými doporučeními. Strávníci většinou nemají možnost výběru z více jídel, pokud ano, liší se od sebe jídla pouze přílohou nebo příkrmem nebo hlavní složkou. Vedoucí se snaží, aby jídelníček byl pestrý, to se týká jak použitých surovin tak technologických procesů a povahy jídla. Přílohy se zpravidla neopakují dříve než za týden.

Spotřební koš je vyhodnocován elektronicky, vždy za uplynulé čtvrtletí. Následující tabulka (Tab. 6) uvádí, jak byl plněn spotřební koš v třetím a čtvrtém čtvrtletí roku 2004.

Tab. 6. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „A“ v třetím a čtvrtém čtvrtletí roku 2004

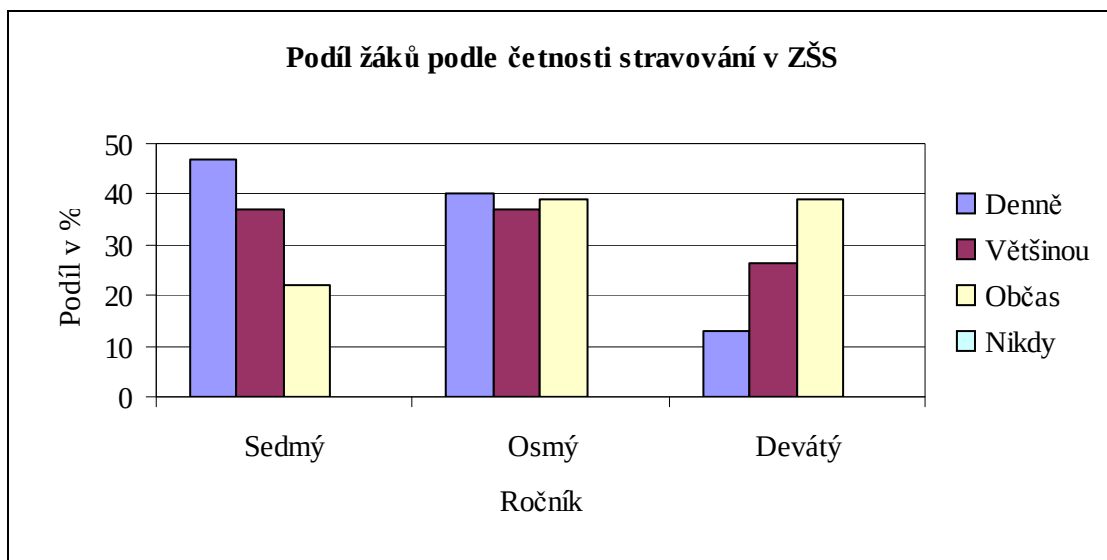
Skupina potravin	% plnění spotřebního koše ve čtvrtletích roku 2004	
	třetí čtvrtletí	čtvrté čtvrtletí
Maso	108	99
Ryby	63	72
Mléko tekuté	121	119
Mléčné výrobky	70	69
Tuky volné	81	70
Cukr volný	110	94
Zelenina celkem	86	113
Ovoce celkem	85	77
Brambory	98	105
Luštěniny	60	58

3.1.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky

Průzkumu se zúčastnilo celkem 114 dětí z pěti tříd sedmého, osmého a devátého ročníku. Z grafu na obrázku (Obr. 1) vyplývá, že s věkem klesá podíl dětí, které se v ZŠS stravují denně. Z celkového počtu třiceti čtyř dětí, které přiznaly, že ve školní jídelně někdy neobědvají, dvacet jedno dítě během dne nejí a stravuje se až doma, další si k obědu něco koupí. Ve třech případech si děti kupují pečivo a za oběd tak utratí maximálně 20 Kč, ostatní se stravují v provozovnách rychlého občerstvení. V nich za jídlo platí až dvakrát víc, než by platili, pokud by se stravovali ve školní jídelně.

Prostředí školní jídelny působí příjemným dojmem na 50 % respondentů, kteří se stravují v ZŠS, 18 % uvedlo, že na ně ŠJ působí spíše příjemným dojmem (jediné, co dětem ve všech těchto případech vadí, jsou stoly napevno spojené s židlemi), 32 % dotazovaných nevěnuje prostředí ŠJ pozornost.

Škola má dobře zorganizovaný rozvrh, neboť 81 % žáků uvádí, že v okamžiku příchodu do ŠJ jsou místa u stolů přibližně z poloviny obsazena, ale jen 27 % respondentů je přesvědčeno, že u výdejního okénka čeká dlouho.



Obr. 1. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "A"

94 % dětí uvádí, že učitelé před nimi o kvalitě jídla podávaného v ŠJ nevyjadřují, 4 % dotázaných se setkávají s tím, že učitelé před nimi dávají najevo svou spokojenost s jídlem a před 2 % dotázaných dětí učitelé vyjadřují svou nespokojenost s jídlem.

Polévku konzumuje vždy 45 % dotázaných strávníků, 4 % si ji berou, protože je k tomu pedagogický dozor nebo kuchařky nutí, většinou jí polévku ve školní jídelně 9 % dotázaných, 17 % dotázaných konzumuje polévku občas a plných 25 % nikdy. Mezi dětmi, které polévku nejedí nikdy, mají dvoutřetinovou převahu dívky.

54 % dotázaných považuje vydané porce za příliš malé a chodí si pro přídavky. Chlapci i dívky jsou mezi nimi zastoupeny rovným dílem. S velikostí porcí je spokojeno 46 % respondentů.

91 % dotázaných si bere nápoj vždy, 9 % dětí pouze když má žízeň.

Kompot nebo salát konzumuje vždy 14 % dotázaných, většinou 68 %, občas 15 % a nikdy je nekonzumují 3 % dotázaných.

96 % dětí je s jídlem podávaným v ZŠS spokojeno, výhrady mají pouze čtyři procenta dětí, kterým vadí malé porce masa nebo mají jiné chuťové preference, co se týká koření jídel.

3.1.3 Zhodnocení stavu

Stavební uspořádání ZŠS je optimální k míře jeho využívání, prostory pro skladování i přípravu surovin jsou přiměřeně velké. Sklady, které jsou určeny pro uchovávání potravinových surovin, jsou v pořádku. Je však zapotřebí věnovat pozornost i ostatním druhům skladů, což se zřejmě neděje. Sklad, kde je soustředěn inventář, totiž slouží jako odkladiště pro předměty, které byly z používání již dávno vyřazeny. Kromě toho se zdá, že tento sklad není uklízen tak často, jak by bylo potřebné.

Kvalita podlahy v hrubé přípravě masa a také ve varně, je vzhledem k jejímu stáří nízká. Podle vyjádření vedoucí ZŠS je potřeba provést rekonstrukci vzduchotechniky varny, neboť i na ní je opotřebení patrné.

Zařízení ve varně a čisté přípravě jsou moderní a ve výborném technickém stavu, v hrubé přípravě zeleniny jsou škrabky již poněkud zastaralé, avšak podle vedoucí je jejich kapacita dostačující.

Vzhledem k tomu, že v průběhu roku 2004 vešel v platnost zákon [17], který na rozdíl od předcházející právní úpravy snížil výši obratu nutného k registraci plátce DPH na polovinu, je třeba bedlivě sledovat obrat z činností, které nejsou od DPH osvobozeny. S ohledem na výši tohoto obratu v loňském roce lze předpokládat, že se škola a tedy i ZŠS již brzy plátcem DPH stane.

Provoz ZŠS je po hygienické stránce zabezpečen dobře. Co se týká systému kritických bodů, vedoucí ZŠS připouští, že zpočátku zavedení bylo nutné přesvědčit pracovníce o důležitosti tohoto systému. V současnosti již pracovníce provádějí tyto činnosti automaticky, neboť si uvědomily, že v podstatě jediná práce navíc, kterou zavedení kritických bodů přineslo, spočívá převážně ve změření teploty a jejího zaznamenání.

Spotřební koš je vyhodnocován čtvrtletně, což může vést k určitému zkreslení. Výtky směřují do oblasti tvorby jídelníčku. Z tabulky (Tab. 6) je patrné, že jídelna dlouhodobě a závažně nenaplnuje doporučenou spotřebu ryb, luštěnin, mléčných výrobků a ovoce. Vedoucí argumentuje tím, že pokrmy z těchto potravin jsou mezi dětmi neoblíbené, proto je do jídelníčku nezařazuje často. Děti by si pokrmy z nich nebraly a docházelo by tak

k plýtvání surovinami a penězi. Potěšující je nízká spotřeba tuků, ale je třeba dbát na to, aby tuky nebyly zcela eliminovány.

3.2 Zařízení školního stravování „B“

ZŠS je součástí školy, jejímž zřizovatelem je město s cca 11 000 obyvateli. Kromě této základní školy s vlastním ZŠS je město zřizovatelem druhé základní školy, která má rovněž k dispozici vlastní ZŠS.

Hlavní činností ZŠS je poskytování školního stravování žákům základní školy, jíž je součástí, a závodního stravování současným zaměstnancům školy i bývalým zaměstnancům - důchodcům, kteří u této školy před odchodem do důchodu pracovali. Kromě toho poskytuje ZŠS také stravovací služby veřejnosti, což tvoří doplňkovou činnost, ze které plyne ZŠS zisk.

3.2.1 Výsledky průzkumu v ZŠS

Stavební řešení

ZŠS je součástí budovy školy, která byla postavena v roce 1980, zabírá celé přízemí a první patro severního křídla budovy. Rampa příjmu směřuje na východ, skladové prostory a výrobní část jsou orientovány rovněž na východ. Personál ZŠS má zvláštní vchod, který se nachází na severní straně objektu. Obytová část zaujímá celé první patro, okna směřují na východ a západ a strážníkům se naskýtá pohled na blízký park resp. přilehlé školní hřiště.

Strážníci mají přístup do ZŠS z budovy školy. To je výhodné pro děti a zaměstnance školy, ovšem externí strážníci jsou nuceni na cestě do ZŠS projít celou budovu školy, protože ZŠS nemá vyhrazený zvláštní vchod pro externí strážníky.

V přízemí se nachází veškeré výrobní zázemí ZŠS, v patře pak pouze výdejní prostor, jídelna, hygienické zařízení pro spotřebitele a zařízení pro přihlášku a odhlášku obědů. Strážníci nemusí za běžných okolností navštěvovat kancelář vedoucí, umístěnou v přízemí.

Vlastní výroba je, jak je uvedeno, situována do přízemí ZŠS

Pro skladování potravinových surovin jsou v podobě velkých místností, do kterých je sdruženo skladování komodit vyžadujících podobné podmínky, vyčleněny následující

prostory. Suchý sklad slouží pro uskladnění mouky a cukru, konzervovaných a dalších trvanlivých potravin, je vybaven regály pro jejich uložení.

Pro skladování masa a vajec jsou určeny chladicí skříně, které jsou situovány v místnosti s regulovanou teplotou, která zároveň slouží jako hrubá přípravná masa. V této místnosti se také nachází chladnice pro mléko a tuky.

Ke skladování brambor, zeleniny a ovoce slouží místnost bez oken, která je vybavena paletami pro uložení brambor a regálovým systémem pro uložení zeleniny a ovoce. Z této místnosti je vstup do hrubé přípravné zeleniny bezprostředně navazující na varnu.

Čistá přípravná brambor a zeleniny, jakož i čistá přípravná masa a přípravná těsta, jsou řešeny prostřednictvím vymezených pracovních úseků na okrajové části varny v místech, kde varna navazuje na hrubou přípravnu brambor a zeleniny. Maso a vejce musí být do čistých přípravných prostor dopravovány z hrubé přípravné přes chodbu. Na opačném konci varny, než je čistá přípravná, se nachází výtah pro hotové pokrmy a zástěnou oddělená umývárna kuchyňského nádobí.

Další prostory v přízemí ZŠS jsou vyhrazeny strojovně, chlazenému skladu odpadů a dalšímu skladu pro společné skladování čisticích prostředků a inventáře. V tomto ZŠS je i stavebně vymezena místnost pro praní a sušení použitých pracovních oděvů, jejíž součástí jsou skříně, kde je ukládáno odděleně čisté a špinavé prádlo.

Součástí výrobní části je zázemí pro zaměstnance - šatna se sprchou a WC, zvláště vyčleněná denní místnost, kancelář, úklidová komora a přilehlé prostory rampy s váhou.

V prvním patře se nachází jídelní sál, v němž je stavebně vyčleněna výdejna pokrmů. Je výhodně umístěna mezi vchod a východ, kterými proudí strážníci do a z jídelny, takže jejich cesty se nekříží a průchod sálem je plynulý. Výdejna je stavebně rozdělena na dvě poloviny. Ta polovina výdejny, která je v blízkosti vchodu do jídelny slouží k vydávání jídel strážníkům, je vybavena výtahem, jímž jsou do výdejny přepravovány hotové pokrmy z varny, a druhá polovina slouží jako umývárna stolního nádobí a zároveň k jeho ukládání, proto je vybavena regály.

Jídelna je prostorná, místo pro externí strážníky (šest stolů po čtyřech místech) je od místa vyhrazeného pro děti odděleno pevnou zástěnou, která však nijak nenarušuje vzhled sálu. V části určené pro děti a pedagogické zaměstnance školy je celkem dvě stě míst, a ta jsou sdružena do dvaceti stolů vždy pro deset strážníků. Jídelna působí příjemně, barevný

kontrast světlých stěn a ubrusů, tmavých hnědých židlí a tmavě šedé podlahy je citlivě zjemněn použitými obrazy na stěnách a podpůrných sloupech.

Technické vybavení

Klimatické prostředí ve varně zajišťuje vzduchotechnika, která byla v roce 2004 v rámci stavebních úprav varny zrekonstruována.

Pro skladování masa, vajec, mléka a tuků jsou v místnosti hrubé přípravný masa určeny chladicí skříně.

Při přípravě surovin se uplatňují dvě škrabky na brambory a zeleninu v hrubé přípravně zeleniny, dva univerzální roboty a hnětač těsta ve varně a váhy.

Tepelná úprava potravin probíhá ve varně na varné, smažicí a pečicí lince, které zahrnují pracovní stoly, čtyři varné kotle (každý o kapacitě 150 litrů), dvě smažicí pánve, dva elektrické sporáky, jeden konvektomat a jednu dvoutroubovou elektrickou pec.

Při výdeji zajišťují stálou teplotu pokrmů ohřívací stoly a vodní lázně. Pro uchovávání některých pokrmů před výdejem v chladu slouží chladicí skříně.

Mytí kuchyňského nádobí provádí personál ručně ve dřezech, stolní nádobí je myto v myčkách.

Pro likvidaci zbytků má jídelna instalovaný drtič kuchyňského odpadu.

Veškerou evidenci provádí ZŠS elektronicky pomocí software dodaného firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Materiálové podmínky

Hlavním kritériem pro výběr dodavatele určité suroviny je cena. Z těchto důvodů spolupracuje ZŠS se školním statkem místní střední školy, protože v tomto případě odpadají náklady související s dlouhou přepravní cestou surovin od výrobce až ke konečnému odběrateli – ZŠS.

Přejímky na sklad se uskutečňují denně. Maso, brambory a zelenina jsou dodávány zpravidla denně den předem, pečivo v potřebný den, ostatní potraviny jsou dodávány podle aktuální potřeby, zpravidla jednou až dvakrát týdně. Suroviny přijímá vedoucí, obvykle v průběhu celého dne v časech dohodnutých s dodavateli. Při přejímce kontroluje množství, cenu a namátkovým způsobem kvalitu. Pokud kvalita nevyhovuje, konkrétní

surovina se nepřijme, což může mít za následek změnu ve výrobním programu pro následující den.

Veškeré pokrmy ZŠS vaří výhradně z čerstvých surovin, omezeně využívá konzervované potraviny (mimo sezónu). Zásadně neodebírá předpřipravené potraviny a pokud je to možné, vyhýbá se i mraženým potravinám.

Pro odvoz odpadů má ZŠS uzavřenou smlouvu s technickými službami města, které zajišťují odvoz odpadů jednou týdně.

Praní použitých pracovních oděvů se uskutečňuje v ZŠS, pracovníci je perou denně, ubrusy podle potřeby.

Zásoba jídelního nádobí je doplňována jednou ročně, kuchyňské nádobí se doplňuje podle jeho stavu.

Finanční podmínky

Platby přijaté od strávníků se skládají ze složek kalkulace, které jsou uvedeny v tabulce (Tab. 7).

Tab. 7. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strávníků za jeden oběd v ZŠS „B“

Položka	Děti		Personál školy	Důchodci (bývalí zam.)	Ostatní strávníci
	1. – 4. ročník	5. – 9. ročník			
Potraviny	16	18	20	20	20
Mzdová režie	x	x	x	11	11
Ostatní režie	x	x	x	8	8
Příspěvek z FKSP	x	x	9	3	x
Zisk	x	x	-	-	3
Úplata za 1 oběd	16	18	11	36	42

Příjmy a výdaje za rok 2004 jsou uvedeny v tabulce (Tab. 8) pro hlavní činnost a v tabulce (Tab. 9) pro činnost doplňkovou.

Tab. 8. Příjmy a výdaje ZŠS "B" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Ze SR	1 238 000	Materiál	1 320 345
Školní stravování	1 175 301	Mzdy	1 257 988
Závodní stravování	79 783	Výrobní režie	659 080
Provozní příspěvek	680 000		
Z FKSP	65 277		
Celkem	3 238 361	Celkem	3 237 413

Tab. 9. Příjmy a výdaje ZŠS "B" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Od strážníků	792 078	Materiál	377 185
		Mzdy	205 438
		Výrobní režie	152 864
Celkem	792 078	Celkem	735 487

Z tabulek plyne, že ZŠS v roce 2004 realizovalo v rámci hlavní činnosti zisk ve výši 948 Kč, v činnosti doplňkové bylo dosaženo zisku ve výši 56 591 Kč. Celkový hospodářský výsledek, který plyne škole ze ZŠS, je tedy 57 539 Kč. Na ziskovosti ZŠS se významnou mírou podílí doplňková činnost.

Hygienické podmínky

Na hygienické zásady a jejich dodržování při výrobě dohlíží hlavní kuchařka.

V rámci provozní hygieny je prováděn denně úklid výrobních prostor a týdně úklid skladovacích prostor personálem ZŠS, úklid konzumačních prostor provádí zaměstnanec zajišťující úklid školy. Sanitární úklid prostor ZŠS je prováděn o každých prázdninách. Během letních prázdnin probíhá v ZŠS malování prostor.

Jednou ročně se uskutečňuje odborná deratizace a dezinfekce.

ZŠS, podobně jako ZŠS „A“ má systém kritických bodů zaveden od 1. 5. 2004. Při aplikaci systému využívá zmíněný software od Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Personální podmínky

Personál ZŠS tvoří pouze ženy a čítá osm pracovníků na následujících pozicích. Jsou odměňovány platem podle tarifních tabulek.

- Vedoucí ZŠS je odpovědná za řádný provoz a hospodaření ZŠS od skladů až po účetnictví, které bezprostředně souvisí s činnostmi prováděnými v ZŠS, a administrativu. Komunikuje s vedením školy, s dodavateli, se strážníky a personálem, zajišťuje plnění funkcí školního stravování atd. Je zařazena v osmé platové třídě.
- Hlavní kuchařka odpovídá za chod kuchyně, za zajištění zdravotní nezávadnosti konečných pokrmů. Podílí se na sestavování jídelníčku, organizuje a dohlíží na práci podřízených, přebírá suroviny ze skladu, odpovídá za finální stav a hmotnost pokrmů aj. Je zařazena v šesté platové třídě.
- Na pracovní pozici kuchařka jsou tři pracovníce. Jsou vesměs vyučené a jejich pracovní náplň tvoří příprava pokrmů a jejich vydávání strážníkům, při práci se řídí pokyny hlavní kuchařky. Jsou zařazeny v páté platové třídě.
- Na pracovní pozici pomocná kuchařka jsou tři pracovníce. Nemusí být vyučené, vykonávají především pomocné práce, připravují suroviny potřebné pro výrobu a zajišťují úklid výrobních prostor ZŠS. Jsou zařazeny ve čtvrté platové třídě.

Za vedení pobírá vedoucí příplatek Kč 2000. Odměny jsou zaměstnancům přiznávány na návrh vedoucí a jejich výši určuje ředitel školy.

Vedoucí a hlavní kuchařka začínají pracovní den v 6 h vyskladením surovin podle žádanek z předchozího dne; také je třeba dát prát oděvy, které byly používány předchozí den. V 6,30 h nastupuje ostatní personál a začíná s přípravou stravy, která musí být v 11 h připravena k výdeji strážníkům. Zatímco kuchařky vydávají pokrmy strážníkům a jedna pomocná kuchařka zajišťuje odběr použitého stolního nádobí, ostatní pomocné kuchařky uklízí výrobní prostory a hlavní kuchařka rozepisuje žádanky na suroviny na následující den. Po odchodu všech strážníků personál ZŠS uklidí výdejní prostor, umyje zbylé

kuchyňské nádobí a připraví použité ochranné oděvy, aby mohly být ráno vyprány a rozvěšeny k uschnutí ve vyhrazené místnosti.

Odbyt

V aktuálním školním roce je ke stravování přihlášeno celkem 468 dětí, 50 zaměstnanců školy a 130 externích strážníků. Strážníci disponují čipovými kartami, prostřednictvím nichž si mohou přihlásit a odhlásit stravu nejpozději do 14 h na následující den přes zařízení umístěné před jídelním sálem, které je napojeno na elektronický systém evidence ZŠS. Platby stravného se uskutečňují bankovním převodem nebo složenkou.

Jídelní sál je otevřen od 11,00 h do 13,45 h, cizí strážníci navštěvují ZŠS v dobách od 11 h do 11,30 h, od 12 h do 12,30 h a od 13 h do 13,30 h, tedy v dobách, kdy by měli být žáci na výuce a těm je jídelna vyhrazena v ostatních časech. Na děti dohlíží v průběhu jejich pobytu v jídelně pedagogický dozor.

Jídelníček sestavuje vedoucí ZŠS za asistence hlavní kuchařky. Je sestavován s měsíčním předstihem a zveřejňován vždy na aktuální a následující týden na nástěnce před vchodem do jídelny a na aktuální měsíc v zařízení pro odhlášku stravy. Při zařazování konkrétních pokrmů do jídelníčku se pracovnice řídí kromě výživových doporučení požadavkem na naplnění spotřebního koše.

Jak je možné vidět z ukázky jídelního lístku, který je uveden v příloze P III, strážníci mají často možnost výběru ze dvou jídel. Ta se od sebe obvykle zásadním způsobem neodlišují, a tedy vyhodnocená plnění spotřebního koše jsou průkaznější, než by tomu bylo v případě, kdyby jednotlivá jídla byla podstatně rozdílná.

Spotřební koš je vyhodnocován elektronicky pomocí software, vždy za každý uplynulý měsíc. Tabulka (Tab. 10) uvádí, jak byl plněn spotřební koš v měsících prosinec 2004 – únor 2005.

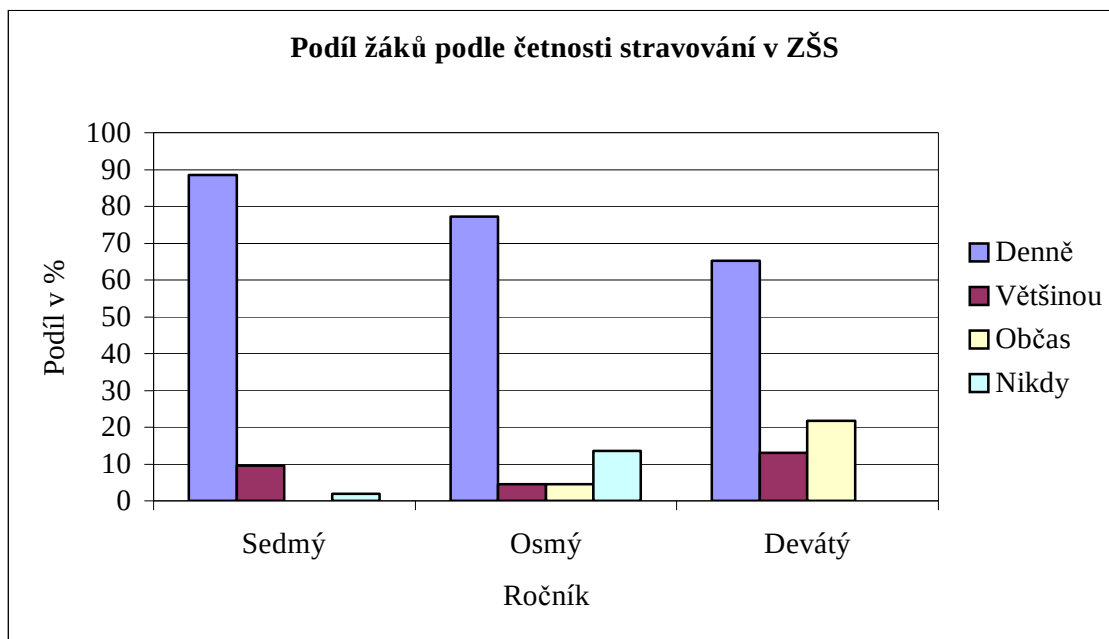
Tab. 10. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „B“ v měsících prosinec 2004 – únor 2005

Skupina potravin	% plnění spotřebního koše v měsíci		
	prosinec	leden	únor
Maso	102	105	109
Ryby	91	94	83
Mléko tekuté	107	92	123
Mléčné výrobky	80	102	71
Tuky volné	83	66	77
Cukr volný	79	73	84
Zelenina celkem	117	106	105
Ovoce celkem	60	81	60
Brambory	94	121	145
Luštěniny	118	66	88

3.2.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky

Průzkumu se zúčastnilo celkem 119 dětí z pěti tříd sedmého, osmého a devátého ročníku. Graf na obrázku (Obr. 2) ukazuje, že s rostoucím věkem se snižuje počet dětí, které se v ZŠS stravují denně. Z dvaceti čtyř dětí, které přiznaly, že se v ZŠS nestravují denně, osmnáct obědvá až po příchodu ze školy domů, jedno dítě uvedlo, že si k obědu obvykle koupí pečivo v ceně do 20 Kč. Ostatní (dvě dívky a tři chlapci) si jídlo na oběd kupují v provozovnách rychlého občerstvení a vydají za ně částku 20 – 30 Kč.

Prostředí ŠJ působí příjemným dojmem na 39 % respondentů, kteří se stravují v ZŠS, 17 % uvedlo, že na ně ŠJ působí spíše příjemným dojmem, většinou mají výhrady k čistotě táců a ubrusů, 42 % dotazovaných nevěnuje ŠJ pozornost a 2 % respondentů se prostředí ŠJ nelíbí.



Obr. 2. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "B"

Škola by měla lépe zorganizovat rozvrh příchodu strážníků do ŠJ, protože plných 91 % dotazovaných uvádí, že na výdej stravy musí čekat dlouho, neboť ve frontě se nachází žáci z více tříd, 78 % respondentů odhaduje, že ŠJ je v době jejich příchodu přibližně z poloviny plná.

Všechny děti uvádí, že se nesetkaly s tím, že by se před nimi učitelé vyjadřovali o kvalitě jídla podávaného v ŠJ.

Polévku ve školní jídelně konzumují vždy 42 % respondentů, většinou 20 %, občas 17 % a 21 % dotázaných nejí polévku nikdy (chlapci i dívky jsou v tomto případě zastoupeni stejnou mírou).

53 % dotázaných považují vydané porce za přiměřené. Příliš malé jsou porce pro 45 % a mezi těmito dětmi mají dvoutřetinovou převahu dívky. 2 % dětí tvrdí, že porce jsou většinou tak velké, že je nejsou schopni zkonsumovat.

38 % respondentů přijímá nápoj jako součást oběda vždy, 59 % pouze když má žízeň a 3 % dětí si nápoj k obědu neberou vůbec.

Kompot nebo salát konzumuje vždy 34 % dotázaných, většinou 60 %, občas 4 % a nikdy je nekonzumují 2 % dotázaných.

95 % dětí je s jídlem podávaným v ZŠS spokojeno, výhrady má pouze pět procent dětí, které mají jiné chuťové preference, co se týká koření jídel.

3.2.3 Zhodnocení stavu

Při projektování budovy bylo dobře pamatováno na hlavní účel části, která slouží pro ZŠS. Sklady jsou natolik prostorné, že umožňují uchovávat suroviny vyžadující stejné podmínky na jednom místě, což snižuje náklady na skladování. Expedice pokrmů strážníkům je výhodně prostorově oddělena od jejich přípravy, takže strážníci nejsou obtěžováni hlukem z varny.

Varna je po nedávné rekonstrukci v bezvadném stavu, stejně jako zařízení pro přípravu pokrmů v ní umístěné.

Technický stav zařízení je dobrý, ovšem je třeba uvážit, jestli chladicí skříně situované do hrubé přípravní masa nejsou s ohledem na své stáří příliš energeticky náročné. Moderní chladicí zařízení, dostupná na trhu, se vyznačují nízkou spotřebou elektrické energie. Bylo by vhodné zvážit, zdali jejich zakoupením nedojde k významné úspoře energie. V kladném případě by se investice do pořízení nových chladících skříní jistě vyplatila, protože tato zařízení jsou na rozdíl od jiných, které jsou v ZŠS využívány, v nepřetržitém provozu.

ZŠS má z hlediska obstarávání surovin výhodu, že ve městě působí střední zemědělská škola. Její školní statek je častým dodavatelem.

Při přejímce surovin na sklad by se kromě dodaného množství měla vedoucí více zajímat o podmínky, kterým byly přepravované potraviny během cesty k ZŠS vystaveny. Pokud by byly suroviny přepravovány v nevhodných podmínkách, byla by ohrožena jejich kvalita a zdravotní nezávadnost. Poté, co jsou potraviny vedoucí přijaty, veškerá odpovědnost za stav skladovaných komodit leží na ní.

Není nutné se obávat předpřipravených potravin. Jejich použitím může ZŠS ušetřit čas a práci, které by jinak personál vynaložil na přípravu surovin, a do jisté míry tak lze i ušetřit skladovací prostory.

To, že použité pracovní oděvy si pere personál sám, může ušetřit náklady spojené s využíváním služeb jiných subjektů, a pro zaměstnance tato činnost není nijak zvlášť časově náročná.

Je třeba, aby byl bedlivě sledován obrat z poskytování závodního stravování a stravovacích služeb veřejnosti v kontextu s obratem školy. Je pravděpodobné, že se škola v brzké době bude muset jako plátce registrovat.

Provoz ZŠS je po hygienické stránce zabezpečen dobře. Se zavedením a uskutečňováním požadavků systému kritických bodů neměly a nemají pracovníce žádné potíže. Jedním z důvodů může být například to, že většina kuchařek nemá rozsáhlou praxi a je ve věku, kdy se snáze přizpůsobí novým skutečnostem.

Co se týká spotřebního koše, z tabulky (Tab. 10) je patrné, že jídelna závažně nenaplní doporučenou spotřebu ovoce, což lze sice omlouvat zimním obdobím, ale tuto kategorii je možno plnit i jinak, než čerstvým ovocem. Vedoucí se domnívá, že ovoce je do jídelníčku zařazováno poměrně často, je přesvědčena, že problém spočívá v programu, který ZŠS pro vyhodnocování spotřebního koše využívá. K tomu, aby bylo zvýšeno plnění v této oblasti, se proto rozhodla zařazovat nejrůznější ovocné müsli tyčinky, což ovšem může být poněkud finančně nákladné. Spotřeba ryb je poměrně uspokojivá, což lze přičíst také k tomu, že strávníci mohou v konkrétní den volit pouze mezi dvěma různými kulinářskými úpravami. Potěšující je nízká spotřeba tuku a cukru.

Je nutné projednat s vedením školy plán, kdy je žákům poskytován volný čas na oběd. Bylo by dobré vyučovací rozvrh žáků uzpůsobit tak, aby v čase oběda provoz v jídelně byl plynulý a děti nebyli nuceni čekat dlouhé fronty.

3.3 Zařízení školního stravování „C“

ZŠS je součástí školy, jejímž zřizovatelem je město s cca 3 000 obyvateli. Tato škola je jedinou základní školou, která se na území města nachází. Zabezpečuje povinnou školní docházku pro přilehlé obce.

ZŠS poskytuje školní stravování žákům základní školy a závodní stravování zaměstnancům školy, což je náplní hlavní činnosti. V rámci doplňkové činnosti, na niž si kalkuluje ziskovou přírážku, ZŠS provozuje jednak závodní stravování zaměstnanců jiných subjektů a dále zajišťuje přípravu stravy důchodcům umístěným v domě s pečovatelskou službou.

3.3.1 Výsledky průzkumu v ZŠS

Stavební řešení

ZŠS je součástí budovy školy, nachází se v severní přístavbě, která byla dokončena v roce 1984. Zaujímá část přízemí a prvního patra. Budova školy je umístěna ve svažitém terénu, takže v přístavbě, kde se nachází ZŠS, je „přízemí“ částečně pod úrovní terénu. Rampa příjmu je orientována na západní stranu, skladovací, přípravné prostory a varna taktéž. Zaměstnanci nemají zvlášť vyčleněný vchod do budovy, do provozních prostor vstupují šatnou v prvním patře. Odbytová část směřuje svými okny na východ.

ZŠS je přístupné strážníkům přímo z prostor budovy školy, vstup do jídelního sálu je nedaleko vstupu do školy. To je výhodné jak pro děti a zaměstnance školy tak pro externí strážníky.

Do přízemních prostor je situována skladová část ZŠS. Vzhledem k tomu, že skladová část v přízemí zaujímá půdorysně stejnou rozlohu jako výrobní část v prvním patře, jedná se o poměrně malé prostory.

V přízemí se nacházejí sklady a hrubé přípravný. Sklad konzervovaných a jiných trvanlivých potravin a sklad suchých potravin jsou vybaveny regály. Sklad brambor a zeleniny je bez oken, neboť se nachází v té části, která je částečně pod úrovní terénu. Je vybaven paletami a regály a sousedí s hrubou přípravnou brambor a zeleniny. Chlazený sklad pro skladování masa je vybaven háky. Sousedí s mrazícím boxem, který je určen pro skladování balených potravin a za tím účelem vybaven regály. Předsíň, ze které se do těchto skladovacích prostor vstupuje, slouží zároveň jako hrubá přípravná masa a vajec. Dále se v přízemí nachází strojovna chladicí techniky a vzduchotechniky, výtah, přilehlé prostory rampy a sklad inventáře, ve kterém je na regálech skladována zásoba veškerých drobných prostředků, které jsou pro provoz potřebné. Mléko, vejce a tuky jsou skladovány v chladicích skříních, jež jsou umístěny na chodbě.

V patře se ve výrobní části nachází kancelář vedoucí, šatna zaměstnanců s umývárnou a WC, úklidová nika, výtah, příruční sklad a varna, ve skříních na chodbě jsou skladovány čisté pracovní oděvy a odděleně od nich i použité. Výtah a příruční sklad jsou v sousedství vchodu do varny. Hrubě opracované suroviny vstupují do prostor varny, na jejímž počátku jsou vyčleněny úseky pro čistou přípravu masa, brambor a zeleniny a pro přípravu těsta. V centrální části varny probíhají vlastní technologické procesy při přípravě pokrmů.

Postranní část varny je uzpůsobena k výdeji jídel strážníků (opět bez oddělení od výrobních prostor). Zadní část varny je vyčleněna úsekově pro mytí kuchyňského nádobí a použitého stolního nádobí, tyto prostory jsou od sebe navzájem odděleny regály a skříněmi, které slouží pro skladování uvedeného nádobí.

Prostor pro strážníky se nachází v prvním patře poblíž kanceláře vedoucí. Před vchodem do jídelny je umístěno hygienické zařízení pro strážníky. Samotná jídelna je sice prostorná (zvláště kvůli absenci podpůrných sloupů), ale velmi spoře zařízena. Nachází se zde 120 míst u celkem dvaceti stolů, externí strážníci jsou v tomto ZŠS od dětí odděleni nikoliv prostorově, ale časově. Celkově působí jídelní sál chladným dojmem, především kvůli šedivé podlaze, bílým stěnám, bílým ubrusům z PVC, které jsou sice snadno omyvatelné, ale nijak vzhledné, světlým židlím a chudé výzdobě. I v tomto ZŠS, podobně jako je tomu u ZŠS „A“, výdejna není od varny nijak oddělena.

Technické vybavení

Stálost klimatu ve výrobních prostorech je zajištěna vzduchotechnikou, která byla v roce 1999 modernizována.

Přípravu surovin zajišťují váhy v přípravnách a varně, škrabky na brambory a zeleninu v hrubé přípravně brambor a zeleniny, dva univerzální roboty a hnětač těsta ve varně.

Tepelná úprava probíhá v linkách pro vaření zahrnujících pracovní stoly, varné kotle (dva o objemu 150 litrů, dva o objemu 80 litrů a dva o objemu 60 litrů), dva plynové sporáky. Linka pro smažení se skládá z pracovního stolu a elektrické pánve a linka pro pečení zahrnuje konvektomat a jednu třítroubovou pec.

Stálou teplotu při výdeji pokrmů zajišťují vyhřívané stoly a vodní lázně.

Kromě chladících skříní pro skladování v přízemí, ZŠS využívá i chladící skříně v prostorech varny, kde slouží pro uchovávání pokrmů, které to vyžadují, v chladu.

Strojově zajišťuje ZŠS mytí stolního nádobí, kuchyňské nádobí myjí pracovníci ručně ve dřezech.

Skladovou evidenci, evidenci spotřebního koše a evidenci stravného provádí ZŠS elektronicky pomocí software dodaného firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Materiálové podmínky

Při výběru dodavatelů se vedoucí řídí cenou požadovaných surovin.

Četnost dodávek je přibližně následující: trvanlivé potraviny jsou dodávány dvakrát měsíčně, maso, mléko a vejce dvakrát týdně, brambory, zelenina a mražené potraviny jednou týdně. Dodávky přejímá vedoucí, přičemž kontroluje množství a podmínky, za kterých byly suroviny uskladněny v průběhu dopravy.

Při výrobě se ZŠS nezděráhá využívat výrobky convenience food, které při přípravě kombinuje nebo doplňuje tradičními potravinami. Vedoucí to vysvětluje úsporou práce a tím, že strážníci mají některé takové pokrmy v oblibě.

Nevydané pokrmy a zbytky denně odváží místní útulek pro opuštěné psy, ostatní odpady jsou odstraňovány týdně na základě smlouvy s Technickými službami města.

Praní pracovních oděvů je zajištěno smluvně, odběr se uskutečňuje jednou měsíčně.

ZŠS má vytvořenou dostatečnou zásobu jídelního nádobí, kterou doplňuje pouze jednou ročně. Stav používaného kuchyňského nádobí je výborný.

Evidenci skladů, spotřebního koše a stravného provádí ZŠS elektronicky pomocí software dodaného firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Finanční podmínky

Platby přijaté od strážníků se skládají ze složek kalkulace, které jsou uvedeny v tabulce (Tab. 11).

Příjmy a výdaje za rok 2004 jsou uvedeny v tabulce (Tab. 12) pro hlavní činnost a v tabulce (Tab. 13) pro činnost doplňkovou.

Tab. 11. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strávníků za jeden oběd v ZŠS „C“

Položka	Děti		Personál školy	Ostatní strávníci
	1. – 4. ročník	5. – 9. ročník		
Potraviny	17	19	21	21
Mzdová režie	x	x	x	14
Ostatní režie	x	x	x	7
Příspěvek z FKSP	x	x	10	x
Zisk	x	x	-	1
Úplata za 1 oběd	17	19	11	43

Tab. 12. Příjmy a výdaje ZŠS "C" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Ze SR	679 200	Materiál	1 046 372
Školní stravování	909 672	Mzdy	690 165
Závodní stravování	71 500	Výrobní režie	360 442
Provozní příspěvek	350 000		
Z FKSP	65 000		
Celkem	2 075 372	Celkem	2 096 979

Tab. 13. Příjmy a výdaje ZŠS "C" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Od strávníků	1 282 819	Materiál	626 491
		Mzdy	239 707
		Výrobní režie	379 786
Celkem	1 282 819	Celkem	1 245 984

Z tabulek plyne, že ZŠS v roce 2004 realizovalo v rámci hlavní činnosti ztrátu ve výši 21 607 Kč, v činnosti doplňkové bylo dosaženo zisku ve výši 36 835 Kč. Celkový hospodářský výsledek, který plyne škode ze ZŠS, je tedy zisk ve výši 15 228 Kč. Na ziskovost ZŠS má významný vliv doplňková činnost, bez jejíhož uskutečňování by ZŠS realizovalo ztrátu.

Hygienické podmínky

Dodržování zásad hygieny při přípravě pokrmů kontrolují kuchařky.

Běžný úklid výrobních a konzumačních prostor zajišťují denně a skladovacích týdně pracovníce ZŠS. Velký úklid všech prostor se uskutečňuje v době prázdnin.

Deratizace a dezinfekce se uskutečňuje jednou za rok.

Za hygienický stav pracovních pomůcek, zařízení a celého ZŠS odpovídá vedoucí.

Jako v předchozích případech má ZŠS systém kritických bodů zaveden od 1. 5. 2004 firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Vedoucí ZŠS přiznává, že personál si dosud na systém nezvykl a připadá mu zbytečný. Proto je nutné věnovat zvýšenou pozornost tomu, zda je systém opravdu aplikován i ve skutečnosti, nikoliv jen „na papíře“.

Personální podmínky

Podobně jako v předchozích případech, i v tomto ZŠS jsou zaměstnány pouze ženy. Provoz ZŠS zajišťuje celkem pět pracovníc. Jsou odměňovány platem podle tarifních tabulek.

- Vedoucí ZŠS vykonává zároveň práce skladní a administrativní a zajišťuje jako v předchozích případech celý chod ZŠS a v případě nouze se sama podílí na přípravě pokrmů. Vzhledem ke zkušenostem a dlouholeté praxi, vedoucí sestavuje jídelní lístek sama. ZŠS nemá elektronicky řešenou přihlášku a odhlášku jídel strážníky, musí ji provádět vedoucí ručně. Je zařazena v osmé platové třídě.
- V ZŠS jsou zaměstnány dvě pracovníce na pozici kuchařek, které rovnocenně zajišťují veškeré činnosti při přípravě pokrmů a vydávají jídla strážníkům (i do termosů). Jsou zařazeny v páté a šesté platové třídě.

- Tři pracovnice na pozicích pomocné kuchařky zajišťují přípravu surovin, úklidové práce, mytí nádobí, výdej pokrmů strážníkům a podílejí se na přípravě pokrmů. Jsou zařazeny ve čtvrté platové třídě.

Za vedení nepobírá vedoucí příplatek, rovněž nenárokové složky platu nejsou zaměstnancům z rozhodnutí ředitele školy přiznávány.

Pracovnice zpravidla začínají pracovní den v 5 – 6 h, podle skladby pokrmů. Suroviny jsou odváženy a vydány ze skladů, pokrmy musí být dohotoveny do 10 h, aby mohly být pro strážníky z pečovatelského domu připraveny v termosech v 10,30 k odebrání pověřeným pracovníkem (mytí přepravních nádob zajišťuje odběratel). Mezitím vedoucí normuje na následující den. Od 10,30 h se vydávají pokrmy strážníkům, vydávání se účastní i vedoucí, zároveň probíhá úklid hrubých příprav v přízemí a mytí kuchyňského a stolního nádobí). Po odchodu posledních strážníků se uklidí varna a v 14,30 h končí personálu pracovní den.

Odbyt

V aktuálním školním roce je ke stravování přihlášeno celkem 298 dětí, 39 zaměstnanců školy a 179 externích strážníků. Dům s pečovatelskou službou odebírá pro své klienty stravu v termosech.

ZŠS neeviduje přijaté a vydané pokrmy elektronicky. Každému strážníkovi je na začátku školního roku zavedena osobní karta, po jejímž předložení je mu vydán oběd. To je do jisté míry zneužitelné, vedoucí je však přesvědčena, že k tomu nedochází. Obědy pro děti a učitele jsou považovány za přihlášené, pokud si je strážníci neodhlásí nejpozději do 8 h konkrétního dne v kanceláři vedoucí, externí strážníci si musí jednotlivé obědy přihlásit (zpravidla tak činí najednou na celý měsíc).

Platby stravného se uskutečňují bankovním převodem, výjimečně v hotovosti.

Jídelní sál je otevřen externím strážníkům v dobách od 10,30 h do 11,30 h a od 12 h do 12,30 h. Výdej obědů dětem se uskutečňuje od 11,30 h do 12 h pro žáky prvního stupně a od 12,30 h do 14 h pro žáky druhého stupně. Termosy jsou připraveny k odběru pracovníkovi pečovatelského domu v 10,30 h.

Jídelníček sestavuje vedoucí ZŠS sama zpravidla na měsíc a v jídelně je zveřejňován vždy na aktuální a následující týden na nástěnce. Při zařazování konkrétních pokrmů do jídelníčku se vedoucí řídí kromě zkušeností s „úspěchem“ jednotlivých jídel a požadavku

na naplnění spotřebního koše potravin také přáními strávníků, která sdělují prostřednictvím schránky přání a stížností, která se nachází v blízkosti kanceláře.

ZŠS nenabízí strávníkům možnost výběru z více jídel.

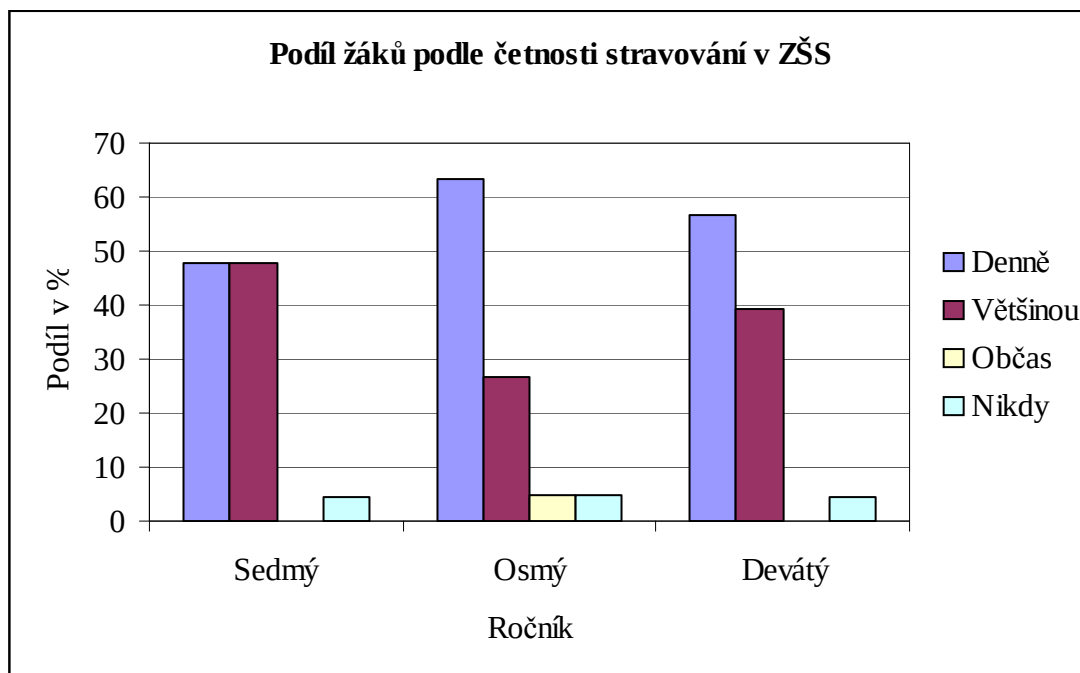
Spotřební koš je vyhodnocován elektronicky pomocí software, vždy za uplynulý měsíc. Tabulka (Tab. 14) uvádí, jak byl plněn spotřební koš v měsících říjen - prosinec 2004.

*Tab. 14. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „C“
v měsících říjen - prosinec 2004*

Skupina potravin	% plnění spotřebního koše v měsíci		
	říjen	listopad	prosinec
Maso	108	102	105
Ryby	81	86	85
Mléko tekuté	81	96	91
Mléčné výrobky	115	98	96
Tuky volné	99	102	97
Cukr volný	67	75	76
Zelenina celkem	116	103	105
Ovoce celkem	87	77	79
Brambory	113	98	96
Luštěniny	79	88	87

3.3.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky

Průzkumu se zúčastnilo celkem 110 dětí z pěti tříd sedmého, osmého a devátého ročníku. Z grafu na obrázku (Obr. 3) je možno vyčíst, že v případě tohoto ZŠS je velký podíl žáků, kteří se v ZŠS nestravují denně, z nich plných 96 % obědvá až po příchodu domů. Příčina je v tom, že školu, k níž ZŠS náleží, navštěvuje značný počet dojíždějících dětí, které se v ZŠS nestravují proto, že spěchají na autobus.



Obr. 3. Podíl žáků podle četnosti stravování v ZŠS "C"

Prostředí Š J působí příjemným dojmem na 37 % respondentů, kteří se stravují v ZŠS, 10 % uvedlo, že na ně ŠJ působí spíše příjemným dojmem, ale vadí jim hluk, 42 % dotazovaných nevěnuje ŠJ pozornost a 11 % respondentů se prostředí ŠJ nelíbí.

Škola by měla lépe zorganizovat rozvrh příchodu strávníků do ŠJ, protože 79 % respondentů odhaduje, že ŠJ je v době jejich příchodu přibližně z poloviny plná a plných 91 % dotazovaných uvádí, že na výdej stravy musí čekat dlouho, protože ve frontě se nachází žáci z více tříd.

76 % dotázaných považují vydané porce za přiměřené, počet dětí, kterým jsou příliš malé, a těch, kterým se zdají nadměrné, je stejný, tj. 12 %.

47 % respondentů si bere nápoj jako součást oběda vždy, 43 % občas a nikdy si nápoj nebere plných 10 % dětí.

Kompot nebo salát konzumuje vždy 36 % respondentů, většinou 51 %, občas 4 % a nikdy je nekonzumuje 9 % dotázaných.

18 % dotázaných strávníků konzumuje polévku ve školní jídelně vždy, 4 % uvádějí, že polévku odebírají, ale jedině proto, že jsou dozorem nuceni, většinou polévku v ŠJ jí 23 % dotázaných žáků, občas 30 % a nikdy polévku nejí 25 % respondentů.

80 % dětí uvádí, že učitelé před nimi o kvalitě jídla podávaného v ŠJ nevyjadřují, 17 % dotázaných se setkává s tím, že učitelé před nimi dávají najevo svou spokojenost s jídlem a před 3 % dotázaných dětí učitelé vyjadřují svou nespokojenost s jídlem.

92 % dotázaných uvádějí, že jídlo ve školní jídelně jim chutná, ostatní mají výhrady, které spočívají v tom, že tyto děti mají poněkud odlišné chuťové preference.

3.3.3 Zhodnocení stavu

Jídelna nebyla původně zamýšlena pro tak velký počet strážníků, pro který je v současné době strava připravována. Nicméně uskutečňování doplňkové činnosti je žádoucí proto, aby provoz nebyl ztrátový.

Sklady nenabízejí dostatek prostoru, aby se do nich mohl soustředit veškerý potravinový i nepotravinový materiál, proto musí být některé komodity skladovány ve skříních či lednicích umístěných na chodbách ZŠS. Tím ovšem dochází ke zmenšování manipulační plochy.

Nevyhovující jsou rozměry místnosti, která je vyhrazena pro hrubou přípravu masa a vajec. Je umístěna v předsíni, z níž se vchází do chladicího a mrazicího boxu. Tato předsíň byla sice dodatečně vybavena předepsaným umyvadlem, nicméně to je asi jediné pozitivum. Ke zlepšení stavu je možno navrhnout následující opatření. Sklad suchých potravin lze sloučit se skladem konzervovaných potravin, protože tyto suroviny vyžadují podobné skladovací podmínky a navíc prostor v žádném z těchto dvou skladů není v ZŠS plně využíván. Do prostor bývalého skladu suchých potravin se pak po nezbytných úpravách situuje hrubá příprava masa.

Jídelní sál není nijak prostorově členěn, což v kombinaci s jeho rozlohou přispívá ke zhoršené akustice a tím ke zvýšení hlučnosti. Kromě toho působí barevné schéma sálu příliš chladným dojmem. K nápravě tohoto stavu je možno navrhnout, aby při nejbližší příležitosti byla jídelna vymalována v teplých barvách a prostorově rozčleněna. Např. pomocí mobilních zástěn, které prostor rozdělí na menší části. Dá se také očekávat, že děti se v těchto podmínkách budou chovat klidněji.

ZŠS je vybaveno poměrně novým zařízením a jeho technický stav je výborný.

Odvoz a praní použitých pracovních oděvů se uskutečňuje jednou měsíčně. Z toho plyne, že ZŠS musí mít dostatečný počet oděvů v zásobě a tu je nutné někde skladovat. Pokud by

se oděvy praly častěji, nebylo by nutné držet tak velké množství oděvů skladem, čímž by se uspořily skladovací prostory.

S ohledem na příjmy plynoucí z poskytování stravování veřejnosti lze očekávat, že pro školu a ZŠS nastane povinnost platit DPH. To s sebou přinese komplikace, kterým by se ZŠS vyhnulo jen v případě, že by doplňkovou činnost zásadním způsobem omezilo, což však nelze doporučit, protože jediné díky doplňkové činnosti je dosahován zisk.

Hygienické podmínky ZŠS jsou dobré. Avšak přestože má jídelna již téměř rok zavedený systém kritických bodů, personál má k němu poněkud laxní přístup. Důvod lze spatřit v tom, že pracovníci jsou většinou v předdůchodovém věku a je pro ně náročné měnit své ustálené zvyky. Je však třeba, aby vedoucí důsledně trvala na sledování stavu v kritických bodech a aby na to průběžně dohlížela.

Evidence na osobních kartách strávníků, aniž by byl při výdeji nějakým způsobem ověřován nárok na oběd, je nedostatečná a zneužitelná. Není nutné nakupovat nákladné zařízení na elektronickou evidenci, stačí drobným způsobem stávající systém modifikovat, např. vydané obědy označovat strávníkům do osobních karet.

Co se týká spotřebního koše, z tabulky (Tab. 14) je patrné, že spotřeba ryb je sice ve sledovaných měsících vyrovnaná, ale nedostatečná, což souvisí s tím, že ryby nejsou mezi dětskými stravníky příliš v oblibě, podobně jsou na tom luštěniny. Spotřeba ovoce je nízká, je žádoucí, aby byla zvýšena alespoň formou kompotů. Spotřeba tuků je sice vyrovnaná, ale je třeba mít na mysli, že hladina stanovená vyhláškou [4] je v případě tuků považována za horní hranici, kterou je žádoucí snížit.

Měl by být dětem změněn časový rozvrh obědů, aby se zamezilo frontám a tlačenicím. To je třeba projednat s ředitelem školy, aby na to bylo pamatováno při stanovení rozvrhu na příští školní rok.

3.4 Zařízení školního stravování „D“

ZŠS je součástí objektu školy, jejímž zřizovatelem je město s cca 5 000 obyvateli. Tato škola je jedinou základní školou, která se na území města nachází. Podobně jako v ZŠS „C“, i tato škola sdružuje děti z několika blízkých obcí.

Náplň hlavní činnosti ZŠS tvoří poskytování školního stravování žákům základní školy a závodního stravování zaměstnancům této školy. ZŠS uskutečňuje i doplňkovou činnost,

která zahrnuje závodní stravování učitelů základní umělecké školy, speciální školy, a poskytování stravování důchodcům – bývalým pedagogům těchto škol. ZŠS na doplňkovou činnost neuplatňuje zisk.

3.4.1 Výsledky průzkumu v ZŠS

Stavební řešení

Budova, ve které se nachází ZŠS je součástí areálu, který zahrnuje základní školu a základní uměleckou školu. ZŠS není s hlavní budovou základní školy stavebně spojena. V objektu nejsou pro ZŠS vyhrazeny veškeré prostory, je mu určeno celé přízemí, které se kvůli svažitému terénu z jedné strany nachází částečně pod jeho úrovní, a část prvního patra. Ostatní části budovy slouží jako vyučovací prostory pro žáky prvních a druhých tříd a tito žáci mají vlastní vchod do budovy. Vzhledem k velikosti tohoto objektu jsou prostory ZŠS značně stísněné.

V prvním patře se nachází pouze kancelář vedoucí, šatna zaměstnanců, ve které jsou zároveň skříně pro uložení čistého a špinavého prádla, inventáře a čisticích prostředků. K osobní hygieně mají zaměstnanci v patře k dispozici umývárnu a WC.

Ostatní prostory jsou natěsnané v přízemí, kde na polovině plochy je jídelní sál a na zbytku výrobní prostory. Stavební řešení je velmi nešťastné, neboť jediný vstup zvenčí do přízemí se nachází nepřítli daleko výdejných pultů, kde jsou strážníkům vydávány pokrmy, a dochází tedy ke křížení cest strážníků. Jiným způsobem však provozovnu řešit nelze.

Strážníci i zaměstnanci vstupují vchodem do konzumační části, ze které je po schodech umožněn vstup do patra - do kanceláře a šatny. Zaměstnancům je přístup do výrobní části umožněn z jídelního sálu přes otevřený vstup, který je přehrazen mobilním výdejním pultem a slouží tedy z prostorových důvodů také k výdeji jídel strážníkům. Ve výrobní části je stavebně vyčleněna jedna třetina plochy jako skladové prostory, ostatní část slouží k přípravě surovin, přípravě pokrmů a jejich výdeji.

Ve výrobní části vpravo od vstupu se u stěn nacházejí úseky sloužící k výdeji jídel strážníkům, od nichž je zástěnou oddělen prostor pro příjem a mytí stolního nádobí, který je posunovací zástěnou oddělen od dřezů určených k mytí kuchyňského nádobí. Ostatní prostor v pravé části od vstupu je vymezen pro tepelnou přípravu pokrmů.

Proti vstupu do výrobní části je určeno místo, které slouží jako čistá přípravná, v níž jsou úsekově odděleny jednotlivé části určené pro maso, zeleninu a přípravu těsta. Podél levé stěny je umístěna chladicí skříň a několik skříní, které slouží pro ukládání stolního nádobí.

Diagonálně naproti vstupu do výrobní části se nachází sklady a strojovna. Tyto místnosti jsou přístupné z varny „chodbou“ tvořenou z jedné strany regály pro skladování kuchyňského nádobí, které oddělují nečistý provoz od prostor vymezených pro čistou přípravu, a z druhé strany stěnou skladu.

Skladová část se nachází na té straně budovy, která je částečně pod úrovní okolního terénu. Okna, která jsou v některých místnostech, se z vnější strany budovy nacházejí na úrovni země a slouží pro příjem surovin. Takto slouží okno v místnosti, která je určena pro skladování brambor a zeleniny a jako hrubá přípravná zeleniny. Přímo pod zatemněným oknem je umístěna paleta, kde se skladují brambory, podél jedné stěny jsou regály pro skladování ovoce a zeleniny, podél druhé stěny je místo určené pro hrubé opracování zeleniny. Z této místnosti se vstupuje jednak do chodby spojující skladové a výrobní prostory a jednak do hrubé přípravné masa, která je bez oken a polovinu plochy zaujímá chladírna pro skladování masa vybavená háky a regály (maso je do skladu přijímáno oknem ve strojovně). Místnost pro zeleninu sousedí se suchým skladem, který je vybaven regály.

Mražené suroviny, tuky a vejce jsou skladovány v chladicím mrazicím boxu v místnosti, která je stavebně umístěna pod schodištěm a vchází se do ní z jídelního sálu. Z jídelního sálu je také přístupné WC určené personálu. Slouží zároveň díky skříni jako úklidová komora.

Konzumační část zaujímá polovinu plochy přízemí, přesto se nejedná o veliký prostor. Nabízí celkem 80 míst u osmi stolů, externím strávníkům je strava vydávána do přinesených jídlonosičů. Podél stěny, na které jsou umístěny vchodové dveře, se nachází věšáky pro odložení svrchního oděvu strávníků a v rohu umyvadlo. Vedle vchodových dveří je také připevněna tabule s osobními kartami strávníků, které slouží k evidenci přihlášených obědů. Plocha sálu je malá, opticky ji mají zvětšit světlé barvy – bílá na stěnách a světle šedá na podlaze, ty však činí prostor chladným. Oproti nim působí kontrastně tmavé židle a barevné ubrusy v sytých barvách modré a žluté a dekorace na stěnách. Jídlna působí vcelku útulným dojmem, strávníci pouze mohou být rušeni hlukem

z kuchyně. Podobně jako v případě ZŠS „C“ a „A“ není výdej od vlastní varny nijak oddělen, což je v tomto případě pochopitelné.

Technické vybavení

Klimatické prostředí ve varně zajišťuje vzduchotechnika, která byla společně s ostatními výrobními prostory v roce 1999 zrekonstruována.

Přípravu surovin zabezpečuje škrabka na brambory v místnosti pro skladování a hrubou přípravu brambor a zeleniny a dva univerzální roboty v čisté přípravě a váhy.

Tepelná úprava potravin probíhá ve varně a je zajišťována pracovními stoly, dvěma kotli o kapacitě 150 litrů a jedním o kapacitě 80 litrů, dvěma plynovými sporáky, konvektomatem a jednou dvoutroubovou pecí.

Kromě chladírny pro maso využívá ZŠS ještě dva mrazicí a jeden chladicí box a chladicí skříň, která je umístěna ve varně.

Strojově zajišťuje ZŠS mytí stolního nádobí, kuchyňské myje ručně personál ve dřezech.

Evidenci skladů a stravného provádí ZŠS elektronicky pomocí software dodaného firmou Veřejné informační služby, spol. s r.o.

Materiálové podmínky

Vedoucí vybírá dodavatele především na základě ceny a kvality jejich produktů a podle zkušeností, jaké s nimi má. Dodavateli jsou zejména místní podnikatelé.

Dodávky se uskutečňují podle dojednaných podmínek, obvykle denně je dodáváno mléko a zelenina, dvakrát týdně jsou dodávány tuky, mrazírenské suroviny, maso a vejce, jednou týdně jsou dodávány brambory, suché a trvanlivé suroviny jsou dodávány podle potřeby zpravidla jednou za dva až tři týdny. Dodávky se uskutečňují kvůli prostorovému uspořádání ZŠS tak, aby nedošlo k narušení provozu.

ZŠS používá k výrobě jak tradiční suroviny, tak i produkty convenience food, ty ovšem nezařazuje do jídelníčku často.

Pro odstraňování odpadů má ZŠS uzavřenou smlouvu s technickými službami města, které zajišťují denní odvoz.

Praní pracovních oděvů je zajištěno smluvně, odběr se uskutečňuje jednou týdně.

ZŠS má vytvořenou dostatečnou zásobu jídelního nádobí, kterou doplňuje pouze ročně. Stav používaného kuchyňského nádobí je uspokojivý, zásobu doplňuje podle potřeby.

Finanční podmínky

Platby přijaté od strážníků se skládají ze složek kalkulace, které jsou uvedeny v tabulce (Tab. 15).

Tab. 15. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strážníků za jeden oběd v ZŠS „D“

Položka	Děti		Personál školy	Ostatní strážníci
	1. – 4. ročník	5. – 9. ročník		
Potraviny	16,00	18,00	19,00	19,00
Mzdová režie	x	x	x	14,50
Ostatní režie	x	x	x	7,50
Příspěvek z FKSP	x	x	9,00	-
Zisk	x	x	-	-
Úplata za 1 oběd	16,00	18,00	10,00	41,00

Příjmy a výdaje za rok 2004 jsou uvedeny v tabulce (Tab. 16) pro hlavní činnost a v tabulce (Tab. 17) pro činnost doplňkovou.

Tab. 16 Příjmy a výdaje ZŠS "D" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Ze SR	1 083 000	Materiál	1 462 636
Školní stravování	1 309 103	Mzdy	1 096 484
Závodní stravování	80 790	Výrobní režie	486 422
Provozní příspěvek	500 000		
Z FKSP	72 711		
Celkem	3 045 604	Celkem	3 045 542

Tab. 17 Příjmy a výdaje ZŠS "D" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti

Příjmy v Kč		Výdaje v Kč	
Od strážníků	317 750	Materiál	147 253
		Mzdy	100 851
		Výrobní režie	64 058
Celkem	317 750	Celkem	312 162

Z tabulek plyne, že ZŠS v roce 2004 realizovalo v rámci hlavní činnosti zisk ve výši 62 Kč, v činnosti doplňkové bylo dosaženo zisku ve výši 5 588 Kč. Celkový hospodářský výsledek, který plyne škole ze ZŠS, je tedy zisk ve výši 5 650 Kč. Na ziskovost ZŠS má významný vliv doplňková činnost, bez jejíhož uskutečňování by ZŠS realizovalo ztrátu.

Hygienické podmínky

Na dodržování hygienických zásad při výrobě dohlíží hlavní kuchař.

Úklid výrobních a konzumačních prostor se provádí denně, což zajišťuje personál ZŠS. Ve skladových prostorech se uklízí jednou týdně.

Generální úklid prostor ZŠS je prováděn o každých prázdninách. Jednou ročně se uskutečňuje odborná deratizace a dezinsekce.

Podobně jako ZŠS v předchozích případech má ZŠS systém kritických bodů zaveden od 1. 5. 2004. Při aplikaci systému využívá software Veřejné informační služby, spol. s r.o. Pracovníci v měření a zaznamenávání kritických veličin nevidí žádný problém.

Personální podmínky

Personál ZŠS tvoří celkem šest pracovníků a jeden pracovník (na pozici hlavní kuchař). Personál je odměňován platem podle tarifních tabulek.

- Vedoucí ZŠS zajišťuje chod celého ZŠS a plnění funkcí školního stravování, podílí se na sestavování jídelníčku, vede účetní evidenci, která se týká činností uskutečňovaných v ZŠS atd. ZŠS nemá elektronickou evidenci strážníků, vedoucí ji provádí manuálně na osobních kartách strážníků. Ty umísťuje na tabuli v jídelně podle počtu strážníků, kteří jsou v konkrétní den oprávněni stravu odebrat. Tato ruční evidence je poněkud časově náročná. Kromě toho vedoucí vyhodnocuje ručně také spotřební koš. Je zařazena v sedmé platové třídě.
- Technicko-hospodářská pracovníce je v ZŠS zaměstnána na zkrácený úvazek. Zajišťuje skladové hospodářství a veškerou jeho evidenci. Je zařazena v šesté platové třídě.
- Hlavní kuchař zajišťuje chod kuchyně od normování potravin přes vedení a organizaci podřízených, zhotovování složitých pokrmů až po finální stav vyrobených pokrmů. Podílí se na sestavování jídelníčku. Je zařazen v šesté platové třídě.
- Samostatná kuchařka se rovněž podílí na sestavování jídelníčku, v případě nepřítomnosti hlavního kuchaře jej zastupuje, jinak se podílí na zhotovování pokrmů a výdeji jídel strážníkům. Je zařazena v páté platové třídě.
- Vyučené kuchařky zaměstnává ZŠS tři, vykonávají veškeré úklidové, pomocné a přípravné práce, zhotovují jednodušší pokrmy a účastní se výdeje jídel strážníkům. Jsou zařazeny ve čtvrté platové třídě.

Vedoucí není za vedení přiznáván žádný příplatek, stejně tak nejsou zaměstnancům z rozhodnutí ředitele školy přiznávány nenárokové složky platu.

Pracovní den začíná v 6 h vyskladněním potřebných surovin a jejich následující přípravou tak, aby strava byla připravena k podávání strážníkům v 10,45 h. Část personálu vydává jídla strážníkům, část uklízí přípravné plochy, šéfkuchař normuje na následující den. Po

odchodu strávníků se uklidí i konzumační sál a z provozu se odstraní odpad. Pracovní den končí v 14,30 h.

Odbyt

V aktuálním školním roce jsou ke stravování přihlášeny celkem 462 děti, 49 zaměstnanců základní školy a celkem 47 ostatních strávníků.

ZŠS neeviduje přijaté a vydané pokrmy elektronicky, ale na osobních kartách strávníků, které zůstávají na tabuli v ZŠS, kam vedoucí každé ráno umístí karty těch strávníků, kteří mají ten den nárok na oběd. Karty žáků jednotlivých tříd jsou barevně odlišeny a vzhledem k tomu, že do ZŠS chodí žáci z jedné třídy vždy pohromadě, není tento systém snadno zneužitelný. Obědy pro děti a učitele jsou považovány za přihlášené, pokud si je strávníci neodhlásí nejpozději do 8 h aktuálního dne v kanceláři vedoucí, externí strávníci si jednotlivé obědy přihlašují (zpravidla na celý měsíc).

Platby stravného se uskutečňují bankovním převodem nebo složenkami.

Jídelna je otevřena strávníkům 10,45 h do 13,45 h, externím strávníkům je strava vydávána do přinesených jídlonosičů.

Jídelníček sestavuje vedoucí ZŠS zpravidla za asistence hlavního kuchaře a samostatné kuchařky na celý měsíc, v jídelně na tabuli je vyvěšen vždy na aktuální a následující týden. Při volbě konkrétních jídel je vedena diskuze, kuchaři prosazují pokrmy, které jsou mezi dětmi oblíbené, konečné slovo má v debatě vedoucí, která se řídí spotřebním košem.

ZŠS neumožňuje strávníkům kvůli omezeným výdejovým možnostem výběr z více jídel.

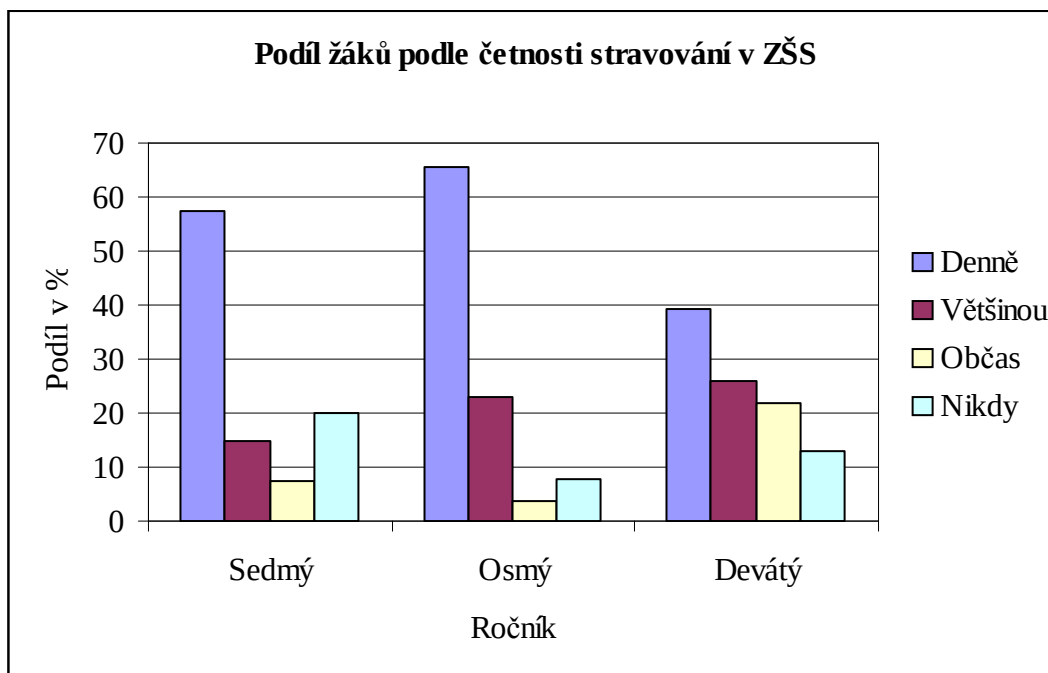
Spotřební koš vyhodnocuje vedoucí vždy za uplynulý měsíc ručně na základě výdejek. Tabulka (Tab. 18) uvádí, jak byl plněn spotřební koš v měsících září - listopad 2004.

Tab. 18. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „D“
v měsících září – listopad 2004

Skupina potravin	% plnění doporučených dávek v měsíci		
	září	říjen	listopad
Maso	108	112	106
Ryby	89	88	91
Mléko tekuté	98	103	101
Mléčné výrobky	83	79	78
Tuky volné	94	99	97
Cukr volný	101	98	96
Zelenina celkem	78	84	81
Ovoce celkem	89	85	79
Brambory	94	91	102
Luštěniny	68	76	72

3.4.2 Výsledky průzkumu mezi strávníky

Průzkumu se zúčastnilo celkem 115 dětí z pěti tříd sedmého, osmého a devátého ročníku. Z grafu na obrázku (Obr. 4) je možno vyčíst, že opět existuje velký podíl žáků, kteří se v ZŠS nestravují denně. Příčina je stejná, jako v případě ZŠS „C“, žáci spěchají na autobus – doma se stravuje celých 80 % žáků, kteří nenavštěvují ZŠS, ostatní si kupují pečivo (dívky většinou do 20 Kč, chlapci utrací 20 – 30 Kč a k pečivu si kupují uzeniny).



Obr. 4. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "D"

Prostředí školní jídelny hodnotí 20 % žáků jako příjemné, 30 % jako spíše příjemné (většinou jim vadí příliš malý prostor ŠJ), 39 % uvedlo, že mu nevěnuje pozornost. 11 % respondentů uvedlo, že se mu prostředí ŠJ nelíbí.

Škola by při tvorbě rozvrhu měla pamatovat na to, že ŠJ nenabízí mnoho prostoru, a lépe zorganizovat časy příchodu strávníků, neboť 58 % dotazovaných odhaduje, že ŠJ je v době příchodu více než z poloviny obsazena a 62 % jsou toho názoru, že na výdej stravy musí čekat dlouho.

62 % dotázaných považují vydané porce za přiměřené, ostatní respondenti uvádí, že jsou pro ně příliš malé a chodí si pro přidavek, nadpoloviční většinu z nich tvoří dívky.

Plných 45 % respondentů požívá ve ŠJ nápoj vždy, 53 % jen když má žízeň a 2 % nikdy.

Kompot nebo salát konzumuje vždy 14 % dotázaných, většinou 71 %, občas 12 % a nikdy 3 %.

35 % dotázaných uvádí, že ve školní jídelně polévku konzumuje vždy, 13 % ji odebírá, protože je k tomu nuceno, většinou jí polévku v ŠJ 31 % strávníků, 21 % respondentů jí polévku občas.

68 % dětí uvádí, že učitelé se před nimi o kvalitě jídla podávaného v ŠJ nevyjadřují, 25 % dotázaných se setkává s tím, že učitelé před nimi dávají najevo svou spokojenost s jídlem a před 7 % dotázaných dětí učitelé vyjadřují svou nespokojenost s jídlem.

79 % dotázaných uvádí, že jídla, která dostávají ve školní jídelně jim chutnají, osm procent dětí má výhrady, že jídla jsou nadměrně či naopak nedostatečně kořeněna, což je způsobeno odlišnými chuťovými preferencemi. Ostatní, tj. 13 %, uvádí, že v jídelně podávaná jídla nemají rádi.

3.4.3 Zhodnocení stavu

Hlavním a zásadním problémem v tomto případě je to, že budova z roku 1953, v které se ZŠS nachází, nebyla původně určena pro provozovnu školního stravování. V této budově původně byla samotná škola. V roce 1978 byla postavena nová školní budova, neboť původní již svými rozměry nevyhovovala, byla příliš malá. Bohužel součástí projektu nové budovy nebylo ZŠS, protože se počítalo s tím, že prostory staré budovy budou upraveny a školní stravování se bude uskutečňovat tam.

ZŠS je značně limitováno prostorem, bohužel žádná stavební úprava již není s ohledem na nosné zdi možná. Sklady jsou malé a sdružené s hrubými přípravkami.

Prostorová stísněnost se projevuje také v prvním patře, v šatně personálu. Nejen že slouží mj. i k uskladnění inventáře, čisticích prostředků a prádla, ale zaměstnanci jsou nuceni sdílet šatní skříň. Zde by pomohlo, kdyby stávající běžné skříň byly nahrazeny skříněmi vestavnými, aby byl využit i prostor ve vyšších výškách. Rovněž by navrhované skříň měly být řešeny tak, aby každý zaměstnanec měl svůj vlastní prostor pro ukládání šatstva a nemusel se o něj dělit se svými kolegy.

V nejbližší době by bylo dobré provést pokládku nové podlahy ve varně, protože stávající není již v nejlepším stavu. Lze předpokládat, že vzhledem k rozměrům a vytíženosti varny se bude stav rychle zhoršovat a v budoucnu může znamenat ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů. Nabízí se otázka, proč nebyla položena nová podlaha v rámci rekonstrukce v roce 1999.

Technický stav využívaného zařízení je výborný, spotřebiče nejsou zastaralé.

Zásobování oknem je sice poněkud neobvyklé a nepohodlné, ale uskutečňuje se hygienicky. Jiné řešení není vyhovující, protože dodavatel by na cestě ke skladu musel

projít celou varnou. Vzhledem k tomu, že dodávky se v současnosti uskutečňují v průběhu dne, bylo by to nehygienické – docházelo by ke křížení cest surovin a čistých pokrmů, což je v rozporu s vyhláškou [9]. Řešením by bylo, kdyby dodavatelé přiváželi suroviny pouze v čase, kdy ZŠS již obědy nevydává, tedy odpoledne. Ovšem nelze předpokládat, že by na to přistoupili všichni obchodní partneři.

Hospodaření ZŠS v rámci hlavní činnosti bylo v roce 2004 vyrovnané. Pokud by šlo o samotné ZŠS, není pravděpodobné, že by byla nutná registrace k platbě DPH. Ovšem toto je třeba posuzovat v rámci celé školy.

Co lze v oblasti hygieny vytknout je následující. Čistou přípravnu a chodbu, kterou jsou do skladů dopravovány suroviny, oddělují regály. Tato bariéra je nedostačující, proto na ně byly připevněny závěsy. To je však při běžném provozu poněkud nehygienické a jako bariéra neúčinné. Lepší než regály jsou skříně, ve kterých by jednak bylo nádobí lépe uloženo, a jednak by oddělení čisté přípravy a přístupové chodby ke skladu bylo důkladnější a spolehlivější. Provádění provozní hygieny je vzhledem ke stavu podlahy poněkud náročné. Jinak jsou hygienické podmínky dobré.

Pro zjednodušení evidence a úsporu času by bylo vhodné zakoupit elektronické čipy a snímací zařízení, rovněž vyhodnocování spotřebního koše může usnadnit počítačový program, který dokonce nabízí firma, jejíž software už ZŠS využívá.

Co se týká spotřebního koše, z tabulky (Tab. 18) je patrné, že je alarmující nedostatečná spotřeba luštěnin, zeleniny a také ovoce. Je žádoucí, aby jejich spotřeba byla zvýšena (alespoň co se týká ovoce a zeleniny). Na trvale nižší úrovni je také spotřeba mléčných výrobků. Naopak spotřeba tuků a cukru je sice téměř sto-procentní, avšak v případě těchto složek potravy je žádoucí spotřebu poněkud snížit.

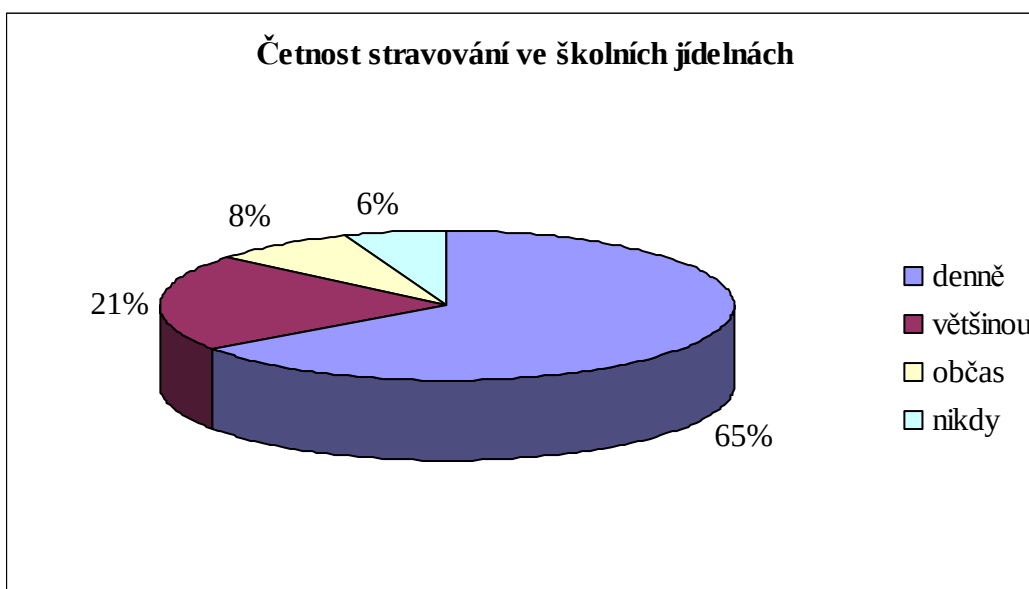
3.5 Shrnutí

Všechny sledované jídelny se v průběhu měsíce března potýkaly s novou vyhláškou [4], která změnila podmínky školního stravování prakticky ze dne na den. Nová vyhláška totiž změnila jednak výši finančního normativu, ale hlavně, což je závažnější, nově rozčlenila dětské strávnický. Ti jsou děleni do skupin nikoliv podle tříd, které navštěvují (jak tomu bylo dosud), ale podle věku, kterého v průběhu aktuálního školního roku dosáhnou. To s sebou přináší zjišťování data narození všech strávnicků a jejich rozdělení podle nových kritérií. Vzhledem k tomu, že není v silách žádné vedoucí uskutečnit tak rychle změny, ke

kterým v souvislosti s novou vyhláškou došlo, budou vedoucí ZŠS pokračovat ve stávající evidenci strávníků do konce tohoto školního roku a požadavky vyhlášky uskuteční a uvedou do praxe v následujícím školním roce.

Všechny sledované jídelny mají problémy s naplňováním spotřebního koše luštěnin a ryb. Vyskytuje se také dlouhodobý deficit v naplňování spotřebního koše mléčných výrobků. Mnohde jsou problémy se spotřebou ovoce, která je nedostatečná.

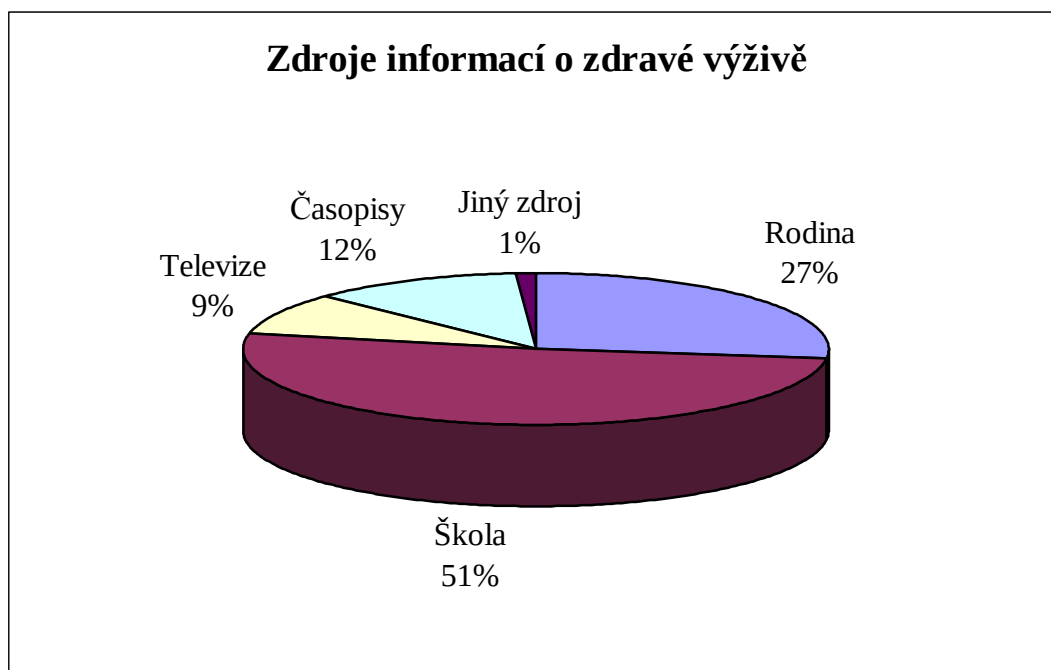
Co se týká odbytové stránky, graf na obrázku (Obr. 5) znázorňuje procentní podíly dětí, které se ve školních jídelnách stravují, podle četnosti tohoto stravování.



Obr. 5. Četnost stravování ve školních jídelnách

V rámci průzkumu byli žáci také dotazováni na nejčastější zdroj informací o zdravé výživě. Procentní vyjádření podílů jednotlivých skupin informačních zdrojů lze spatřit v grafu na obrázku (Obr. 6). Z něho vyplývá, že škola jako nejčastěji uváděný zdroj informací může děti velkou mírou ovlivnit, a právě na tom by se měla zakládat její spolupráce se školní jídelnou. Učitelé by měli v žácích vzbuzovat zájem o zdravou výživu a stravování vůbec. To se netýká jen jejich působení při vyučování, ale i mimo ně. Pokud se stravují v ZŠS, měli by se o stravě zde podávané vyjadřovat kladným způsobem. Pokud s kvalitou podávaných jídel spokojeni nejsou, neměli by se o ZŠS vyjadřovat negativně,

ale své názory si v tomto případě nechat pro sebe. Pokud totiž žáky neovlivní v dobrém smyslu, tak v tom špatném určitě ano.



Obr. 6. Zdroje informací o zdravé výživě podle četnosti

Co se týká personální skladby, v ZŠS bývají zaměstnávány většinou ženy. Nejedná se o žádnou diskriminaci, muži prostě o práci ve školním stravování nemají zájem a vyhledávají lépe finančně ohodnocené oblasti společného stravování.

V tabulce (Tab. 19) jsou pro přehlednost uvedeny vybrané ukazatele, shrnující nejdůležitější informace o jednotlivých ZŠS.

Tab. 19. Přehled vybraných ukazatelů

Ukazatel	ZŠS A	ZŠS B	ZŠS C	ZŠS D
Počet stravovaných žáků	482	468	298	462
Počet stravovaných učitelů	49	50	39	49
Počet ostatních strážníků	250	130	179	47
Průměrný počet porcí měsíčně	11200	9400	8600	9200
Zřizovatel	město	město	město	město
Příjmy v Kč celkem za rok 2004	4 631 565	4 030 439	3 358 191	3 363 354
Výdaje v Kč celkem za rok 2004	4 538 375	3 972 900	3 342 963	3 357 704
Nutnost stav.úprav/modernizace	klimatizace, podlaha	ne	ne	podlaha

3.6 Doporučující opatření

3.6.1 Doporučující opatření pro jednotlivá ZŠS

ZŠS „A“

V zájmu hygieny provozu v budoucnu je třeba apelovat na stav zejména vzduchotechniky a také podlahy ve varně a hrubé přípravně masa. Je nutné přesvědčit vedení školy o důležitosti rekonstrukce vzduchotechniky ve varně, což by mělo být pro nejbližší období prioritní. Dále by bylo vhodné, aby ve varně a hrubé přípravně masa byla položena nová podlaha. Její současný stav je již náročný na provádění úklidu a v případě, že ten bude zanedbán, může v budoucnu nevyhovující podlaha ohrožovat provozní hygienu ZŠS.

ZŠS by mělo lépe využívat skladovací prostory určené pro jiné komodity, než jsou potraviny. Zejména je třeba zbavit se vyřazeného a nepoužitelného inventáře, který zbytečně zabírá místo ve skladech. Kromě toho i tyto prostory vyžadují pravidelný úklid.

Uskutečňováním doplňkové (hospodářské) činnosti dochází k lepšímu využívání majetku i personálu. Hospodaření v rámci hlavní činnosti bylo v roce 2004 poměrně vyrovnané, takže hlavní činnost sama o sobě ztrátová nebyla. Doplňkovou činností je realizován významný zisk, který může být v budoucnu zdrojem pro financování potřeb ZŠS. Je však

nutné, aby vedení školy bylo ochotné investovat tyto prostředky do ZŠS a nikoliv jen a pouze do materiálního zabezpečení výuky.

Při tvorbě jídelníčku by měly odpovědné osoby vzít v úvahu současné plnění spotřebního koše a zařazovat častěji ovoce, které je významným zdrojem vitamínu C. Také by bylo lepší, kdyby spotřební koš byl vyhodnocován nikoliv čtvrtletně, jako je tomu v současnosti, ale měsíčně, aby výsledná plnění lépe odrážela skutečný stav spotřeby potravin.

ZŠS „B“

S přihlédnutím ke stáří chladících skříní v hrubé přípravně, které slouží pro skladování masa, vajec, mléka a tuků, lze doporučit propočítat jejich skutečnou spotřebu elektrické energie. Tato zařízení jsou v neustálém provozu, takže se předpokládá, že stávající náklady na energii jsou vysoké a lze je snížit používáním nových, úspornějších. Investice se jistě vyplatí.

Je nutné zlepšit přejímku surovin. Při způsobu, jakým je prováděna v současnosti, není možné vyloučit přijetí potravin, které v důsledku špatného skladování v průběhu přepravy mohou mít ohroženou zdravotní nezávadnost. A toto není při stávajícím způsobu přejímky na pohled patrné.

Pozitivní fakt je, že ZŠS je ziskové, hospodaření v rámci hlavní činnosti bylo poměrně vyrovnané. Na ziskovost má vliv doplňková činnost. Zisk touto činností vytvořený směřuje ke zvyšování kvality poskytovaného školního stravování v rámci hlavní činnosti. To samo o sobě svědčí o tom, že vedení školy považuje školní stravování za stejně důležité jako jiné činnosti školy, což je chvályhodné.

Vedoucí a hlavní kuchařka by při tvorbě jídelníčku měly zohlednit plnění spotřebního koše v uplynulém období. Spotřební koš je vyhodnocován elektronicky, a proto nelze vyloučit chybu v programu. Vedoucí by proto měla konzultovat tyto problémy s poskytovatelem software.

ZŠS „C“

Prostory vyhrazené v rámci školy pro ZŠS jsou malé a mohly by být využívány lépe. Sklady jsou nevelké, ovšem místo ve skladu suchých potravin a ve skladu konzervovaných potravin, není využíváno nejlépe. Hrubá přípravná masa je umístěna v předsíni, z níž se

vchází do chladicího a mrazicího boxu, navíc nenabízí dostatek místa. K vyřešení těchto dvou problémů lze doporučit sloučení surovin z výše uvedených skladů do jediné místnosti a do druhé místnosti po úpravách umístit hrubou přípravnu masa.

Někteří dotazovaní strážníci mají výhrady k prostředí školní jídelny – vadí jim, že je příliš hlučná. Nevyhovující akustiku lze vyřešit rozčleněním jídelního sálu do menších jednotek např. pomocí mobilních zástěn, které jednak vytvoří proti hluku bariéru. Navíc děti v těchto „zmenšených“ prostorách nebudou již tak anonymní a budou se chovat ukázněněji, a tím se hladina hluku v jídelně rovněž citelně zmenší.

V rámci hlavní činnosti uskutečňuje ZŠS ztrátu. Je třeba při současné výši příspěvků ze SR a od zřizovatele zvážit, které vynaložené náklady jsou nezbytně nutné. Příspěvky pro ZŠS jsou přidělovány na účet školy a přiděluje je ředitel. Je třeba, aby byly školní jídelně přidělovány v patřičné výši. Pro mnohé ředitele stojí zájmy ZŠS často někde na pozadí jejich zájmu a finance v rámci školy přidělují přednostně do oblasti vzdělávání. Ztrátu z hlavní činnosti vyrovnává zisk uskutečněný činností doplňkovou. Jedině díky uskutečňování doplňkové činnosti neskončilo hospodaření ZŠS v roce 2004 ztrátou, ale ziskem. Bylo by vhodné, kdyby tento zisk byl věnován potřebám ZŠS.

Vedoucí lze doporučit, aby změnila systém evidence strážníků. Nejlepším řešením by bylo pořízení software, čipových karet a příslušných snímacích zařízení, což však s ohledem na finanční situaci není možné. Lze doporučit, aby vydané obědy byly strážníkům zaznamenány do osobních karet a zpětně bylo provedeno porovnání počtu vydaných obědů podle karet s uskutečněnými platbami, kterými bylo uhrazeno stravné.

Závěrem lze tomuto ZŠS resp. jeho vedoucí doporučit, aby lépe komunikovala s vedením školy a přesvědčila je o důležitosti existence ZŠS.

ZŠS „D“

Hlavní problém ZŠS „D“ – příliš málo prostoru - má pouze jediné řešení, kterým je výstavba nové provozovny. To však je v současnosti poněkud nereálné. S přihlédnutím k nedávno provedeným stavebním úpravám nelze očekávat, že by v dohledné budoucnosti odpovědní činitelé o této možnosti byť jen uvažovali.

Co však reálné je, je nová podlaha ve varně. Její stav se bude zhoršovat a s postupem času bude stále náročnější na prováděný úklid.

Další záležitost, kterou je nutné zlepšit, je pořádek v šatně zaměstnanců. Pokud v ZŠS nejsou jiné prostory, kde by mohly být čisticí prostředky, inventář a prádlo skladovány, musí být uloženy tak, aby byl dostupný prostor maximálně využit. Je nutné místo stávajících skříní pořídit nové, které sahají až ke stropu místnosti. Tím se uspoří půdorysná plocha, která je věnována materiálu. Skříně by měly poskytovat dostatek prostoru zaměstnancům, aby každý z nich měl svou vlastní vymezenou část pro skladování pracovního i osobního oděvu.

Hospodaření ZŠS v rámci hlavní činnosti bylo v roce 2004 vyrovnané, dokonce bylo dosaženo nepatrného zisku. Přestože na doplňkovou činnost nekalkuluje ZŠS žádný zisk, byla i tato činnost zisková. ZŠS tím dokazuje, že vybavení i personál jsou využívány efektivně.

Při tvorbě jídelníčku by měly osoby, které je jí účastní zohlednit plnění spotřebního koše.

3.6.2 Obecná doporučení pro školní stravování

Po stránce stavební jsou současné provozy vyřešeny zpravidla uspokojivě, pouze ta ZŠS, která mají své provozovny ve starých budovách a byly plánovány pro menší počet stravovaných, se logicky potýkají více či méně úspěšně s nedostatkem místa. Vyřešení takových problémů bývá náročné. Rozsáhlé stavební úpravy nejsou většinou možné a výstavba nového ZŠS je nereálná. Pokud to je uskutečnitelné, lze doporučit sdružit suroviny, které vyžadují stejné podmínky uchovávání, to jednoho skladu.

Co se týká využívané techniky, jsou ZŠS vybavena dobře. Při postupných modernizacích jsou pořizována zařízení, která nabízí úsporu času, lidské práce i energií. Je nutné, aby stará zařízení byla skutečně vyřazena a nezaujímal zbytečně v ZŠS cenný prostor. Školní jídelny využívají větší či menší mírou výpočetní techniku jak pro vlastní administrativní práci, tak k zabezpečení systému kritických bodů a v některých případech i pro evidenci strávníků a jejich přihlášky/odhlášky jednotlivých obědů. Pokud se ve spojení s používáním výpočetní techniky vyskytnou nějaké problémy, vedoucí by se neměly zdrážet konzultovat je s jejími dodavateli, protože Ti zpravidla poskytují jejím uživatelům servis a poradenství.

Po materiálové stránce jsou ZŠS velmi dobře zajištěna. Vedoucí se nesmí obávat předpřipravených pokrmů, protože znamenají úspory jak z hlediska časového tak i prostorového. Pokud vedoucí pořizují suroviny, měly nakupovat od dodavatelů, kteří

kromě nízké ceny nabízí i vysokou kvalitu. Při přejímkách surovin na sklad musí odpovědní pracovníci věnovat pečlivou pozornost nejen množství, které přebírají na sklad, ale také by se měli zajímat o podmínky, v kterých k nim byly suroviny dopraveny.

Základním problémem, se kterým se každé ZŠS potýká, je nedostatek financí. To je obzvláště patrné na ZŠS, která jsou součástí malých škol. V případě malých ZŠS je dosahováno zisku často jen díky doplňkové činnosti. Je-li ZŠS součástí školy, za hospodaření s přidělenými prostředky (od státu i zřizovatele) odpovídá její ředitel, který rozhoduje o tom, jaké konkrétní částky půjdou na provoz školní jídelny. Někdy se stává, že ředitel používá na provoz školy i prostředky určené na provoz ZŠS. V takových případech lze vedoucí navrhnout, aby se pokusila zlepšit komunikaci mezi ZŠS a vedením školy, zejména by měla ředitele pravidelně informovat o problémech, se kterými se v rámci své pozice setkává.

V roce 2004 vešel v platnost zákon [17], který na rozdíl od předcházející právní úpravy snížil výši obratu nutného k registraci plátce DPH na polovinu. ZŠS, které provozují doplňkovou činnost, musí pečlivě sledovat obrat z této činnosti a z poskytovaného závodního stravování učitelům, protože tyto stravovací služby od DPH osvobozeny nejsou. Navíc je nutné, aby obrat byl sledován vždy, v rámci celé školy, pokud ta také poskytuje služby, které nejsou od DPH osvobozeny. Pro daňové účely se totiž posuzuje obrat celé organizace.

Z hygienického hlediska je školní stravování zabezpečeno dobře. Bývá mu zpravidla kontrolními orgány věnována větší pozornost než jiným provozovnám poskytující stravovací služby. ZŠS mají zaveden systém kritických bodů, jeho slabým místem však může být jeho skutečné uplatňování v praxi, neboť po zaměstnancích, kteří mají mnohdy za sebou letitou praxi, náhle požaduje úkony, které se jim mohou zdát zbytečné. Je pak na osobě vedoucí, aby jim objasnila smysl a důležitost těchto postupů, a vyžadovala jejich dodržování.

Větší ZŠS evidují stravníky a vydané obědy elektronicky. Je to jednoduché, rychlé a v podstatě nezneužitelné. Díky propojení software je ulehčena práce při stanovování množství surovin, z kterých se bude vyrábět v konkrétní den, a také evidence uskutečněných plateb stravného. Malá ZŠS zpravidla tento systém evidence zaveden nemají, protože nákup potřebných snímacích zařízení je pro ně nákladný. Ovšem jejich vedoucím lze doporučit, aby uvážily, zda se jim investice nevyplatí, protože propojením

elektronické evidence strávníků se programem, který používají pro skladovou evidenci, si mohou ušetřit čas i práci. Navíc na rozdíl od evidence pomocí stravenek nebude docházet k podvodnému jednání při výdeji stravy.

Při tvorbě jídelníčku by měly vedoucí a další pracovníci, kteří se na ní podílí, zohledňovat nikoliv jen a pouze preference strávníků, ale také na skutečné naplnění spotřebního koše v minulém období. Existují potraviny, které nepatří mezi dětmi k příliš oblíbeným (luštěniny, ryby), ovšem mělo by docházet k naplňování jejich doporučené spotřeby. K tomu lze využít např. méně tradiční způsoby úpravy a vyhledávat nové receptury.

Co se týká strávníků ZŠS, ve větších městech, kde mají děti možnost navštěvovat provozovny rychlého občerstvení, se s rostoucím věkem zvyšuje počet dětí, které se takto stravují. Tyto děti neváhají vydat za oběd i částku, která převyšuje hodnotu stravného placeného v ZŠS.

Z vysokého podílu dětí, které se stravují ve školních jídelnách, lze vyvodit, že školní stravování má velký význam. A to nejen pro dětské stravníky, ale i pro jejich rodiče. Ti se nemusí starat, jestli jejich potomci mají ve školních dnech teplý oběd, protože ZŠS jim jej zajistí a navíc v kvalitě, která odpovídá jejich věku. Ovšem je nutné, aby rodiče nesnižovali v očích svých dětí význam školního stravování, zejména nevhodnými stravovacími návyky v rodině. Pak dochází k tomu, že děti si raději koupí jídlo, na které jsou z rodiny zvyklé, třebaže jim školní jídelna nabízí kvalitnější a zdravější.

Školní stravování je také významné pro učitele školy. Nabízí jim stravování, které by však mohlo být (v případě neexistence ZŠS) zabezpečeno prostřednictvím jiných podniků nabízejících stravovací služby. Pro učitele je ZŠS výhodou, protože jim poskytuje levné a kvalitní stravování, navíc v blízkosti (často přímo v jedné budově) jejich pracoviště. Učitelé by si tyto výhody měli uvědomit a nebrat je jako samozřejmost. Při stravování a stolování by měli jít dětem příkladem, aby byla výchovná funkce školního stravování skutečně naplněna.

ZÁVĚR

Aby školní stravování přineslo maximální užitek, musí kvalitně plnit všechny své funkce, což se neobejde bez patřičného zabezpečení.

Provedeným průzkumem bylo zjištěno, že převážně ve školních jídelnách se stravuje 86 % žáků sledovaných základních škol. Lze tedy konstatovat, že školní stravování zaujímá důležitou pozici v životě žáků základních škol. Proto má školní stravování velký význam – jak po stránce zdravotní, tak i společenské a ekonomické.

Význam školního stravování je však často nedoceněn. A nejedná se pouze o dětské strážníky, kteří si mnohdy neváží toho, že jim pracovníci školních jídelen předkládají zdravou a kvalitní stravu, která je navíc oproti jiným formám stravování levnější. I mezi učiteli se najdou tací, kteří beze studu vyjadřují svůj záporný názor na kvalitu školních obědů. Toto však není hlavním problémem.

Nejzávažnější problém je, pokud o významu školního stravování pochybuje samotné vedení školy, pod nějž ZŠS spadá. Ředitel, jako statutární orgán, je odpovědný za styk s nejrůznějšími institucemi, jak státními tak samosprávnými. Zejména při kontaktu se zřizovatelem školy by měl upozorňovat na potřeby školy. Při svém jednání by měl mít na zřeteli i potřeby ZŠS, což mnozí ředitelé nemívají. A tak dochází k tomu, že sami zhoršují (již tak nedobré) finanční podmínky ZŠS tím, že jim nepřerozdělí plnou výši finančních prostředků, které obdrželi od státu a zřizovatelů, a část těchto financí použijí na provoz školy.

Nedostatek financí je nejpalčivějším problémem, kterému je školní stravování vystaveno. Vzhledem k jejich nedostatku poskytují ZŠS v hojné míře stravovací služby veřejnosti, čímž si vylepšují příjmovou stránku rozpočtu. V mnohých případech tato doplňková činnost „dotuje“ ztrátu vzniklou z činnosti hlavní, čímž prospívá hospodářskému výsledku ZŠS.

Kladně lze hodnotit vybavení moderní technikou. Také v rámci zásobování je situace dobrá, vedoucí si mohou vybírat z velkého množství druhů surovin i dodavatelů.

V rámci doplňkového stravování poskytuje většina ZŠS i stravování veřejnosti a podnikům, čímž dochází k lepšímu využívání potenciálu personálu ZŠS a jeho zařízení. I pro externí strážníky je výhodné stravovat se ve školních jídelnách. S ohledem na to, že

tito strážníci v podstatě přinášejí ZŠS finance a zisk, lze doufat, že oproti některým chmurným předpovědím se školní stravování na pokraji zániku nenachází.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] VĚŘÍŠOVÁ, L., ŠULCOVÁ E. Kam kráčíš školní stravování? *Food-service*, 2003, roč. 13, č. 5, s. 5 – 8.
- [2] LIŠKA, Jaroslav, *Ekonomika a řízení podniku společného stravování*. 2. vydání. VVŠ PV Vyškov. 1997. 120 s. P. č. t. 10175/I.A.
- [3] Zákon č. 561 ze dne 24. září 2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).
- [4] Vyhláška č. 107/2005 Sb. ze dne 25. února 2005 o školním stravování.
- [5] Metodický pokyn ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 12 563/2004-25 ze dne 11. března 2004 k zařazování zařízení školního stravování do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.
- [6] Stravování zaměstnanců škol a školských zařízení podle zákona č. 561/2004 Sb., právní výklad MSMT [online]. [cit. 2005-02-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.msmt.cz/DOMEK/default.asp?ARI=103088&CAI=3239>>.
- [7] DLOUHÁ, Zita. Školní stravování není jen plný talíř. *Zpravodaj školního stravování*, 2003, roč. 15, č. 3, s. 33.
- [8] HNÁTEK, Jaroslav, aj. *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. 1. vydání. Praha: SPN. 1992. 320 s. ISBN 80-04-23948-X.
- [9] Vyhláška č. 137 ze dne 17. března 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- [10] Vyhláška č. 108 ze dne 9. března 2001, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení.
- [11] Výchovná role školního stravování [online]. [cit. 2005-02-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.zdravcentra.cz/?act=k-10&did=1005&kategorie=0&page=skolstra4.html>>.
- [12] NESRSTOVÁ, Marie. Pohled psychologa na školní stravování. *Zpravodaj školního stravování*, 2004, roč. 16, č. 5, s. 79 -80.

- [13] ŠULCOVÁ, Eva. Komu prospívá školní stravování?. *Zpravodaj školního stravování*, 2004, roč. 16, č. 5, s. 73.
- [14] Vyhláška č. 65 ze dne 2. února 2005, kterou se stanoví členění krajských normativů, ukazatele rozhodné pro jejich stanovení, jednotky výkonu pro jednotlivé krajské normativy, vztah mezi ukazateli a jednotkami výkonu, ukazatele pro výpočet minimální úrovně krajských normativů a zásady pro jejich zvýšení a jejich zveřejnění (vyhláška o krajských normativech).
- [15] Zákon č. 305 ze dne 18. listopadu 1999 o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením.
- [16] Vyhláška č. 84 ze dne 14. února 2005 o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.
- [17] Zákon č. 235 ze dne 1. dubna 2004 o dani z přidané hodnoty.
- [18] ČERNÝ, Jiří. *Moderní kuchyně ve společném stravování*. 1. vydání. Úvaly: RATIO. 249 s. ISBN 80-86351-06-8.
- [19] STROSSEROVÁ, A. Školní jídelny a trh potravin. *Zpravodaj školního stravování*, 2004, roč. 16, č. 6, s. 102-103.
- [20] Zákon č. 185 ze dne 15. května 2001, o odpadech a o změně některých dalších zákonů.
- [21] Zákon č. 65 ze dne 16. června 1965, zákoník práce.
- [22] Metodický pokyn k odměňování pedagogických pracovníků a ostatních zaměstnanců škol, předškolních zařízení a školských zařízení a jejich zařazování do 16 – ti třídního katalogu prací [online]. [cit. 2005-02-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.msmt.cz/Files/HTM/JKMPkzarazCMOS.htm>>.
- [23] ŠULCOVÁ, Eva. Co dělá školní jídelna léte? *Zpravodaj školního stravování*, 2003, roč. 15, č. 4, s. 49.
- [24] ČEŘOVSKÝ, M., OTOUPAL, P. Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. *Zpravodaj školního stravování*, 2004, roč. 16, č. 4, s. 49-54.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

DPH	Daň z přidané hodnoty
FKSP	Fond kulturních a sociálních potřeb
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
SR	Státní rozpočet
ŠJ	Školní jídelna
ŠPO	Školská právnická osoba
ZŠS	Zařízení školního stravování

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "A"	44
Obr. 2. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "B"	54
Obr. 3. Podíl žáků podle četnosti stravování v ZŠS "C"	64
Obr. 4. Podíl žáků podle četnosti jejich stravování v ZŠS "D"	75
Obr. 5. Četnost stravování ve školních jídelnách	78
Obr. 6. Zdroje informací o zdravé výživě podle četnosti	79

SEZNAM TABULEK

Tab. 1. Množství a druh vybraných potravin v gramech na strážníka a den.....	13
Tab. 2. Rozpětí finančních limitů na oběd v korunách na strážníka a den.....	15
Tab. 3. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strážníků za jeden oběd	39
Tab. 4. Příjmy a výdaje ZŠS "A" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti.....	13
Tab. 5. Příjmy a výdaje ZŠS "A" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti.....	40
Tab. 6. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „A“ v třetím a čtvrtém čtvrtletí roku 2004.....	43
Tab. 7. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strážníků za jeden oběd v ZŠS „B“	49
Tab. 8. Příjmy a výdaje ZŠS "B" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti.....	50
Tab. 9. Příjmy a výdaje ZŠS "B" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti	50
Tab. 10. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „B“ v měsících prosinec 2004 – únor 2005.....	53
Tab. 11. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strážníků za jeden oběd v ZŠS „C“	60
Tab. 12. Příjmy a výdaje ZŠS "C" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti.....	60
Tab. 13. Příjmy a výdaje ZŠS "C" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti	60
Tab. 14. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „C“ v měsících říjen - prosinec 2004.....	63
Tab. 15. Složky stravného a platba v Kč od jednotlivých skupin strážníků za jeden oběd v ZŠS „D“	70
Tab. 16. Příjmy a výdaje ZŠS "D" v Kč za rok 2004 z hlavní činnosti.....	71
Tab. 17. Příjmy a výdaje ZŠS "D" v Kč za rok 2004 z doplňkové činnosti.....	71
Tab. 18. Procento plnění spotřebního koše v ZŠS „D“ v měsících září – listopad 2004	74
Tab. 19. Přehled vybraných ukazatelů.....	80

SEZNAM PŘÍLOH

- P I Dotazník pro ZŠS.
- P II Dotazník pro strážníky.
- P III Jídelní lístek ZŠS „B“

PŘÍLOHA P I: DOTAZNÍK PRO ZŠS

OKRUHY PROBLÉMŮ ZJIŠŤOVANÉ V ZŠS

1. Objekt
 - prostorové uspořádání
2. Technické vybavení
3. Materiálové vybavení
 - kritéria výběru dodavatelů
 - četnost dodávek
 - convenience-food
 - DKP
4. Finanční podmínky
 - kalkulace
 - přehled příjmů a výdajů za rok 2004
5. Hygienické podmínky
 - osobní hygiena
 - provozní hygiena
 - systém kritických bodů
6. Personální podmínky
 - počet pracovníků
 - platové podmínky
 - organizace pracovního dne
7. Odbyt
 - počet strážníků
 - evidence
 - platby
 - přístup strážníků
 - jídelníček
 - spotřební koš
 - konzumační prostory

PŘÍLOHA P II: DOTAZNÍK PRO STRÁVNÍKY

VZTAH STRÁVNÍKŮ KE ŠKOLNÍMU STRAVOVÁNÍ

Vážení respondenti,

v rámci činnosti Ústavu potravinářského inženýrství a chemie Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně je prováděn průzkum zaměřený na školní stravování. Žádám Vás o vyplnění tohoto dotazníku. Sběr dat je anonymní a data nebudou komerčně využita.

Pokud není v dotazníku uvedeno, že můžete označit více možností, zatrhněte prosím jen jednu.

Za odpovědné a pravdivé vyplnění dotazníku předem děkuji.

Helena Petrů

.....

1. Rok a měsíc narození 200... ..

2. Pohlaví

☐

žena

☐

muž

3. Ve školní jídelně se stravuji:

☐

každý školní den

☐

většinou ano – za jakých podmínek:

☐

jen občas – za jakých podmínek:

☐

nikdy

4. Jak se stravujete, pokud neobědváte ve školní jídelně?

☐ Nosím si jídlo na oběd s sebou z domova – jaké.

☐ Koupím si jídlo podle své chuti (nejčastěji:)

za cenu

☐ do 20 Kč

☐ 20 – 30 Kč

☐ 30 – 40 Kč

☐ nad 40 Kč

☐ Neobědvám, najím se až doma

5. Jak na Vás působí prostředí jídelny?

☐ Příjemně, chodím tam rád/a

☐ Spíše příjemně, ale vadí mi, že (doplňte)

☐ Nevím, nevěnuji mu pozornost

☐ Nelíbí se mi, chodím tam jen proto, že mám hlad

6. Když přijdu do jídelny

☐ místa u stolů jsou více než z poloviny obsazena

☐ místa u stolů přibližně z poloviny obsazena

☐ místa u stolů jsou méně než z poloviny obsazena

7. Před výdejním okénkem

☐ většinou čekám dlouho, ve frontě stojí současně žáci z několika ročníků

☐ většinou čekám chvíli

8. Polévku si

- ☐ většinou беру a jím
- ☐ беру, protože mě k tomu personál nutí, ale nejím ji
- ☐ většinou беру
- ☐ беру jen občas
- ☐ neберу nikdy

9. Učitelé, kteří se v jídelně také stravují

- ☐ jídlo před námi chválí
- ☐ dávají před námi najevo svou nespokojenost s jídlem
- ☐ nepostřehl/a jsem, že by se k jídlu před námi vyjadřovali

10. Porce na talíři

- ☐ jsou příliš velké, většinou nechávám zbytky
- ☐ jsou přiměřené, zasytí mě
- ☐ jsou příliš malé, často si chodím pro přídavek

11. Pokud je jídlo doplněno kompotem nebo salátem, berete si jej?

- ☐ vždy
- ☐ většinou ano
- ☐ jen občas
- ☐ nikdy

12. S jídlem, které je podáváno ve školní jídelně, jsem

☐ spokojen/a

☐ vadí mi, že (doplňte)

13. O zásadách zdravé výživy se nejčastěji dozvídám (zaškrtněte dvě možnosti)

☐ v rodině

☐ ve škole

☐ z televize

☐ z časopisů

☐ jinak – uveďte jak:

PŘÍLOHA P III: JÍDELNÍ LÍSTEK ZŠS „B“

JÍDELNÍ LÍSTEK

na měsíc duben 2005

Datum	Polévka	Hlavní jídlo	Nápoj
1. dubna	Skelná	Vepřová kýta na paprikách, rýže, pudink	Čaj
4. dubna	Rajská	1. Smaž. rybí file, brambor, tatar. omáčka 2. Rybí file s lečem zapečené, brambor	Čaj
5. dubna	Zeleninová	Svíčková na smetaně, houskový knedlík	Čaj
6. dubna	Kuřecí s nudlemi	Buchtičky s krémem, jablko	Čaj
7. dubna	Z droždí	1. Hovězí na slanině, rýže, zeleninový salát 2. Hovězí na slanině, těstovina, zel. salát	Čaj
8. dubna	Koprová	Drůbeží sekaná, brambor, kompot	Čaj
11. dubna	Fazolová	Vepřová játra na slanině, rýže, přesnídávka	Čaj
12. dubna	S kapáním	Ruská hovězí pečeně, houskový knedlík	Čaj
13. dubna	Hovězí s játrovou rýží	1. Bavorské vdolečky, kakao 2. Zapečené těstoviny, kyselá okurka	Čaj
14. dubna	Mléčná	1. Vepř. kýta, bramborový knedlík, špenát 2. Vepř. kýta, bramborový knedlík, zelí	Čaj
15. dubna	Bramborová	Džuveč, zeleninový salát, perník	Čaj
18. dubna	S krupicovými noky	1. Vepř. plec na paprice, houskový knedlík 2. Segedínský guláš, houskový knedlík	Čaj
19. dubna	S rýží	Pečené kuře, brambor, kompot	Čaj
20. dubna	Boršč	1. Rýžový nákyp s meruňkami 2. Jogurtové knedlíky s klevelou, tvaroh	Čaj
21. dubna	S mušlemi	1. Uzené maso, hrachová kaše, zel. salát 2. Bramborové šišky s mákem, mléko	Čaj
22. dubna	Čočková	Plněné bramborové knedlíky, zelí, Fit tyčinka	Čaj
25. dubna	Z vaječné jíšky	1. Zapeč. file s brokolicí, brambor, tatarka 2. Soukenický řízek, brambor, tatarka	Čaj
26. dubna	Hovězí s nudlemi	1. Hovězí maso, rajská omáčka, h. knedlík 2. Hovězí maso, fazol. omáčka, h. knedlík	Čaj Mléko
27. dubna	Gulášová, chléb	Lívance se šlehačkou	Čaj
28. dubna	S drobením	1. Vepř. kýta na žampionech, rýže, jogurt 2. Vepř. kýta na žampionech, těstovina	Čaj
29. dubna	Hrachová	Tokáň, špagety	Čaj

Dobrou chuť Vám přeji zaměstnanci kuchyně.

Vedoucí kuchařka: Marie Kubátová

Vedoucí školní jídelny: Anna Žáčková