

Školní jídelna Kojetín,
příspěvková organizace
Hanusíkova 283, 752 01 Kojetín



Zpráva o činnosti za rok 2023



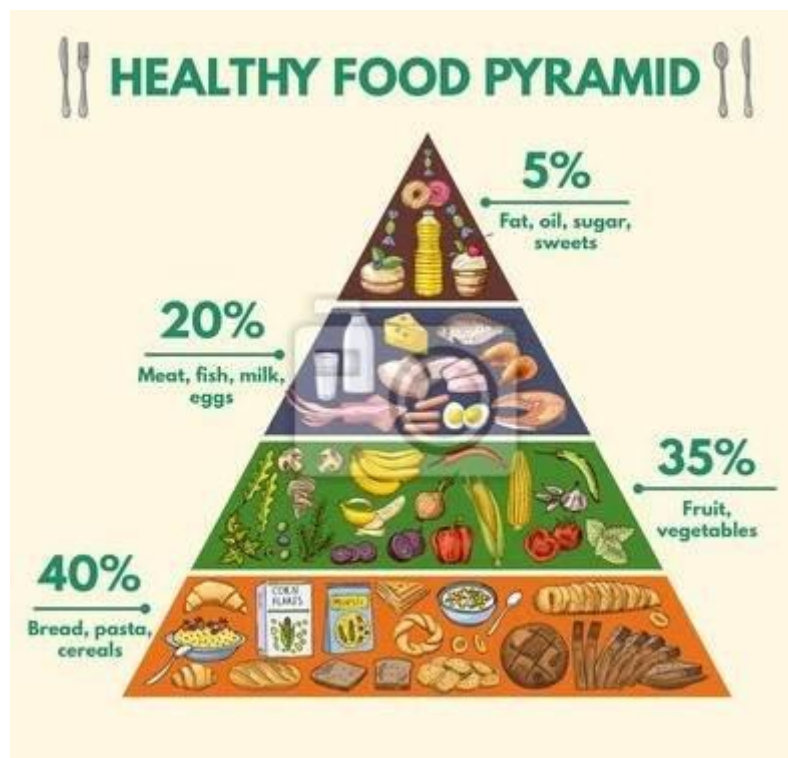
Zpracovala: Mgr. Hana Rohová
Kojetín, únor 2024

Obsah

1 Základní údaje o organizaci	4
1.1 Identifikační údaje	4
1.2 Kontakt	4
2 Charakteristika organizace	5
2.1 Právní podklad	5
2.2 Hlavní a doplňková činnost	5
3 Personální zabezpečení organizace.....	6
3.1 Obecná charakteristika	6
3.2 Počet úvazků zaměstnanců školní jídelny	6
3.3 Prohlubování odborné kvalifikace	6
4 Situace v roce 2023 a počty uvařených obědů.....	7
4.1 Situace v roce 2023	7
4.2 Počty uvařených obědů v rámci hlavní činnosti.....	7
4.3 Počty uvařených obědů v rámci doplňkové činnosti	8
5 Charakteristika produktů a služeb	9
5.1 Zvyšování kvality služeb	9
5.2 Modernizace zařízení	10
5.3 Spolupráce se zřizovatelem	10
6 Aktivity v roce 2023	12
6.1 Děti MŠ V ŠJ	12
6.2 Vyhlášení nejlepšího strážníka roku	12
6.3 Prezentace jídelny na konferenci v Brně.....	13
6.4 Mimořádná akce – účast na celostátní stávce v Brně.....	14
6.5 Vánoční den otevřených dveří.....	14
6.6 Cateringové služby pro veřejnost.....	15
6.7 Publikace v celostátním odborném časopise.....	17
6.9 Setkání autorů v Národním divadle.....	17
7 Pořádané akce pro naše strážníky roce 2023.....	18
8 Akce pro zaměstnance.....	27
9 Kontroly v roce 2023.....	29
10 Základní údaje o hospodaření	30
11 Kalkulace cen stravného	32
Závěr	34

„Necht’ je jídlo tvým lékem, tvůj lék bude tvým jídlem.“

Hippokrates, starověký řecký lékař



1 Základní údaje o organizaci

1.1 Identifikační údaje

Subjekt:	Školní jídelna Kojetín, příspěvková organizace
Sídlo:	Hanusíkova 283, 752 01 Kojetín
Právní forma:	příspěvková organizace
IČ:	70946957
DIČ:	CZ70946957
Bankovní spojení:	1884786399 / 0800
Zařazení do rejstříku škol:	6.1.2012 poslední změna
Identifikátor organizace:	600 147 100
Zařazení do obchodního rejstříku:	12.4.2013 poslední změna
Identifikační číslo:	709 46 957
Statutární orgán:	Mgr. Hana Rohová, ředitelka
Zřizovatel:	Město Kojetín, IČ 00 301 370

1.2 Kontakt

Ředitelka:	Mgr. Hana Rohová
Telefon:	581 701 059
Email:	reditelka@sj.kojetin.cz
Web:	www.kojetin.cz/sj
Datová schránka:	jvek9fr

2 Charakteristika organizace

2.1 Právní podklad činnosti

Školní jídelna Kojetín, příspěvková organizace, byla jako samostatný právní subjekt zřízena v roce 2002. Zřizovatelem je Město Kojetín. Účel i předmět činnosti vymezuje zřizovací listina ve znění pozdějších dodatků.

Školní jídelna je školské zařízení a její činnost je vymezena zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon v platném znění a vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Výroba pokrmů se řídí přísnými hygienickými pravidly vymezenými zejména nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Organizace má vypracovaný systém HCCP - samostatný dokument zahrnující mimo jiné: oblast činnosti, specifikace činnosti, rozsah výroby, technologické postupy, analýzu nebezpečí, stanovení kritických bodů.

2.2 Hlavní a doplňková činnost

Činnost školní jídelny se v souladu se zřizovací listinou dělí na hlavní a doplňkovou.

Hlavní činnost - účel a předmět činnosti

Hlavním účelem a předmětem činnosti je poskytování stravování pro žáky škol a závodní stravování zaměstnanců Školní jídelny Kojetín, příspěvkové organizace v souladu se zákonem 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění a vyhláškou 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě, v platném znění.

Školní stravování se řídí výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovenými vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Organizace má vypracovaný systém dietního stravování.

V rámci hlavní činnosti hradí strážník pouze cenu potravin. Věcnou režii za žáky hradí zřizovatel a mzdovou Olomoucký kraj.

Význam:

- zajištění kvalitního stravování pro vyvíjející se dětský organismus (zastoupení všech významných složek stravy)
- upevňování stravovacích návyků

Doplňková činnost

a) organizace je oprávněna provozovat závodní stravování zaměstnanců právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení,

b) organizace je oprávněna provozovat:

- hostinskou činnost

- silniční motorová doprava nákladní provozovaná vozidly nebo jízdními soupravami o největší povolené hmotnosti nepřesahující 3,5 tuny, jsou-li určeny k přepravě zvířat nebo věcí na základě živnostenského oprávnění.

Doplňková činnost nesmí narušovat plnění hlavní činnosti organizace, její realizace se řídí platnými právními předpisy. V rámci doplňkové činnosti si strážník hradí stravné v plné výši.

3 Personální zabezpečení organizace

3.1 Obecná charakteristika

Počet zaměstnanců v roce 2023 nezměnil, ale došlo k organizační změně. Pozice uklízečky zanikla, a naopak vznikla nová pozice kuchařky. Úklid je řešen formou služby od úklidové firmy. Důvodem tohoto kroku bylo nedostatečné personální obsazení v samotné kuchyni. Vaříme cca 700 obědů a cca 200 svačin denně. Pokud chceme zachovat pestrost stravy včetně ovocných a zeleninových barů a salátů a vařit bez tzv. polotovarů, bylo nezbytné posílit personál v kuchyni. Vzhledem k tomu, že prostředky určené na platy by na další pracovní sílu nestačily, byl úklid vyřešen jinou formou. Získali jsme 1x příspěvek na v rámci Dohody o vyhrazení společensky účelného pracovního místa a poskytnutí příspěvku, spolufinancovaného ze státního rozpočtu a Evropského sociálního fondu, tedy pouze jednu pracovní sílu do kuchyně (po dobu trvání dotace z ÚP). I nadále na pozici hlavního kuchaře je pan Oldřich Szedlák, který skvěle řídí a organizuje práci v kuchyni,

3.2 Počet úvazků zaměstnanců školní jídelny

Pozice	Úvazky
Ředitelka	1,0
Ekonomka-účetní	1,0
pokladní, administrativní pracovníce	1,0
Kuchařky	5,0
pracovnice provozu	4,0
pomocná síla na mimořádný úklid, mytí nádobí a úklid v rámci veřejně prospěšných prací z ÚP	0 – 2,0
Pracovník na distribuci obědů, údržbářské práce	0,5

Na základě Smlouvy o zajištění odborného výcviku s Odborným učilištěm Křenovice u nás vykonávají praxi 2 učni z II. ročníku a 2 z III. ročníku. Docházka některých učňů je však velmi nepravidelná.

3.3 Prohlubování odborné kvalifikace

V průběhu roku 2023 probíhaly vzdělávací semináře. Průběžným vzděláváním přispíváme ke zkvalitnění našich služeb.

4 Situace v roce 2023 a počty uvařených obědů

4.1 Situace v roce 2023

V roce 2023 byl provoz škol neomezen, tedy strážníci tak mohli k nám docházet po celý rok. Počty strážníků a obědů se drží v určité rovině. Počet cizích strážníků rovněž neklesl, a to i díky vlastní dopravě. Máme také možnost nabídnout obědy i subjektům, které se u nás nemohou stravovat, ale mohou stravu od nás odebírat. Přes opakovanou propagaci se nepodařilo navýšit počet obědů v doplňkové činnosti, neboť konkurence soukromých subjektů, které poskytují stravování, je veliká. Soukromé firmy jako je restaurace Měšťanská beseda či restaurace Na Hrázi nabízejí poloviční porce pro seniory za cenu cca 65 Kč včetně dopravy. Do této ceny se nemůžeme vejít, pokud máme počítat potraviny, věcné i mzdové náklady, zisk a dopravu. A to je důvod, proč si kojetínští senioři nechávají vozit stravu od soukromých firem.

4.2 Počty uvařených obědů (bez svačin) v rámci hlavní činnosti – porovnání od roku 2019 (bez pandemie) a roku 2020 a 2021 ovlivněných uzavřením škol a rok 2022, 2023

měsíce	rok 2019	rok 2020	rok 2021	rok 2022	rok 2023
leden	12736	12425	5310	11317	12 501
únor	8707	8960	5905	10091	8 155
březen	13007	4502	1655	10677	13 030
duben	12018	82	4012	9714	11 414
květen	12284	1190	8121	12260	11 290
červen	10251	3916	10795	11147	10 723
červenec	538	745	638	599	395
srpen	756	522	612	673	698
září	13278	12073	11843	13621	10 055
říjen	13479	7276	8913	11057	11 814
listopad	12616	4204	10227	12436	11 669
prosinec	9473	6720	7813	8238	8 799
celkem	119138	62217	75247	111830	

4.3 Počty uvařených obědů v rámci doplňkové činnosti – porovnání od roku 2019 (bez pandemie) a roku 2020 a 2021 ovlivněných uzavřením škol – stravování učitelů a rok 2022, 2023

měsíce	rok 2019	rok 2020	rok 2021	rok 2022	rok 2023
leden	2211	2170	1019	2597	2 614
únor	1754	1878	1177	2528	2 139
březen	2207	1558	831	2734	2 934
duben	2059	977	1268	2497	2 304
květen	2028	1117	1650	2374	2 674
červen	1872	1712	1863	2426	2 566
červenec	468	514	389	441	481
srpen	557	348	327	521	684
září	2134	1860	1732	2386	2 003
říjen	2192	1521	1686	2171	2 460
listopad	2141	1105	2351	2684	2 517
prosinec	1545	1272	1822	1784	1 741
celkem	21168	16032	16115	25143	

5 Charakteristika produktů a služeb

5.1 Zvyšování kvality služeb

I v roce 2023 jsme pokračovali v nastaveném systému nutričních doporučení, která představují soubor doporučení vedoucí nejen k nutričně vyváženému a pestrému jídelníčku, ale hlavně přispívá ke zdravému vývoji dětského organismu.

V rámci zvyšování kvality našich služeb sestavujeme jídelníčky i nadále tak, aby byly vizitkou naší činnosti. To znamená, že jsou ukázkou stravy pestré a vyvážené. Do jídelníčku zařazujeme nové pokrmy tak, aby byly pro naše strávníky zajímavé, chutné a obohacující. Naši největší prioritou a zásadou je vaření z čerstvých surovin bez použití polotovarů. I nadále se zaměřujeme na dostatek zeleniny, ovoce, mléčných výrobků především pro děti MŠ, luštěnin, více druhů ryb, masa. Skladba nabízených a připravovaných jídel musí odpovídat výživovým normám a splňovat tzv. spotřební koš. Velmi oblíbený mezi strávníky je salátový bar, kde mají ovoce a zeleninu nakrájenou a oni si sami vybírají dle své chuti. Rovněž zeleninové a ovocné saláty si vybírají a nabírají sami za dodržení hygienických podmínek. Salátový bar neslouží pouze pro zeleninu a ovoce. Strávníci v něm najdou i mléčné dezerty jako je jogurt, tvarohový krém, či zakysanou smetanu a různé cereálie.

Výše uvedené je základ pro zdravý vývoj nejen dětského organismu. A to je nejvíc, co můžeme pro naše strávníky udělat.

V průběhu roku 2022 a počátkem tohoto roku docházelo k průběžnému navyšování cen potravin, materiálu i služeb, a tak jsme museli přistoupit ke zvýšení cen stravného, viz kalkulace cen stravného. A to i přes to, že neustále porovnávám ceny jednotlivých dodavatelů a nakupuji co možná nejehospodárněji. Cenu v hlavní činnosti, tj. pro děti, žáky a studenty držíme na výši průměrného limitu dle vyhlášky o školním stravování.

I nadále vaříme dietu s omezením lepku. Tuto skutečnost máme zanesenou do systému HCCP a pod dohledem nutriční terapeutky vytváříme nové receptury, sestavujeme nové jídelníčky, přizpůsobili jsme skladovací prostory a pracovní plochu. Počet strávníků se navýšil 10.

V rámci zvyšování kvality služeb dbáme na stravu:

- **pestrou** - celoročně obohacenou o čerstvou zeleninu, ovoce, dezerty tvarohové, ovocné, čerstvě lisovaná šťáva z ovoce, aj.,
- **vyváženou** obsahující v patřičném poměru maso (kuřecí, krůtí, králičí, kachní, hovězí, vepřové, zvěřina), ryby (okoun, mahi mahi, losos, žralok,...) mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, zeleninu, ovoce, brambory, luštěniny, aj.,
- **zdravou** připravovanou z kvalitních surovin nezatížená nežádoucími prvky, **bez použití polotovarů**,
- „moderní“ - do jídelníčku zařazujeme i netradiční pokrmy jako jsou bulgur, jáhly, pohanku, kuskus, kroupy, cizrnu, vedle klasické mouky přidáváme cizrnovou, pohankovou, hráškovou, využíváme receptury nejen pro školní stravování, ale čerpáme i z jiných zdrojů: publikace, internetové zdroje a také samostatně upravené receptury, aby nabídka jídel byla pestrá a zajímavá,
- **doporučenou** pro zdravý vývoj dětí a zdravý životní styl dospělých.

Naše cesta směřující k obohacení, pestrosti a kvality nabídky v rámci školního stravování.:

- Nepoužívat polotovary a dochucovadla
- Využívání čerstvých surovin z regionálních zdrojů
- Čerpání receptur nejen ze školního stravování, ale obracet se i na tradiční krajové pokrmy, zpestřovat jídelníčky i zajímavými recepturami ze zahraničních zdrojů, vše v souladu s výživovými normami a nutričním doporučením
- Sestavování „lákavých“ jídelníčků
- Realizovat zajímavé gastronomické akce pro strávníky
- Navazovat spolupráci s jinými jídelnami a předávat si zkušenosti
- Neustále vzdělávání v oblasti školního stravování – porady na úrovni krajů, mikroregionů za účasti našich poradních a kontrolních orgánů – MŠMT, ČŠI, KHS, ale i ředitelů škol a zřizovatelů

5.2 Modernizace zařízení

V rámci zkvalitňování služeb, výroby a zlepšování pracovního prostředí průběžně obnovujeme každoročně nejen vybavení kuchyně a jídelny, ale i zařízení zkvalitňující administrativní činnost. V tomto roce proběhla rekonstrukce a modernizace zastaralé počítačové sítě, včetně výměny počítačů u ekonomky a ředitelky. V závěru roku byla obnoveno zabezpečovací zařízení, neboť již nesplňovalo parametry k potřebné revizi zařízení.

5.3 Spolupráce se zřizovatelem

I v tomto roce byla spolupráce se zřizovatelem na velmi vysoké úrovni. Z příspěvku od zřizovatele jsme průběžně obnovovali vybavení kuchyně i kanceláří.

Od rekonstrukce jídelny uběhlo 18 let. Některé varné kotle byly pořízeny již před rekonstrukcí. Jsou tedy v provozu 20 let. U dvou kotlů evidujeme únik náplně přes plášť do varného prostoru. Je to dáno tím, že za dobu používání došlo k zeslabení dna a vznikají drobné trhlinky, přes které náplň uniká. Hrozí zde riziko jak z hlediska hygienických požadavků, tak z hlediska bezpečnosti práce. Tento problém jsem konzultovala s odborníky na gastro zařízení a jediná možná účinná náprava je výměna kotle. Hledali jsme optimální řešení vzhledem k vytiženosti a praktičnosti. Ideální řešení by bylo: starý kotol vyměnit za nový multifunkční sklápěcí a zlikvidovat rovněž starou plynovou propálenou pánev, nový kotol pořídit 200 l oproti starému 150 l a tím by byl vyřešen i problém nedostačující velikosti současného kotle, kdy některé pokrmy musíme vařit ve dvou, protože kapacita 150 l nedostačuje (brambory, omáčky, těstoviny, guláše atd). Pořízením nového kotle a odstraněním starého a plynové pánve bychom nejen vyřešili současný problém, ale zároveň bychom stabilizovali varnou plochu, nad kterou by mělo být rekonstruované odsávání a vzduchotechnika. Předpokládaná pořizovací cena včetně vícepráce by činila cca 650 000 Kč. V rozpočtu nám chybělo 250 000 Kč. Požádala jsem zřizovatele o spolufinancování. Rada města žádost projednala a naši žádosti vyhověla. V rámci výběrového řízení byla vybrána firma, která měla nejvýhodnější nabídku. Ale do konce roku se dodávka nepodařila uskutečnit, a tak bude realizována v roce 2024.

Díky finanční podpoře zřizovatele máme moderní vybavení kuchyně, krásné prostředí pro strážníky a příznivější finanční zázemí pro zaměstnance, za což mu patří velký dík.

Investiční akce a vybavení v roce 2023

Investiční akce a vybavení financované z příspěvku organizace	
Název akce (přístroje)	Finanční částka v Kč zaokrouhleně
Modernizace počítačové sítě	80 000
Výměna zabezpečovacího zařízení	50 000
Notebook hlav.kuchař	18 000
Robot - krouhač	42 000
Příspěvek na multifunkční kotel (koupě dosud nerealizována z důvodu problému s dodávkou)	250 000
Celkem	440 000

6 Aktivity v roce 2023

Doba tzv. covidu je již druhým rokem za námi, nicméně aktivity v rámci spolupráce s jinými subjekty se nepodařilo obnovit na úroveň doby před pandemií. Nicméně se snažíme našim strávníkům nejen vařit, ale i vymýšlet aktivity a zpestřovat jídelničky. Smyslem našich aktivit je předávání znalostí a vědomostí z oblasti gastronomie, dodržování lidových tradic a přispívání k všeobecným znalostem a vědomostem. A hlavně přispět ke zdravému vývoji dětského organismu, neboť pestrá a vyvážená strava je základem dobrého zdraví.

6.1 Děti MŠ ve školní jídelně

Tato akce se stala již tradicí, neboť se shledává s kladným ohlasem dětí a zároveň tyto získávají přehled o tom, kde se budou stravovat, až budou chodit do školy a první školní dny u nás v jídelně pro ně nejsou oblastí neznámou. Dne 29. května 2023 v době na 14. hodinu jsme pozvali předškolní děti mateřských škol do školní jídelny na návštěvu, aby si prohlédly prostory jídelny a zároveň vyzkoušely způsob a organizaci stravování v jídelně, kde se budou po prázdninách stravovat. Děti se svými učitelkami si prohlédly kuchyni, přípravný maso a zeleniny, aby viděly, kde se jejich jídlo bude vařit. Odpolední svačinku jsme jim podávali přímo v jídelně, kde si ji odnesly od výdejního okénka na tácku ke stolu, stejně jako si budou nosit oběd.

Letos chodily děti po odděleních, protože si samy pomáhaly svačinky připravit. Některé oddělení mělo rohlík s rybičkovou pomazánkou, jiné krupici, jiné chléb se sýrovou pomazánkou. Děti si samy rohlík namazaly a za pomoci kuchařky si krupici nabíraly do misky. Zřejmě jim takto připravená svačinka i více chutnala. Budeme se těšit opět na setkání v příštím roce.

6.2 Slavnostní vyhlášení Nejlepšího strávnicka školního roku 2022/2023

Jako poděkování našim nejlepším strávníkům jsme uspořádali dne 15. června v 15:00 hodin slavnostní odpoledne s občerstvením a udělením titulu „Nejlepší strávnick ve školním roce 2022/2023“.

Vyhodnoceny byly jednotlivé kategorie:

- a) děti MŠ
- b) žáci ZŠ – I. stupeň
- c) žáci ZŠ – II. stupeň
- d) studenti gymnázia – nižší stupeň
- e) studenti gymnázia – vyšší stupeň
- f) dospělí strávnicki.

Z každé kategorie byli vybráni strávnicki, kteří dokáží ocenit kvalitu podávaného jídla, chutná jim, jsou milí a vstřícní ke kuchařkám a jsou svých chování v jídelně vzorem pro

ostatní strážníky. Ti mimo občerstvení obdrželi drobné dárky s písemným udělením titulu: „Nejlepší strážník školního roku 2022/2023“.

Vyhodnoceni byli:

MŠ – Měsíčková Klauďie, Mizzera Oliver, Ivan František, Šírek Kryštof, Zařko Adam, Fabišíková Alena, Spáčil Erik, Ondrušek Luděk,

ZŠ – Kučírek Štěpán, Machala Matyáš, Handl Adam, Poláchová Sofie, Domanský Tobiáš, Zannardiny Mattia, Toráčová Michaela, Miko Leon, Mižikárová Marie

Gymnázium – Bíbrová Kateřina, Fíková Justýna, Malčík, Michal, Král Barnabáš, Létal Marek, Sovová Alice, Pěchová Eva, Hálková Jitka, Hegarová Jana, Urbanová Eva.

Výše uvedení si prohlédli prostory kuchyně a po převzetí cen měli připravené zmrzlinové poháry. Měli možnost si říct, které jídlo mají nejraději, a to bylo v průběhu školního roku na jídelníčku s poznámkou, či přání to bylo (viz. jídelníčky na přání).

6.3 Prezentace jídelny na konferenci školního stravování v Brně

Byla jsem oslovena metodičkou pro školní stravování v Brně, abych představila činnost naší jídelna jako dobrý příklad na konferenci školního stravování a zaměřila se na praktickou stránku chodu jídelny. Prezentujeme nejen naši činnost, ale i město Kojetín.

Obsah prezentace:

- Představení samostatné školní jídelny
- Legislativa v praxi: vnitřní právní předpisy – směrnice
- Systém HCCP z praxe
- Kalkulace cen stravného
- Koloběh potravin
- Tvorba jídelníčku
- Klima organizace, pracovní zázemí
- Aktivity směřující k obohacení pestrosti a kvality nabídky v rámci školního stravování
- Charakteristika produktů a služeb
- Aktivity
- Gastronomické akce pro strážníky

6.4 Mimořádná akce – účast na celostátní stávce v Praze

V pondělí 27. listopadu se konala celostátní stávka za zlepšení úrovně a kvality českého školství, dlouhodobého systematického řešení problematických otázek a zajištění odpovídajících pracovních podmínek pedagogických i nepedagogických pracovníků. Cílem stávky bylo mimo jiné zlepšení platových podmínek nepedagogických pracovníků. Školy a školská zařízení byla vyzvána k účasti na této celostátní stávce. Zaměstnanci naší jídelny se chtěli této stávky v Praze osobně účastnit. Jsme ale vázáni smlouvou o zajištění školního stravování. Pokud školy budou mít provoz, jsme povinni toto zajistit. Bez kuchaře a kuchařek ale nelze nic uvařit. Zajistila jsem tedy náhradní plnění v pekárně Racek, která nám vyrobila obložené bagety. V jídelně zůstali pouze tři pracovníci a ti bagety rozvezli do škol. Svačinky v MŠ jsme pořešili jogurtem a ovocnou přesnídávkou. Ostatní zaměstnanci odjeli do Prahy plni očekávání kladného výsledku. Setkali se tam osobně s předsedou ČMOS a jedna naše pracovnice provozu Zuzana Dočkalíková dokonce hovořila v rámci reportáže na ČT1. Zaměstnanci sice přijeli nadšeni, že dostali slib lepších pracovních podmínek, ale doposud k ničemu takovému nedošlo.

6.5 Vánoční den otevřených dveří

Čas předvánoční je spojen s přípravami, nákupy, možná nervozitou a určitě větším shonem. Je třeba se i zastavit a v klidu „nasát“ vánoční atmosféru. Nejen proto pořádáme již tradičně vánoční den otevřených dveří pro širokou veřejnost. Jídelna se v ten den promění v oázu klidu a pohody s dobrým jídlem, vánočními zvyky a vždy něčím novým, co Vánoce symbolizuje. Návštěvníci jsou usměvaví, milí. U dobrého jídla si povykládají a s dětmi si vyzkoušejí některé vánoční zvyky. A tak odcházejí se slovy, že už se těší na příští rok, co nového ochutnají. A to je odměna pro nás.

Co děláme proto, aby tomu tak bylo? Samozřejmě, že za tím stojí naše práce i starosti. Každý rok vymýšlíme něco nového: na jaké téma budou dnešní Vánoce?

- Co se jedlo na zámku
- Co se jedlo v chalupě
- Co nám vaří maminky

Ochutnávkové menu

Vánoční štedračka
Zelňačka vánoční
Polévka kuřecí s nudlemi
Ryba na bylinkovém másle s mandlemi, bramborová kaše
Lívance
Kaše s medem a sušeným ovocem
Vánoční kuba
Smažený kuřecí řízek, bramborový salát
Vánočka
Vánoční punč



Všechna výše uvedená vánoční jídla z různých společenských i historických vrstev jsme podávali na den otevřených dveří, aby i veřejnost mohla ochutnat a vnímat rozdíly vánočního hodování a zároveň viděla, co jejich děti ve školní jídelně jedí. K vánočnímu jídlu patří i slavnostně prostřená tabule. Jaká asi byla na zámku, jaká v chalupě a jakou prostírají maminky dnes? Ukázkou slavnostně prostřených stolů jsme pro návštěvníky připravili i my. V rámci dobré spolupráce s městským kulturním střediskem jsme si vypůjčili z muzea rekvizity, jiné přinesli naši zaměstnanci. Moje kolegyně pracovnice provozu a šikovná aranžérka z nich vytvořila naprosto dokonalé tři slavnostně prostřené stoly. Neopomenuli jsme vánoční zvyky: pouštění skořápkových lodiček a krájení jablíčka. Podbarveno vánočními koledy jsme prožívali vánoční atmosféru.

Mezi našimi hosty nechyběl ani starosta Ing. Leoš Ptáček či místostarosta Ing. Jaroslav Bělka, který pořizoval fotografie. Někteří hosté chodí tradičně každým rokem, jiní přišli poprvé a využili nabízené prohlídky provozu. Na tvářích zářily úsměvy a slova chvály zněla libě. Písmem v pamětní knize vyjádřeno:

„Mnohokrát děkujeme nejen za výtečnou večeři, ale i za krásnou sváteční atmosféru a úsměvy všech. Děkujeme i za krásnou prohlídku kuchyňského zázemí. Moc rádi přijdeme i příští rok.“

„Den otevřených dveří byl velice příjemný, krásná výzdoba, vynikající jídlo a příjemný personál. Těšíme se na další rok.“

Za vše patří dík mým kolegům za jejich píli a kreativitu. Takové akce nejenže obohatí naši práci, ale zároveň jsou důkazem toho, že školní jídelny jsou dnes na vysoké úrovni.

6.6 Cateringové služby pro zřizovatele, organizace a širokou veřejnost

Cateringové služby pro příspěvkové organizace – občerstvení na:

- slavnostní ukončení školního roku a školní docházky žáků 9. tříd ZŠ nám. Míru
- porada k ukončení školního roku ZŠ a MŠ Měrovice
- setkání seniorů pro CSS
- občerstvení na akce pro MŠ Kojetín



Cateringové služby pro zřizovatele – občerstvení na:

- slavnostní zahájení školního roku pro zaměstnance škol a školských zařízení
- hody
- volby
- vánoční večírek pro bývalé zaměstnance Města Kojetína

Cateringové služby pro veřejnost

Pro širokou veřejnost zajišťujeme cateringové služby v menší míře a spíše pro stálé klienty, neboť pracovní vytíženost zaměstnanců v kuchyni je velká. Z kapacitních důvodů tedy není možné vyhovět všem požadavkům ze stran veřejnosti. Jsme přece jen školské zařízení a školní strážníci jsou prioritou. V roce 2023 jsme uskutečnili 14 zakázek.

Nejvýznamnější událostí v rámci cateringových služeb je každoročně slavnostní zahájení školního roku, které pro nás pořádá zřizovatel jako poděkování za práci škol a školských zařízení. Je to akce ojedinělá troufám si říct v celém kraji a okolí. Město Kojetín, co by zřizovatel patří mezi tzv. „top“ zřizovatele. A svým přístupem a finanční pomocí jistě přispívá k zdárnému rozvoji školství v Kojetíně.

Slavnostní zahájení školního roku pro zaměstnance škol a školských zařízení

Setkání proběhlo ve výše uvedeném duchu, a i letos jsme připravili rautové občerstvení, které je vizitkou naší dovednosti a kreativity. Nabídka občerstvení byla pestrá a spokojenost hostů velká.

Složení rautového menu k příležitosti slavnostního zahájení školního roku 2023/2024

Tatarák hovězí, topinky, česnek
Tatarák tvarůžkový, topinky česnek
Vepřové a kuřecí řízečky
Sekaná pečeně s anglickou slaninou
Cherry rajčata s mozzarelou
Sýrový mísa – sýrový roláda se šunkou, sýry
Pečený vepřový bok
Plněné žampiony s kuřecím masem a sýrem
Kuřecí roláda plněná švestkou, slaninou a žampiony
Švestky v anglické slanině
Kuřecí játra v anglické slanině
Pečená štika podávaná na smetanovo-špenátové rýži
Vepřový plátek se sýrem na pečeném bramboru
Plněná vajíčka tuňákovou pěnou
Pečené brambory se semínky
Kanapky s avokádovou pěnou,
s vaječnou pěnou se šunkou a
kanapky se škvarkovou pomazánkou
Hamburgry
Kinder řez
Smetanový krém s ovocným
přelivem
Ovocná a zeleninová mísa



6.7 Publikace v časopise s celostátní působností a prohlubování spolupráce s redakční radou

Spolupráci s šéfredaktorkou časopisu „Speciál pro školní jídelny“ Mgr. Nad'ou Eretovou pokračovala i v roce 2023. Pravidelně jsem zaslala články o našich aktivitách, které v průběhu roku vycházely. Prezentovala jsem nejen naši jídelnu, ale i město Kojetín.

6.8 Setkání autorů ve Státní opeře v Praze

Jako poděkování za činnost spojenou s publikováním článků do Speciálu pro školní jídelny redakční rada pořádá již každoročně slavnostní setkání autorů v Praze, tentokrát na Národním divadle. Prostředí divadla a prohlídka zákulisí a historické části byla nezapomenutelným zážitkem. Slavnostní zahajovací prezentace byla v duchu poděkování všem autorům za jejich redakční činnost a publikaci. Je to nejen pro mě, ale hlavně pro naši jídelnu pocta. Město Kojetín a naše jídelna zní i v Praze.



7 Pořádané gastronomické akce pro naše strávníky v roce 2023

7.1 Valentýn ve školní jídelně

Svátek svatého Valentýna (zkráceně také Valentýn) se slaví každoročně 14. února jako svátek lásky a náklonnosti mezi partnery. Tento svátek má svůj historický původ. Jak praví přísloví: „Láska prochází žaludkem“, proto i my v jídelně slavíme Valentýna tím, že strávníkům připravíme slavnostní menu. Snažíme se, aby bylo zajímavé, originální a splňovalo výživové požadavky pro školní stravování. To vše v souladu s výživovými normami. Letos jsme nejen našim strávníkům, ale i cizím strávníkům uvařili slavnostní menu:

Oběd č. I

Polévka kuřecí sváteční

Vepřové azu na valentýnský způsob, rýže

Domácí srdíčkový perník

Čaj ovocný



Oběd č. II

Polévka kuřecí sváteční

Lívanečky se zakysanou smetanou a jahodami

Čaj ovocný



7.2 Velikonoční týden

Rádi bychom zachovávali lidové tradice týkající se gastronomie, aby i mladší strávníci věděli, co naše babičky o svátcích vařily. Proto jsme v rámci velikonočního týdne zařazujeme na jídelníček tradičně velikonoční pokrmy obohacené o zelené bylinky, např.: velikonoční nádivka, polévka jarní zeleninová, sekaná pečeně s medvědí česnekem, salát kuřecí se zeleninou. Na zelený čtvrtek byl tradičně špenát. Čerstvé bylinky jsme přidávali do polévek i masových směsí. Nechyběly ani jidáše a velikonoční pomlázka:

- Thranec s jahodami a zakysanou smetanou
- Kuřecí nudličky velikonoční, rýže
- Kuřecí stehno pečené, velikonoční nádivka
- Sekaná pečeně s medvědí česnekem a vejci
- Salát kuřecí se zeleninou a špaldou
- Špenát dušený, vejce, bramborové knedlíky
- Jidáše



7.3 Dny světových kuchyní

V tomto týdnu naši strávníci ochutnali aspoň zlomek toho, co nabízí některé kuchyně evropské, ale i exotické. Do jídelníčku jsme zařadili jídlo italské, čínské, mexické a řecké. Jídla jsme vybírali opět s ohledem na různorodost strávníků, na obsah surovin, rozmanitost a pestrost. A ohlasy? Převážná spokojenost strávníků. Některá jídla chutnala více, jiná méně.

Kuchyně italská

O italské kuchyni se traduje, že je pestrá a „lehká“, tedy by měla být vhodná pro školní strávníky, proto jsme si ji vybrali. Na jídelníčku byla:

- Polévka bramborová toskánská (hovězí maso, zelenina, smetana)
- Pizza Giovanni (rajčata, sýr mozzarella, jemný italský salám mortadela s pistáciemi, bazalka, smetana)
- Kuřecí penne romana (kuřecí maso, sýr Grana Padano, drcená rajčata, bazalka)
- Špagety Linguine se špenátem, smetanou a parmazánem



Kuchyně čínská

Tato kuchyně je pro nás exotická, i když ji děti znají z různých fast foodů. Tady bych byla opatrná na jejich původ. My jsme použili recept originál čínský s menší úpravou na naše poměry, a hlavně s ohledem na skladbu strávníků. Suroviny byly čerstvé s použitím originál čínské omáčky. Na jídelníček jsme zařadili: kuřecí FU YUNG ČI SU, rýže.

Kuchyně mexická

Mexická kuchyně je známa různorodými chutěmi, barevností jídel a množstvím koření a přísad, z nichž mnohé jsou domácího původu. Typickými surovinami mexické kuchyně jsou fazole, kukuřice a chilli papričky. V roce 2010 byla tradiční mexická kuchyně zařazena na seznam nemotných památek lidstva UNESCO. Vybrali jsme takové jídlo, které v sobě zahrnuje výše uvedené suroviny a koření: Chili con Carne (maso, rajčata, fazole), rýže.

Kuchyně řecká

Řecká kuchyně se geograficky řadí ke středomořské kuchyni. Je založena na čerstvých ingrediencích, bylinkách, zelenině, řeckém olivovém oleji a jednoduchosti pokrmů. I zde jsme se řídili místní tradicí a volili jídla: polévka řecká z jogurtu a sýru feta Trahana, vepřové maso Bekri meze, či rybu bianco pečená na bramborách.

7.4 Oslava Mezinárodního dne dětí

Mezinárodní den dětí, také Den dětí se slaví každoročně 1. června. U příležitosti dne dětí jsou připravovány různé společenské a sportovní akce. Den dětí má upozornit světovou veřejnost na práva a potřeby dětí. My tento den slavíme tradičně slavnostním obědem dle přání dětí:

Polévka: kuřecí vývar s nudlemi

Hlavní chod: kuřecí řízek, bramborová kaše

Moučník: zmrzlina, jahody, šlehačka.



7.5 Jídelníčky na přání

V návaznosti na akci vyhlášení „Nejlepšího strávnicka roku“ jsme letos jako další odměnu těmto nominovaným vařili obědy na jejich přání a tato jídla byla v jídelníčku i tak označena, např. palačinky na přání Matyáška, Adámka a Sofinky. A to včetně dospělých strávníků. A co si vlastně přáli a my vařili? Šunkovou a sýrovou pizzu, řízky s bramborovou kaší, rajskou polévku, svíčkovou, palačinky, špagety s rajskou omáčkou a masové koule.



7.6 Loučíme se se školním rokem, hurá na prázdniny

Konec školního roku jsme s našimi strávnickými slavili netradičně. Slavnostní oběd, který se stal již tradicí, jsme obohatili o doplňkový program spočívající v zábavném odpoledni pro naše strávnický formou her, soutěží atd. Sami ale nemáme personální kapacitu na to, abychom realizovali naše představy v tomto duchu. Oslovila jsem tedy profesionální firmu Zábavné programy pro děti, Janu Juráčkovou z Kojetína, která se se profesionálně zabývá sestavováním a realizací zábavných her a soutěží pro děti. Dle našich požadavků sestavila program pro naše strávnický: lovení rybiček, lovení pokladu badminton, netradiční kuželky, házení na cíl, piškvorky na zemi atd. Materiály byl použity z domácích zdrojů, abychom dětem ukázali, že bezva zábava může být i s věcmi, které děti doma běžně užívají. tzv. dáme věcem druhou šanci.

Děti a žáci byli nadšeni, a ještě dlouho po výdeji trávili čas v parčíku u jídelny, kde se zábavné odpoledne pro děti konalo. Někteří odcházeli s pomalovaným obličejem od profesionální výtvarnice, jiní plni dojmu ze soutěží a ostatní minimálně s dobrou náladou.

A to, co my můžeme pro naše strávnický udělat, je dobrý oběd obohacený o vyzdobenou jídelnu plnou balonků. Nezapomínáme ani na tzv. „cizí“ strávnický. Oběd jsme sestavovali tak, aby chutnalo i jim. Vždyť i učitelům je třeba poděkovat za jejich práci a výchovu naší budoucí generace.

A čím jsme vlastně děkovali? Jaký byl oběd?

Smažit řízky nebo vařit svíčkovou, či špagety, to vše už na jídelníčku v minulých letech bylo. Naši strávnický sice ocení staré dobré recepty, ale radost jim udělá i něco netradičního, ale zároveň něco, co znají. A to bylo zadání našeho oběda. Padly různé variace pokrmů, ale nakonec zvítězil domácí hamburger a zmrzlina. Pekárna nám napekla bulky přímo na míru, sami jsme si pomleli kvalitní hovězí maso a upekli hamburgery, nakrájeli čerstvou zeleninu a místo tatarky dali zakysanou smetanu s trochou majonézy. Nakrájeli sýr čedar a velkovýrobna mohla začít. A protože kapacitně bychom nevyrobili 700 hamburgerů v jeden den, byl slavnostní oběd rozdělen pro strávnický I. stupně a na druhý den pro strávnický II. stupně. Na oběd č. 2 byl guláš a jiný den rizoto, kdyby někdo chtěl klasický oběd. Všichni strávnický si mohly vzít z ovocného baru různé druhy ovoce včetně hroznů, ananasu, melounů, jahod atd. Jako moučník jsme zvolili zmrzlinu, neboť byl krásný teplý letní den.

Oběd byl sice náročný, a to nejen pro kuchaře při jeho tvorbě, ale i pro ostatní zaměstnance v rámci výdeje. Zapojili se všichni a odměnou jim byly spokojené tváře našich strážníků a rovněž slova uznání. Není ale člověk ten, aby se zavděčil lidem všem. A tak pokud nebyl někdo spokojený, v den vysvědčení si mohl pochutnat na klasické svíčkově.



7.7 Halloweenské menu ve školní jídelně

K podzimním gastronomickým akcím neodmyslitelně patří Halloween a Martinská husa. Proč se dnes tyto svátky slaví, by byl námět na jiný článek. Není ale na škodu si připomenout, že dýňové speciality jsou bohaté na celou řadu vitamínů jako je vitamín C, B1 a B2, betakaroten (provitamin A) a fruktózu, stejně tak minerálů, jako například měď, železo, hořčík a draslík. A to je také jeden z důvodů, proč tyto pokrmy uvařit. A zároveň vhodně doplňují program škol, což je patrné v samotné jídelně, kterou jsme i na tento svátek vyzdobili.

Není jednoduché sestavit dětem menu tak, aby jim dýně chutnaly. Do jednoho dne by se nám jídla nevešla a zároveň jsme chtěli, aby strážníci měli na výběr z obědů tzv. nových dýňových a těch, které znají. Chtěli jsme, aby pokrmy byly připravované z čerstvých dýní, nikoliv kupovaného pyré, a tak bylo třeba volit jídelniček i s ohledem na pracnost. Ono zpracovat 100 kg dýně není snadné, ale výsledek stál zato.

A samotný jídelniček? Inspiraci jsme hledali na internetu, doptávali se, pracovala i kreativita a fantazie. A tak například byla: Netopýřova pochoutka, Polévka proti zlým duchům, či Pavoučí nitě s masem a světlíkovou omáčkou. Někteří strážníci chodili do jídelny v kostýmech a tím zpříjemnili atmosféru v jídelně.

Cílem této gastronomické akce bylo zpestřit našim strážníkům jídelniček a zpříjemnit pobyt v jídelně.



7.8 Martinská husa

I tzv.“ Martinská husa“ se stala novodobou tradicí. Záměrně název této akce uvádím v uvozovkách, neboť husu si ve školní jídelně nemůžeme z finančních důvodů dovolit. Husí stehno je nejen dražší, ale i větší. A tak určitou náhradou je kachní stehno, které je dostupnější. Nicméně účel připomenout si tento svátek splňuje. A tak strážníkům od těch tří let po seniory tuto tradiční dobrotu dopřáváme. Dětem a mladším žákům nedáváme kachní stehno, ale maso z kachních prs. Je pravdou, že v tento den je finanční bilance ztrátová, ale jsou dny, kdy je oběd levnější, a tak se finanční částka vyrovná.

Martinské menu:

- Polévka Martinská s drůbežím masem a těstovinou
- Kachní stehno pečené na jablkách, zelí červené, bramborové knedlíky speciál.



7.9 Mikuláš ve školní jídelně

Mikuláš je další příležitost, jak dětem obohatit, zpestřit a zpříjemnit stravování ve školní jídelně. Denní menu jsme nazvali takřka pohádkově laděné a dětem přišlo tajemné, zajímavé a úsměvné.

Čertovsko-mikulášské menu:

- Polévka od čertovy báby (rajčatová s kapáním)
- Pečené čertovy špalíčky na medu s nádechem pekelného ohně (kuřecí paličky na medu), andělské drobení (rýže)

- Mikulášova hebká kaše se strouhanou čokoládou (krupicová kaše se strouhanou čokoládou).

7.10 Týden vánoční kuchyně

Vánoční pokrmy: Co se jedlo na zámku. Co se jedlo v chalupě. Co nám vaří maminky.

V tento rok jsme pojali vánoční vaření v duchu srovnání nejen doby minulé s tou dnešní, ale i vánoční hodování na zámku s vánočními pokrmy, které se podávaly v chalupách na vesnici. Inspiraci jsem hledala v knihách a na internetu. Jídla, která jsme nabízeli v den otevřených dveří jsme také zařadili do jídelníčku pro naše strážníky. Některé jsme museli mírně upravit tak, abychom je mohli podávat dětem a suroviny byly dostupné. A protože téma Vánoce bylo rozděleno do tří kategorií, vařilo se vánočně tři dny. (18. – 22. prosince 2023).

1) Co se jedlo na zámku

Pondělí jsme měli zámecké pokrmy. Polévku jsme volili vánoční štedračku. Místo tradičního kapra jsme dali tresku na másle s mandlemi, neboť vaříme pro všechny věkové kategorie, a ne všechny děti by dokázali jíst kapra s kostmi. Jeden rok jsme sice měli kapra přímo z tovačovského rybníka. Ryby byla speciálně upravená, tedy vykostěná od větších kostí a filety byly nasekané tak, aby filet zůstal zachován vcelku a jemné kostičky byly přesekané. Drobné kosti se sice nezapíchnou v krku, ale cítíte je a dětem to nechutnalo. Proto jsme kapra nahradili rybou bez kostí. Jako moučník se na zámku podávali lívance a jablečný či tvarohový závin. Na oběd č. 2 jsme tedy zařadili lívanečky s ovocem a zakysanou smetanou. K zámeckým Vánocům patřil vaječný koňak. I ten jsem chtěla strážníkům dopřát samozřejmě v podobě bez alkoholu. A tak jsme ho nazvali lidově „vaječňák“. Uvařili jsme ho 150l a vše se vypilo 😊.



2) Co se jedlo v chalupě

Zámecké pokrmy vystřídala jídla z chalupy. Úterý tedy pařilo jídlům skromnějším a finančně méně náročným. Vánoční tradicí v chalupách byly kaše a vánoční kuba. Kaši jsme vařili polentovou a podávali ji se sušeným ovocem a máslem. Vánoční kuba byl na oběd č. 2. Nápoj jsme zvolili bylinkový čaj s medem. Rozdíl mezi těmi dvěma dny je značný, ale pravdivý. Neznamená to, že by jídlo v úterý dětem méně chutnalo. Sladkou kaší se jim vždy zavděčíme 😊.



3) Co nám vaří maminky

Třetí den patřil jídlům, která by školákům neměla být cizí. Dělal jsem si průzkum mezi strážníky a většina z nich mají na Štědrý den kuřecí řízek a bramborový salát. Některé maminky vaří rybí polévku, některé houbovou a některé vývar. Zvolili jsme rybi. Některé domácnosti na štědrovečerní večeři připravují lososa či jinou dražší rybu i mořskou, a to většinou bez trojobalu. Proto na oběd č. 2 byla ryba mořský d'as na másle a bylinkách. Snad v žádné domácnosti dnes nechybí vánoční cukroví. Ani u nás v tento den nechybělo. Nebylo ale v našich silách toto upéct pro 700 strážníků, a tak jsme si je objednali u cukrářské firmy. A jaký nápoj pro tento den vybrat? K dnešním Vánocům neodmyslitelně patří vánoční punč, i když nepochází od našich předků, ale z Indie. Děti se s punčem setkávají na ulici i doma. Není tedy divu, že jako nápoj jsme zvolili právě ten, opět samozřejmě bez alkoholu. Strážníci si sami do skleničky dávali nakrájené ovoce a zalévali teplým dětským punčem.



Dětem do mateřské školy jsme pekli vánočku, neboť domácí je domácí 😊.

8 Akce pro zaměstnance

Trávit spolu pracovní čas je nutností, ale být spolu ve volných chvílích už považuji za určitou známku spokojenosti. Nejenže spolu strávené chvíle mohou přinést nové příjemné zážitky, ale hlavně upevňují kolektiv. Pokud je zaměstnancům spolu dobře, potom i jejich práce má lepší výsledky. Spousta takových aktivit se dá financovat z FKSP. Jako například:

8.1 Sportovní odpoledne na bowling

V rámci sportovních aktivit jsme vyrazili opět na bowling, který je součástí restaurace v Kojetíně. Mimo odhodlání se utkat v bowlingu jsme si vzali dobrou náladu. Rozdělili jsme se do dvou družstev a utkání mohlo začít. Síly byly vyrovnané, a tak i výsledek na obou stranách byl podobný. Nechybělo ani dobré občerstvení, a tak i když jsme odcházeli, nesli jsme si domů radost z hezky stráveného odpoledne.

8.2. Výlet Kroměříž

V srpnu, než začal nový školní rok, jsme si udělali výlet tentokrát do blízké Kroměříže. Město je tzv. za rohem, ale spousta z nás navštívila některá místa poprvé. Měli jsme prohlídku zámku, projížďku podzámeckou zahradou, exkurzi v místní čokoládovny a prohlídku s výkladem a občerstvením arcibiskupských sklepů, která byla příjemným završením hezkého dne. Počasí nám přálo a po příjemných zpestřeních byl oběd v místní restauraci. Domů jsme se vraceli plni krásných dojmů.



8.3 Luhačovice

Lázeňské město Luhačovice nám přirostlo k srdci, a tak letos jsme jej navštívili. Využili jsme čas, kdy se o prázdninách nevaří a do Luhačovic jsme si udělali společný výlet. Navštívili jsme kolonádu, prošli se k přehradě a příjemné chvíle jsme si zpestřili dobrým obědem.



8.4 Slavnostní posezení u příležitosti kulatých narozenin

Letos jsme slavili kulaté narozeniny tří zaměstnanců. K tradicím patří je společně odslavit. Některé oslavy probíhaly v prostorách jídelny, jiné v místní restauraci. I tyto akce přispívají k upevňování a ozdravování kolektivu.

8.5 Slavnostní ukončení kalendářního roku

K Vánocům neodmyslitelně patří vánoční stromček, dárky a slavnostní tabule plná dobrot, u které se sejde s rodina. A vzhledem k tomu, že i my jsme taková velká rodina, i když pracovní, vánoční den s dárky si děláme každoročně. Tentokrát jsme zvolili restauraci na Hrázi, kde jsme v salonku u dobrého jídla a pití, podbarvené vánoční atmosférou prožívali společné Vánoce.

9 Kontroly v roce 2023 a realizovaná opatření

Rok 2023 u nás proběhly pouze dvě kontroly, a to každoročně pravidelně se opakující.

9.1 Kontrola plateb pojistného na veřejné zdravotní pojištění a dodržování ostatních povinností plátce pojistného – Všeobecná zdravotní pojišťovna ČR

Kontrola probíhala od 24.3. do 29.3. Předmětem kontroly bylo dodržování oznamovací povinnosti, stanovení vyměřovacích základů a výše pojistného, dodržování termínů splatnosti pojistného.

Kontrolním šetřením nebyly zjištěny žádné nedostatky ani žádné porušení právních předpisů.

9.5 Veřejnoprávní kontrola – zřizovatel

Kontrola byla provedena podle § 9 zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů. Kontrolované období byl rok 2023. Předmětem kontroly bylo plnění opatření z minulých kontrol, vedení účetnictví a pokladní služby, kontrola hospodaření s veřejnými prostředky u vybraného vzorku operací, kontrola přiměřenosti a účinnosti vnitřního řízení a kontroly.

Při této kontrole nebylo zjištěno porušení závazných právních předmetů ani porušení rozpočtové kázně. Účetní závěrka podává věrný a poctivý obraz předmětu účetnictví a finanční situaci účetní jednotky.

10 Základní údaje o hospodaření

Financování je zajištěno ze strany státu prostřednictvím Olomouckého kraje – dotace na platy a ze strany zřizovatele - příspěvek na provoz.

Organizace má možnost získávat i další finanční zdroje povolenou doplňkovou činností. Prostředky získané z doplňkové činnosti využívá na zlepšení podmínek a rozvoj činnosti v rámci své hlavní činnosti. V souladu se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, a jeho prováděcí vyhláškou č. 220/2013 Sb., o požadavcích na schvalování účetních závěrek některých vybraných účetních jednotek, předkládá příspěvková organizace Školní jídelna Kojetín zřizovateli ke schválení svou účetní závěrku za rok 2023 spolu s touto zprávou o hospodaření.

Zpráva o hospodaření za rok 2023

V souladu se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, a jeho prováděcí vyhláškou č. 220/2013 Sb., o požadavcích na schvalování účetních závěrek některých vybraných účetních jednotek, předkládá příspěvková organizace Školní jídelna Kojetín zřizovateli ke schválení svou účetní závěrku za rok 2023 spolu s touto zprávou o hospodaření.

Informace o dosaženém výsledku hospodaření za rok 2023

Příspěvková organizace dosáhla v roce 2023 celkové zisku **ve výši 147 023,32 Kč.**

V hlavní činnosti jsme dosáhli hospodářského výsledku ve výši 44 725,64 Kč. V doplňkové činnosti jsme dosáhli hospodářského výsledku ve výši 102 297,68 Kč.

Navrhujeme rozdělit tento zisk do rezervního fondu ve výši 118 023,32 Kč a do fondu odměn použít 29 000,00 Kč.

Rekapitulace příspěvků a dotací

Příspěvky na provoz a odpisy od zřizovatele

Organizace obdržela v roce 2023 příspěvek od zřizovatele ve výši 2 026 000,-- Kč.

Tento příspěvek zahrnuje:

- Příspěvek na odpisy ve výši 174 223,52 Kč
- Příspěvek na energie ve výši 766 000,-- Kč (tento příspěvek byl v roce 2024 vyúčtována zřizovateli bylo vráceno 169 834,39Kč)
- Příspěvek na provoz ve výši 1 085 776,48 Kč

Dotace na mzdy

Organizace přijala dotaci na mzdy od KÚ OK v celkové výši 4 704 908,-- Kč.

Tato dotace byla využita na platy zaměstnanců, odvody zdravotního a sociálního pojištění, tvorbu FKSP, ostatní neinvestiční výdaje, včetně nemocenských dávek hrazených zaměstnavatelem. Dotace byla plně vyčerpána.

Dotace z Úřadu práce

Dále byl ŠJ poskytnut příspěvek na pracovní místo pro uchazeče o zaměstnání, evidovanému úřadem práce. Tento příspěvek byl v roce 2023 využit na mzdové náklady a zákonné odvody.

Výše příspěvku v roce 2023 byl 111 275,48 Kč.

Informace o hospodaření s majetkem

Příspěvková organizace eviduje dlouhodobý nehmotný majetek ve výši 87 121,-- Kč., dlouhodobý hmotný majetek ve výši 6 366 241,45 Kč a drobný dlouhodobý majetek ve výši 1 222 030,93 Kč.

V roce 2023 jsme se souhlasem zřizovatele pořídili krouhač Robot coupe CL 50.

Informace o stavu závazků a pohledávek k 31.12.2023

Stav závazků k dodavatelům k 31. 12. 2023 je 148 987,-- Kč.

Stav pohledávek k odběratelům je k 31.12.2023 je Kč 95 024,49 Kč.

Údaje o tvorbě a čerpání peněžních fondů

Fond odměn v roce 2023 nebyl tvořen ani čerpán.

FKSP byl tvořen v souladu s předpisy 2 % z hrubých mezd zaměstnanců ve výši 90 000,86 Kč a byl využit ve výši 83 656,81 Kč. Finanční rozdíl mezi účetním stavem tvoří nepřevedená tvorba a čerpání za prosinec 2023.

Fond rezervní byl v roce 2023 tvořen z HV z roku 2022 ve výši 221 527,18 Kč. Fond byl využit na úhradu zhoršeného výsledku hospodaření ve výši 68 126,79 Kč a k posílení fondu investic se souhlasem zřizovatele výši 200 000,-- Kč. Zůstatek rezervního fondu k 31.12.2023 je 47 853,94 Kč.

Fond investiční je tvořen odpisy dle schváleného odpisového plánu ve výši 223 182,-- Kč, převodem z rezervního fondu ve výši 200 000,-- Kč a investičním příspěvkem z rozpočtu zřizovatele ve výši 250 000,--. Čerpání fondu investic v roce 2023 bylo ve výši 41 986,--Kč na pořízení dlouhodobého hmotného majetku.

11 Kalkulace cen stravného v roce 2023

Pro výpočet kalkulace cen stravného na daný rok vycházíme vždy ze skutečných nákladů roku předcházejícího. Výše stravného se skládá z ceny potravin, mzdové a věcné režie. Vzhledem k vysoké inflaci jsme byli nuceni navýšit cenu stravného, a to ve všech třech složkách: mzdová režie, věcná režie a potraviny. Děti žáci a studenti platí pouze cenu potravin. Tedy navýšení dělá cca 3 – 4 Kč/oběd. U dospělých (v rámci doplňkové činnosti) se cena navýšila o 14 Kč.

KALKULACE CEN STRAVNÉHO s účinností od 1.4.2023 – HČ

Pro školní stravování je finanční limit ceny potravin stanoven vyhláškou MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. **Děti MŠ a žáci škol hradí pouze cenu potravin, mzdovou režii hradí KÚ a věcnou zřizovatel.**

1. Žáci mateřské školy

Žáci MŠ	3 – 6 let	7 let
cena potravin	14,00 (přesnídávka) 24,00 (oběd) 14,00 (svačinka)	14,00 (přesnídávka) 28,00 (oběd) 14,00 (svačinka)
mzdová režie (DČ)	31	31
věcná režie (DČ)	20	20
Cena celkem bez dotace	103,00 Kč	107,00 Kč

2. Žáci základní školy

Žáci ZŠ	7 – 10 let	11 – 14 let
cena potravin	28	33
mzdová režie (DČ)	31	31
věcná režie (DČ)	20	20
Cena celkem bez dotace	79,00 Kč	84,00 Kč

3. Žáci střední školy

Žáci SŠ	11 – 14 let	15 – 18 let
cena potravin	33	35
mzdová režie	31	31
věcná režie	20	20

Cena celkem bez dotace	84,00 Kč	86,00 Kč
věcná režie (bez DPH)		18
zisk (bez DPH)		0,91
Cena celkem bez DP		86,08
DPH 15%		12,92
Cena celkem včetně DPH		99,00 Kč

KALKULACE CEN STRAVNĚH BEZ LEPKU s účinností od 1.4.2023 - DČ

Obědy bez přidání lepku jsou dražší vzhledem k dražším surovinám (potraviny).

Stravovací služba – poskytnutí stravovací služby ke konzumaci v prostorách školní jídelny.
Považováno za poskytnutí stravovací služby podléhající 2. snížené sazbě daně, 10 %, dle přílohy č. 2a, kód 56.

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – konzumace na místě	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	40,4
mzdová režie (bez DPH)	31
věcná režie (bez DPH)	20
zisk (bez DPH)	3,14
Cena celkem bez DPH	94,54
DPH 10%	9,46
Cena celkem včetně DPH	104,00 Kč

Stravování formou odběru stravy v jídelničce – považováno za prodej potravin v 1. snížené sazbě daně z přidané hodnoty, 15 %.

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – odběr v jídelničce	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	40,4
mzdová režie (bez DPH)	31
věcná režie (bez DPH)	18
zisk (bez DPH)	1,03
Cena celkem bez DP	90,43
DPH 15%	13,57
Cena celkem včetně DPH	104,00 Kč

Závěr

Veškeré aktivity, jakož i každodenní vaření, děláme se zámyslem podpořit zdravý životní styl v oblasti stravování. Cílem a doménou je strava kvalitní, která vychází z kvalitních surovin. Aby se z kvalitních surovin uvařil oběd s bohatou nutriční hodnotou, je třeba teoretické a praktické znalosti kuchařů, kteří oběd připravují. Zaměstnanci naší jídelny mají nejen letité zkušenosti, ale prochází průběžným školením a vzděláváním. Mohu s čistým svědomím konstatovat, že jídlo podávané našim strávníkům splňuje nutriční hodnoty přispívající ke zdravému vývoji nejen dětského organismu.

Nebylo by ale kvalitní práce bez kvalitního zázemí. A to nám poskytuje zřizovatel nejen příspěvkem na provoz, ze kterého můžeme postupně vybavení udržovat, obnovovat a pořízovat, ale i finanční podporou na nízké platy.

Děkuji všem zaměstnankyním školní jídelny za jejich skvělou práci, ochotu, iniciativu, kreativnost a loajalitu. Bez takových zaměstnanců by jídelna byla jen „šedou myší“ mezi ostatními.

Mé poděkování patří samozřejmě zřizovateli za jeho finanční i morální podporu, a rovněž školám za jejich spolupráci.

Nelze opomenout ani naše strávníky, jejichž spokojenost je naší odměnou.

Mgr. Hana Rohová, ředitelka

„Tajemství úspěchu v životě není dělat, co se nám líbí, ale nalézt zalíbení v tom, co děláme.“

Thomas Alva Edison