

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



Zpráva o činnosti za rok 2022



**Zpracovala: Mgr. Hana Rohová
Kojetín, únor 2022**

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 Počet úvazků zaměstnanců školní jídelny	6
3.2 Prohlubování odborné kvalifikace	6
4 Situace v roce 2022 a počty uvařených obědů.....	8
4.1 Postcovidový provoz.....	8
4.2 Počty uvařených obědů v rámci hlavní a doplňkové činnosti	8
5 Charakteristika produktů a služeb	10
5.1 Zvyšování kvality služeb	10
5.2 Modernizace zařízení	11
5.3 Spolupráce se zřizovatelem	11
6 Aktivity v roce 2022	13
6.1 Slavnostní předání multifunkční pánve do provozu.....	13
6.2 Děti MŠ V ŠJ	13
6.3 Vyhlášení nejlepšího strážníka roku	14
6.4 Anketa – spokojenost strážníků	15
6.5 Prezentace jídelny na celostátní konferenci.....	15
6.6 Neformální pokračování projektu	16
6.7 Vánoční den otevřených dveří.....	18
6.8 Cateringové služby pro veřejnost.....	20
6.9 Publikace v celostátním odborném časopise.....	20
6.10 Setkání autorů ve Státní opěře--.....	21
7 Pořádané akce pro naše strážníky roce 2022.....	26
8 Kontroly v roce 2022.....	29
9 Základní údaje o hospodaření	31
10 Kalkulace cen stravného	34
Závěr	39

**„Nežijeme, abychom jedli,
ale jíme, abychom žili.“**

Sókratés



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

Počet zaměstnanců v roce 2022 byl stejný jako v roce 2021. Získali jsme 1x příspěvek na vytvoření pracovní příležitosti v rámci veřejně prospěšných prací k umístění uchazečů o zaměstnání a 1x příspěvek v rámci Dohody o vytvoření pracovních příležitostí v rámci veřejně prospěšných prací a poskytnutí příspěvku, spolufinancovaného ze státního rozpočtu a Evropského sociálního fondu, tedy dvě pracovní síly 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,

3.1 Počet úvazků zaměstnanců školní jídelny

Pozice	Úvazky
Ředitelka	1,0
Ekonomka-účetní	1,0
pokladní, administrativní pracovníce	1,0
Kuchařky	5,0
pracovnice provozu	3,0
pomocná síla na mimořádný úklid, mytí nádobí a úklid v rámci veřejně prospěšných prací z ÚP	0 – 2,0
uklízečka	1,0
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.

3.2 Prohlubování odborné kvalifikace

V průběhu roku 2022 probíhaly vzdělávací semináře. Průběžným vzděláváním přispíváme ke zkvalitnění našich služeb.

4 Situace v roce 2022 a počty uvařených obědů

4.1 Postcovidový provoz

V roce 2022 se covidová situace „uklidnila“, školy ani stravovací zařízení se neomazovalo a strážníci tak mohli k nám docházet po celý školní rok. Počty strážníků a obědů se vrátily na dobu před covidem. 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 odebrat. Rozeslala jsem tak několik nabídek firmám v Kojetíně a okolí. Je ale těžké proniknout na tento trh, neboť konkurence soukromých subjektů, které poskytují stravování, je velká. Nicméně se nám podařilo získat nové strážníky, někteří zůstali a někteří ale odešli.

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 po pandemii

měsíce	rok 2019	rok 2020	rok 2021	rok 2022
leden	12736	12425	5310	11317
únor	8707	8960	5905	10091
březen	13007	4502	1655	10677
duben	12018	82	4012	9714
květen	12284	1190	8121	12260
červen	10251	3916	10795	11147
červenec	538	745	638	599
srpen	756	522	612	673
září	13278	12073	11843	13621
říjen	13479	7276	8913	11057
listopad	12616	4204	10227	12436
prosinec	9473	6720	7813	8238
celkem	119138	62217	75247	111830

4. 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 po pandemii

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

5 Charakteristika produktů a služeb

5.1 Zvyšování kvality služeb

I v roce 2022 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 tak, aby byly vizitkou naší činnosti. To znamená, že jsou ukázkou stravy pestré a vyvážené. Kdo sleduje naše jídelníčky, ví, že neustále zařazujeme nové pokrmy, které představují nové suroviny a technologické postupy. 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.

V konečném důsledku tak můžeme přispět ke zdravému vývoji dětského organismu. A to je cíl a smysl naší práce.

V současné době je však velký nárůst cen veškerých surovin, ovoce a zeleniny nevyjímaje. Z těchto důvodů jsme nuceni obědy zdražovat, abychom nemuseli snižovat právě kvalitu stravy tím, že budeme nakupovat méně kvalitní suroviny či omezovat ovoce a zeleninu. A to i přes to, že neustále porovnávám ceny jednotlivých dodavatelů a nakupuji co možná nejchopodárněji.

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. V průměru se ale stravují denně pouze 4 strážníci s touto dietou v rámci hlavní činnosti a 4 v doplňkové činnosti.

Otevřeli jsme již salátový bar, neboť již žádná hygienická nařízení tomu nebrání jako v době covidové. Opět můžeme strážníkům ovoce krájet a oni si sami vybírají dle své chuti. Rovněž zeleninové a ovocné saláty si vybírají a nabírají sami za dodržení hygienických podmínek.

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.

5.3 Spolupráce se zřizovatelem

Stejně jako v minulých letech musím konstatovat, že spolupráce se zřizovatelem je na velmi vysoké úrovni a podpora zřizovatele je znát nejen v provozu, ale i v rámci finančního zázemí zaměstnanců. Od 1. ledna 2022 došlo k navýšení platů pouze u nepedagogických pracovníků. Pět pracovníků nedosahovalo ani zaručení mzdy a další dvě kuchařky se se svým tabulkovým platem dostaly jen těsně nad zaručenou mzdu. Na základě žádosti o pomoc při dofinancování platů pro zaměstnance nám zřizovatel navýšil příspěvek na provoz o částku 300 000 Kč právě na posílení platů zaměstnancům. Díky finanční podpoře zřizovatele máme moderní vybavení kuchyně, krásné prostředí pro strávníky a příznivější finanční zázemí pro zaměstnance, za což mu patří velký dík. Na základě výše uvedeného jsme v roce 2022 mohli obnovovat a pořizovat hlavně vybavení kuchyně.

Investiční akce a vybavení v roce 2022

Investiční akce a vybavení financované z příspěvku organizace	
Název akce (přístroje)	Finanční částka v Kč zaokrouhleně
Mraznička	48 000

Konvektomat malý	45 000
Myčka černého nádobí	274 000
Nerezový stůl	12 000
Pračka	8 000
Nářezový stroj	19 000
Ponorný mixér včetně držáku	30 000
Váha můstková	11 000
Krouhač na zeleninu, ovoce, sýry,...	35 000
Hrnce + plechy	17 000
Celkem	499 000

6 Aktivity v roce 2022

Po delší době, kdy jsme byli v souvislosti s covidem omezeni ve svých aktivitách, jsme opět začali pomalu „rozjíždět“ naši aktivní činnost. Musím ale konstatovat, že doba dva roky omezení stačila na to, aby aktivity v oblasti školního stravování získaly menší intenzitu v souvislosti se spoluprací s jinými subjekty. Některé iniciativy z naší strany nedošly svého cíle, neboť byl nezáměr jiných subjektů něco dělat navíc. Snad to bylo obavou z dalšího šíření nemoci covid-19. Věřím, že situace v dalších letech bude opět příznivější. Smyslem našich aktivit je v předávání znalostí a vědomostí z oblasti gastronomie, dodržování lidových tradic a přispívání k všeobecným znalostem a vědomostem. Naše aktivity pokračovali i v roce 2022, viz níže.

6.1 Slavnostní předání multifunkční pánve do provozu

V závěru roku minulého jsme dostali od zřizovatele multifunkční pánve v hodnotě 639 806 Kč. Tento veliký pomocník v kuchyni je denně využíván. Jako poděkování zřizovateli za jeho skvělou spolupráci, jsme v únoru pro členy ZM uspořádali předvedení pánve do provozu s ochutnávkou menu, v pánvi připravené. Pozvání sice přijalo jen několik zastupitelů, ale i přesto atmosféra byla skvělá a těšíme se z další spolupráce.



6.2 Děti MŠ ve školní jídelně

Dne 21. června v době od 14:15 hodin do 15:30 hodin 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 děti budou o 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 táčku ke stolu, stejně jako si budou nosit oběd. Na závěr jsme jim podávali zmrzlinový pohár s jahodami.

Děti byly zvědavé a nadšené z nových poznatků. Rovněž ohlas učitelek MŠ byl kladný. Možnost přijít k nám na návštěvu měli i rodiče dětí. Je nám líto, že tuto možnost využilo jen málo z nich.

6.3 Slavnostní vyhlášení Nejlepšího strávnicka školního roku 2021/2022

Jako poděkování našim nejvěrnějším strávnickům, kteří od nás odebrali v daném školní roce nejvíce obědů bylo každoročně mimo jeden rok, kdy hygienická opatření nedovolovala konat akce) slavnostní vyhlášení Strávnicka roku. Bývalo to za nejvíce odebraných obědů. Letos jsme ale udělali výjimku a nominaci strávnicků jsme vybírali podle celkového chování a stolování v jídelně, včetně konzumace. Jsou strávnicki, kteří přijdou, pozdraví, slušně jedí bez zbytečných výkřiků, plýtvání jídla, házení zbytků jídla apod. Když prázdný talíř, či malý zbytek odnesou, poděkují a řeknou pracovnícím na shledanou. Máme za to, že takoví strávnicki si zaslouží i od nás poděkování. Při slavnostním vyhlášení dne 21. června bylo dle atmosféry znát, že tito strávnicki si ocenění velmi považují, a i my jim upřímně poděkovali. Nominovaní si od nás odnesli nejen hezké zážitky, ale i diplom a drobné dárky. Ocenění byli nejen děti a žáci, ale i cizí strávnicki. U těch se posuzoval počet odebraných obědů. Níže uvádím zpětnou reakci paní učitelky Ivy Trefilkové:



„Když mi jednoho dne zavolali ze školní jídelny se slovy: „Gratulujeme, stala jste se strávnickem školního roku 2021/2022“, myslela jsem, že je to vtip a dlouho jsem tomu nemohla uvěřit. Že se takový titul neuděluje poprvé jsem zjistila až na společném setkání ve školní jídelně. Byli zde pozvaní (dle výběru kuchařek) ti nejlepší od malých dětiček 1. stupně ZŠ, až po dospěláky. Čekalo nás velmi milé přivítání od paní ředitelky Hany Rohové, která nás seznámila s chodem jídelny. Dozvěděli jsme se spoustu zajímavostí o přípravě jídel, sestavování jídelníčků, práci kuchařek, množství vařených obědů atd. Velký zájem o tuto oblast bylo znát díky množství dotazů. Paní ředitelka trpělivě a s úsměvem odpověděla na všechny naše otázky. Na závěr našeho setkání jsme mohli sami říct, která jídla máme nejraději, nebo navrhnout ta, která bychom chtěli ještě uvařit. Naopak potom ta, která „moc nemusíme“, i když těch druhých bylo podstatně méně. Zjistili jsme, že to, co může být pro někoho „ňamka“, může být pro jiného „nic moc“. Takže je vlastně velmi těžké se zavděčit opravdu všem. I přesto si myslím, že díky výběru ze dvou jídel se to kuchaři a kuchařkám výborně daří. Na závěr našeho setkání byl každý z nás odměněn Certifikátem a praktickou lahví na pití a sladkou tečkou byl výborný zmrzlinový pohár.

Důvodem, proč jsem se rozhodla napsat tento článek, ale bylo hlavně to, abych poděkovala za nás všechny celému kolektivu, který se na přípravě jídel podílí. Nikdy bychom se totiž nestali strávnicky roku, kdyby nám prostě tak moc nechutnalo. Věřím, že píšou nejen za nás oceněné, ale i za většinu dětí i dospěláků, kteří se zde stravují. Chuť připravovaných jídel

je prostě skvělá, a to zejména díky hlavnímu kuchaři Oldřichu Szedlákovi, který nejen dává základ pokrmům, ale i spolu s kuchařkami pokrmy dochucuje. Jídla jsou, nejen výborná, ale také zdravá a vyvážená bez dochucovadel a jiných nezdravých přísad. Příprava takových jídel je mnohem náročnější, takže kuchař i kuchařky musí začít vařit už před šestou hodinou ráno, aby nám vše stihli uvařit.

Milá paní ředitelko, paní kuchařky, pane kuchaři a všichni další lidičky, kteří se staráte o perfektní chod naší školní jídelny, moc děkujeme za vaše výborná a zdravá jídla. To, že je vaříte s láskou, je cítit při každém soustu. Za to Vám patří ještě jednou náš velký dík!“

I my děkujeme.

6.4 Anketa – spokojenost strážníků, zpětná vazba od strážníků

V červnu letošního roku proběhla u nás v jídelně anketa pro strážníky na téma spokojenost v jídelně. Anketu jsem sestavila z následujících otázek, abych zjistila, nejen jak jsou strážníci spokojeni, ale i jak my můžeme naši činnost vylepšit:

Otázka	Ano v %
Jak jste spokojeni s pestrostí jídelníčku?	97
Líbí prostředí jídelny?	98
Chutnají vám naše obědy?	91
Jaké vysvědčení byste naší jídelně dali?	77% -1 21% - 2 2% - 3
Vaše vzkazy pro nás: málo bezmasých a sladkých jídel, častěji řízek, více vývarů, bez hub, více zmrzliny, častěji guláše, klimatizace.	

Získat většinu spokojených strážníků je úspěch. Není ale možné zavděčit se všem.

6.5. Prezentace jídelny na celostátní konferenci školního stravování v Pardubicích

V květnu 2022 se konala, po „covidové odmlce“ celostátní konference školního stravování v Pardubicích. Jako jediná školní jídelna v republice jsme byli vyzváni k prezentaci naší jídelny jako samostatný bod programu. Hovořila jsem mimo jiné o naší činnosti a akcích, které pro strážníky pořádáme, a rovněž o spolupráci mezi zřizovatelem a školní jídelnou, která je na velmi vysoké úrovni. Sklidili jsme slova uznání a potlesk. Troufám si říct, že naše jídelna je již známá v celé republice. Prezentujeme nejen naši činnost, ale i město Kojetín.

Obsah prezentace:

- Postavení školního stravování ve školském systému
- Školní jídelny a jejich význam
- Chod školní jídelny v praxi - představení samostatné školní jídelny:
- Legislativa v praxi: vnitřní právní předpisy -směrnice
- Personální zabezpečení organizace včetně platového zařazení
- Aktivity směřující k obohacení pestrosti a kvality nabídky v rámci školního stravování
- Charakteristika produktů a služeb
- Aktivity
- Gastronomické akce pro strávníky
- Spolupráce se zřizovatelem



6.6 Neformální pokračování a ukončení projektu „Moderní pojetí tradičních receptur ve školních jídelnách Pardubického kraje s podtitulem Kuchyně našich babiček“

O výše uvedeném projektu jsem již psala a snad jen pro připomenutí. „Zámyslem projektu Moderní pojetí tradičních receptur ve školních jídelnách Pardubického kraje „Kuchyně našich babiček“ je chutné, zdravé a moderní vaření dle tradičních a ověřených receptur naší národní kuchyně. To vše dle nejnovějších technologií a gastronomických trendů. Samozřejmostí je dodržení výživových doporučení při využití nutričně bohatých a čerstvých surovin z lokálních zdrojů. A navíc, ukázat a prezentovat školní jídelnu, kde se nezapomíná na tradice a krajové speciality v oblasti školního stravování v Pardubickém kraji. Cílem je propagace školního stravování v Pardubickém kraji a odkaz na národní gastronomické tradice a krajové speciality.“ Jak uvedl tvůrce projektu pan Ing. Bc. Vladimír Štefančík, MBA referent oddělení organizačního a vzdělávání odboru školství Krajského úřadu Pardubického kraje.

Měli tu čest se projektu účastnit co by odborný garant. Naším úkolem bylo sestavení projektového menu, stanovení technologického postupu v souladu s dodržováním zásad spotřebního koše, výživových norem a finančního limitu na nákup potravin.

Svoji úlohu jsme brali velmi vážně a s pečlivostí sestavovali obědové menu tak, aby odpovídalo zadání: tedy recepty pocházející z kuchařských knih našich babiček, skládajících se ze surovin i dnes dostupných, skladba odpovídající požadavkům zdravé výživy (obsah zeleniny, ovoce, bílkovin tuků, cukrů, mléka,..) s ohledem na oblíbenost našich strávníků. Není tak složité sestavit obědové menu, aby v něm byly zastoupeny výše uvedené složky, je ale náročnější sestavit ho zároveň tak, aby dětem chutnalo.

Projektové vaření probíhalo ve čtyřech jídelnách Pardubického kraje:

Střední zdravotnická škola Svitavy, Odborné učiliště Chroustovice, Střední škola gastronomická a technická Žamberk, Střední průmyslová škola stavební Pardubice.

Vzhledem k tomu, že jsme navázali velmi dobré vztahy s účastněnými jídelnami a stálými členy projektového týmu, ukázalo se, že jsme vlastně sebraná parta lidí, kterým jde především o

poctivé vaření. A tak vznikl nápad uspořádat společné vaření u nás v jídelně, co by neformální pokračování projektu. Scénář vaření byl stejný.

Samotné vaření se uskutečnilo 21. září, a to s dvouročním zpožděním z důvodu nepříznivé kovidové situace. O to více jsme se na společné setkání těšili. Musím ale přiznat, že obavy, aby vše dobře dopadlo, byly. Neboť se v kuchyni u vaření mělo sejít cca 10 osob z jiných jídelen a k tomu místní zaměstnanci. Do toho média. Ukočírovat organizaci v samotné kuchyni při vaření nebyl lehký úkol. Pan Oldřich Szedlák ukázal skvělé organizační schopnosti v kuchyni. Každý měl přidělenou svoji práci a vzhledem k tomu, že se sešli sami odborníci, šlapalo vše jako na kolovrátku.

Kdo vlastně vařil?

RNDr. Eva Malinová, ředitelka Krajské hospodářské komory Pardubického kraje, PhDr. Zuzana Pecháčková, ředitelka Střední školy gastronomické a technické Žamberk, Mgr. Ing. Renata Petružálková, MBA, ředitelka Střední průmyslové školy stavební Pardubice, Ing. Bc. Jaroslav Bálek, ředitel Odborného učiliště Chroustovice, Mgr. Martina Vrátilová, vedoucí úseku GASTRO Odborného učiliště Chroustovice, PhDr. Radim Dřímál, ředitel Střední zdravotnické školy Svitavy, Lenka Švábová, kuchařka školní jídelny Střední zdravotnické školy Svitavy. Samotné vaření řídil a koordinoval hlavní kuchař naší jídelny pan Oldřich Szedlák. Skvělou práci odvedly i naše kuchařky a pracovnice provozu.

Co se vařilo?

Polévka	Polévka kuřecí s těstovinou
Hlavní chod 1	Vepřová pečeně svíčková na smetaně, knedlíky houskové
Hlavní chod 2	Kuřecí paličky na medu, rýže
Salát	Salát z červené řepy se zakysanou smetanou
Pitný režim	Bylinkový čaj s medem a citronem
Ovocný bar	Mix ovoce

Našimi milými hosty byli: Ing. Ilona Vaculová, MŠMT, odbor řízení regionálního školství, Ing. Bohumil Bernášek, zastupitel Pardubického kraje, Ing. Leoš Ptáček, starosta města Kojetína, Bc. Miroslava Segar, Magistrát Ostrava, kontrola a organizačně správní činnost, Ing. Bc. Tomáš Cimbálník, předseda Asociace zřizovatelů školních jídelen, Bc. Hana Chvátalová, vedoucí školní jídelny MŠ Vacenovice, Eva Bařáková, kuchařka MŠ Vacenovice, Eva Takačová, dis., nutriční terapeutka.

Celé akce se samozřejmě účastnil Ing. Bc. Vladimír Štefančík, MBA.

A to nejdůležitější: jak chutnalo dětem, žáků a studentům?

Fotografie mluví za vše. I v reportáži je záběr na strážníky. Jako vždy svíčková nikdy nezklame. Omáčky děti mají rády. A kuřecí paličky na medu zrovna tak. I vývar s nudlemi děti „baštily“. Nejen dětem, žákům a studentům, ale i všem účastníkům této akce náramně chutnalo. Vždyť také jedli oběd složený se samých dobrých a čerstvých surovin.

Na závěr jsme spolu s našimi hosty usedli ke slavnostní tabuli, abychom ochutnali, co jsme navařili. Předali si dárky a poděkovali za spolupráci. Poté jsme společně navštívili Kojetínský pivovar a pan Starosta nás provedl provozem a seznámil nás s vařením piva. Exkurze byla spojená s ochutnávkou a byla krásnou tečkou za ještě krásnější akcí.



6.7 Vánoční den otevřených dveří

Po odmlce z důvodu hygienických opatření a nařízení jsme opět otevřeli jídelnu veřejnosti. Nejenže si návštěvníci mohli prohlédnout prostory kuchyně, ale hlavně jsme pro ně připravili formou ochutnávky nejrůznější vánoční pokrmy, ukázali aranžmá Štědrovečerní tabule, která k vánočnímu menu jistě patří. Nechyběly ani ukázky vánočních lidových zvyků. Volili jsme pokrmy, které vycházely z gastronomických tradic české kuchyně, tedy z dob našich babiček. Inspiraci jsme hledali ve starých kuchařkách, či rodinných receptech. Některé jsme nepatrně upravili vzhledem k dnešním možnostem. Rovněž jsme museli pamatovat na vybavenost kuchyně a možnostem personálu. Neboť vánoční menu jsme připravovali za plného provozu, kdy vaříme denně cca 800 jídel. Využili jsme převážně regionálních surovin. Naším hostům jsme nakonec uvařili, upekli a podávali:

Ochutnávkové menu

Bratříčkova polévka z Hané
 Krkonošské kyselo
 Hříbková polévka s lokšama
 Vánoční kuba
 Smažená ryba, bramborový salát
 Pečená klobása, houbová omáčka, zemáky
 Trnčená máčka z kadlátkových trnek s
 buchtama



Sejkory (chodské bramborové placky)
Pohanková kaše se sušeným ovocem a medem
Vánočka
Vánoční punč

Nebylo jednoduché skloubit jednotlivé technologické postupy výše uvedených pokrmů, když vezmete v úvahu, že byl běžný pracovní den, kdy se připravovaly svačinky do MŠ a vařil oběd pro naše strážníky. Díky skvělé organizaci hlavního kuchaře pana Oldřicha Szedláka a profesionalitě všech zaměstnanců se to zvládlo. Ve 14:00 hodin skončil výdej stravy a v 15:00 hodin už bylo uklizeno, vánoční jídlo nachystáno ve výdejních vozících, či na rautovém stole, nazdobeny byly dvě slavnostní tabule a připraven stůl se skořápkovými lodičkami, svíčkou a jablíčky. Návštěvníci si mohli také vyzkoušet některé lidové štědrovečerní zvyky: rozkrojení jablíčka, či pouštění skořápkových lodiček. Snad i naše slavnostní tabule byly pro některé inspirací. Letos jsme z finančních důvodů ochutnávkové menu zpoplatnili, neboť nárůst surovin je enormní, tedy celé menu stálo 110,- Kč. Přestože tato cena je velmi nízká na dnešní poměry, hostů přišlo daleko méně než v předešlých letech. Nevím, zda je to tím, že menu jsme zpoplatnili, nebo se lidem prostě jen nechce vyjít. Platících hostů bylo pouze 48.



Pořádáním takové akce chceme nejen rodičům ukázat, co se u nás vaří, ale hlavně pomáhat udržovat lidové vánoční tradice, aby i naše budoucí generace nezapomněly na odkaz našich předků.

6.8 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
- slavnostní ukončení školního roku pro zaměstnance Gymnázia Kojetín
- porada k ukončení školního roku ZŠ a MŠ Měrovice
- setkání seniorů pro CSS
- den otevřených dveří 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 veliká. 750 obědů připravuje, vaří, vydává, uklízí velkou kuchyni a výrobní prostory 8 pracovníků. Z kapacitních důvodů tedy není možné vyhovět všem požadavkům ze stran veřejnosti. Jsme přece jen školské zařízení a školní strážníci jsou prioritou.

Z těch nejvýznamnějších cateringových akcí bych zmínila alespoň jednu:

Slavnostní zahájení školního roku pro zaměstnance škol a školských zařízení



Bylo dobrým zvykem a velmi vstřícným krokem od zřizovatele uspořádat slavnostní zahájení školního roku pro zaměstnance škol a školských zařízení. Nejenže na této půdě zazněly důležité informace starosty o dění v Kojetíně, ale hlavně má zřizovatel jedinečnou příležitost

veřejně ocenit náročnou práci pedagogů i nepedagogů a v rámci neformálních rozhovorů poznat úskalí či naopak pozitiva školního roku. A pro nás je to příležitost ukázat naše kuchařské umění. Poslední dva roky se toto setkání neuskutečnilo a snad i z těchto důvodů pořádání setkání ze strany zřizovatele každý ocenil. Setkání proběhlo ve výše uvedeném duchu, a i letos jsme připravili rautové občerstvení podle nejlepšího vědomí a umu. A výsledek? Spokojenost uznání a pochvala.



6.9 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 2022. Pravidelně jsem zaslala články o našich aktivitách, které v průběhu roku vycházely. Prezentovala jsem nejen naši jídelnu, ale i město Kojetín.

6.9 Setkání autorů ve Státní opeře v Praze

Jako poděkování za činnost spojenou s publikováním článků do Speciálu pro školní jídelny redakční rada uspořádala slavnostní setkání autorů ve Státní opeře v Praze. Prostředí a atmosféra byla nezapomenutelná.



7 Pořádané gastronomické akce pro naše strávníky v roce 2022

7.1 Novoroční oběd

Tradiční novoroční oběd začíná čočkou nebo hrachem. Ty totiž symbolizují blahobyt. Často se pojí s uzeným vepřovým masem. Sladký rýžový nákyp představoval hojnost. V novém roce jsme strávníky pohostili:

polévkou mrkvovou s vločkami
čočkou s bylinkami a uzeným masem, chlebem, okurkou
Rýžovým nákypem s meruňkami



7.2 Valentýn ve školní jídelně

Svátek svatého Valentýna (zkráceně také Valentýn) se slaví každoročně 14. února jako svátek lásky a náklonnosti mezi partnery. Legenda říká, že tento den začal být známý jako Den svatého Valentýna až díky knězi Valentýnovi. Claudius II., vládce Říma zakazoval svým vojákům, aby se ženili nebo jen zasubovali. Báł se, že by chtěli zůstat doma u svých rodin a nešli do boje. Valentýn vzdoroval vládci a tajně oddával mladé páry. Byl zatčen a později popraven 14. února. Svátek Luprecalia splynul s oslavami mučednictví svatého Valentýna a vznikl romantický svátek, který je nyní 14. února slaven.

Letos se v tento den podávala:

- Polévka drůbeží s nudlemi
- Hlavní chod

oběd č. 1 Kuřecí maso na medu, hranolky, tatarka
oběd č. 2 Vepřové nudličky v sýrové omáčce, špeclé ovoce



7.3 Velikonoční týden

Velikonoce jsou další příležitostí, jak ukázat hlavně nejmenším strávníkům, co se v tyto svátky dříve vařilo a tím jim přiblížit jednu z oblastí lidových tradic. Byly to jídla, která obsahovala bylinky, špenát, vejce, aj. U nás se podávalo:

Karbanátky smažené s medvědí česnekem
Kočí tanec (čočka s kroupami a uzeným masem)
Kuře pečené na bylinkách, Trhanec s jablky a rozinkami
Valašská velikonoční pečeně zapečená s brambory
Kuřecí stehno uzené, velikonoční nádivka s houbami a špenátem,
Špenát dušený, vejce sázené, brambory – na zelený čtvrtek.
Dětem jsme upekli velikonoční perník.

7.4. Oslava Mezinárodního dne dětí

Mezinárodní den dětí se slaví s radostí snad na celém světě. Je oslavou dětí, ale hlavně snahou připomenout jejich práva a potřeby. Pro děti se v tento den pořádají různé zábavné akce plné atrakcí, zajímavých her, soutěží a dětských písniček. Děti dostávají drobné dárky.

I my chceme dětem tento den zpříjemnit a udělat jim radost. A jak jinak než dobrým jídlem a nějakou tou sladkostí. K dobrému gurmánskému zážitku jistě přispívá i slavnostní výzdoba jídelny. Věsíme balonky, konfety, kuchařky mají slavnostní oblečení. A to hlavní – vaříme jídla dětmi oblíbená. Letos jsme



jejich svátku věnovali celý týden, a to od 30. 5 do 3. 6. na jídelničce mimo jiné zařadili: bramboráčky, kuřecí maso na medu, kuřecí řízek, palačinka s jahodami, lotrinské špagety, buchty s povidly, kuřecí nudličky na grilu s trhaným salátem, moučník kindr, zmrzlinu, ovoce mimořádné jako např. ananas atd.



jejich svátku věnovali

celý týden, a to od 30. 5 do 3. 6. na jídelničce mimo jiné zařadili: bramboráčky, kuřecí maso na medu, kuřecí řízek, palačinka s jahodami, lotrinské špagety, buchty s povidly, kuřecí nudličky na grilu s trhaným salátem, moučník kindr,



7.5 Dny světových kuchyní

V tyto naši strážníci ochutnali aspoň zlomek toho, co nabízí kuchyně jiných zemí jako je Ukrajina, Rusko, Itálie Slovensko. V minulých letech jsme do jídelníčku zařazovali pokrmy pocházející např. z Maďarska, Polska, Nizozemska, Německa atd. V tomto duchu budeme pokračovat i v dalším roce, neboť mám za to, že si tak děti a žáci mohou udělat aspoň malou představu o kuchyni zemí, o kterých se učí v zeměpisu. My tím můžeme přispívat k jejich všeobecnému vzdělání. V tomto roce naši strážníci ochutnali:

Šašlik na plech, bramborová kaše s pohankou, Guláš Bograč
Ruský biftek /vepřový řízek sekaný/, omáčka smetanová se žampiony a kapary, Ruský bramborový salát se sledi, moskevský řízek /uzené maso/

Slovenský guláš so slaninou a bryndzou, žemľová knedľa, Halušky s kapustou a gazdovskou klobásou

Spaghetti con polpettini s parmazánem, Ravioli s ricotou a listovým špenátem

A ohlasy? Převážná spokojenost strážníků. Některá jídla chutnala více, jiná méně.



7.6 Halloweenské menu ve školní jídelně

Letos jsme opět spojili oslavy svátku Všech svatých s gastronomickou tradicí – okolo 2. listopadu podávat pokrmy bohaté na dýni. Je to zároveň surovina velmi bohatá na vitamíny a minerály. Nejenže strávnickům dáváme možnost ochutnat dýňové speciality, ale zároveň splňujeme zásady zdravé výživy. Sestavili jsme jídelníček a 31. října podávali:

Polévka z dýně hokaido se zázvorem a černou čočkou

Krůtí s dýní, drcenými rajčaty a sýrem, špagety

Rýžová kaše s dýní, mandlemi a rozinkami

7.7 Martinská husa

K podzimu neodmyslitelně patří svátek sv. Martina, kdy každoročně v rámci udržování historických gastronomických tradic připravujeme „Martinskou husu“. Vzhledem k finančním možnostem nepečeme husu, ale kachnu. Nejinak tomu bylo i letos. 11. listopadu jsme vařili:

- polévku s kachním a drůbežím masem s pískem
- kachní stehno pečené na jablkách, zelí kysané červené s perníkem, houskové knedlíky

7.8 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, byť se jednalo o řízek, špagety apod.

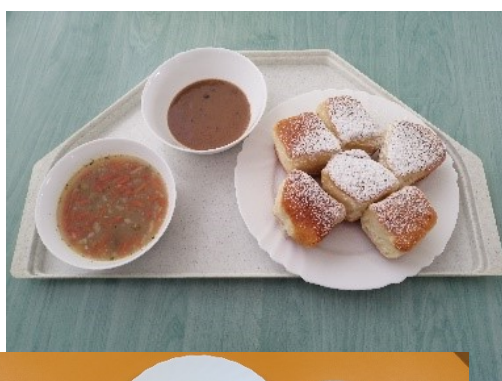
- Polévka Mikulášova s andělskou hvězdičkou
- Kuřecí prsa v Luciferově obalu, bramborové pyré čertovy báby
- Nebeské špagáty v košilce se sýrem
- Čertův piškot s andělskou peřinou
- Nápoj přímo z pekla



7.9 Týden vánoční kuchyně

Letošní Vánoce jsme pojali zcela netradičně. Zaměřili jsme se na kuchyni čistě štedrovečerní. Recepty jsme čerpali z knih, médií a z vyprávění našich prababiček. Je třeba, aby nastupující generace věděla, že ne vždy byl na Štědrý den na stole smažený kapr a bramborový salát. I v tomto případě je takový týden spojený s gastronomickými zvyky jistě doplňujícím programem k výuce. A co se konkrétně v různých koutech naší země jedlo? To jsme našim strávníkům uvařili:

- **Haná** - polévka Bratříčkova z Hané, trnčená máčka z kadlátkových trnek a buchty, vánoční kuba s uzeným masem
- **Chodsko** – polévka krkonošské kyselo, sejkory (bramborové placky)
- **Valašsko** – polévka hříbková s lokšami, kaše pohanková s medem, smažený kapr a zemáková salát, pečená klobása, houbová omáčka a zemáky
- **Kyjovsko** – polévka čočková, vepřové maso na víně s perníkem, kapří hranolky smažení, bramborová kaše s šalotkou
- **Těšínsko**- polévka bílá s opečenou houskou, vepřová pečínka na cibuli a sušených švestkách, kysané zelí, chléb, muzika (hrách, křížaly, hrušky, sušené švestky, med).



8 Akce pro zaměstnance

Trávit spolu pracovní čas je nutností, ale být spolu ve volných chvílích už považují 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. V roce 2022 po uvolnění hygienických opatření jsme mohli spolu někam vyjet či jen tak vyjít a zpestřit si chvíle volna.

8.1 Rehabilitace dle vlastního výběru

Zaměstnanci si letos sami vybrali rehabilitační zařízení, kde chodili na masáže hrazené z fondu FKSP.

8.2. Koncert v Podzámecké zahradě v Kroměříži – Procházky operetou

V rámci kulturních akcí jsme navštívili výše uvedený koncert v měsíci červnu. Ne všichni zaměstnanci využili této příležitosti. Koncert se konal v sobotu, a to jsou volné dny, kdy někteří již měli svůj soukromý program. I když v komornější sestavě jsme zažili chvíle hudby v krásném prostředí. Na zpáteční cestě nechyběla návštěva cukrárny.

8.3 Slavnostní ukončení školního roku 2021/2022

Letošní slavnostní ukončení školního roku jsme spojené se závěrečnou poradou jsme absolvovali v restauraci Hotelu Pivovar v Kojetíně. Na poradě jsme zhodnotili uplynulý školní rok a k dobré náladě přispělo dobré jídlo a pití.

8.3. Výlet na soukromou chatu v Jeseníkách

Než jsme se rozešli na dovolenou, vyjeli jsme na soukromou chatu na Mutkov. Udělali si procházku do lesa a k dobré pohodě jistě přispělo opékání špekáčků. V pozdních večerních hodinách jsme se vraceli bohatší o další společné zážitky.



8.4 Návštěva zámku Lednice

V srpnu, než začal nový školní rok, jsme si udělali výlet do Lednice spojený s návštěvou zámku a zámeckého parku. Absolvovali jsme prohlídku zámku, jízdu parkem na voze, navštívili minaret, pluli loďkou a prošli se parkem. Počasí nám přálo a po příjemných zážitcích přišla dobrá večeře v místní restauraci. Domů jsme se vraceli plni krásných dojmů. Tato akce patřila určitě k těm nejvydařenějším.



8.5 Porada k ukončení kalendářního roku spojená s bowlingem

Plni očekávání jsme měli poradu k ukončení kalendářního roku v nově otevřeném Měšťanském pivovaru. Porada byla spojená s občerstvením, a také s prohlídkou pivovaru – výrobního prostoru. Využili jsme i bowlingových drah a zahráli si. Dojem byl pro všechny velice hezký, ať to byla výroba piva, restaurace či bowling. K příjemné atmosféře přispělo i výborné občerstvení.



8.6 Vánoční Slavnostní posezení u příležitosti kulatých narozenin p. Szedlák, hlavního kuchaře

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 se stromčkem a dárky si děláme každoročně. A když se k tomu připojí významné životní jubileum někoho z nás, je důvod posedět u bohaté tabule ještě větší. Kde jinde mohou být vybraná jídla na stole než mezi kuchaři. Žádné jídlo by ale nechutnalo tak jako v kruhu blízkých kolegů. K tomu dárek pod stromčkem potěší.



9 Kontroly v roce 2022 a realizovaná opatření

Rok 2022 byl na kontroly „bohatý“. V jednom roce se sešlo hned pět kontrol. Díky poctivosti a pracovitosti všech zaměstnanců byly výsledky víc než uspokojivé viz. níže.

9.1 Kontrola plnění hygienických nařízení – Krajská hygienická stanice OK se sídlem v Olomouci

Kontrola proběhla dne 5. dubna. Předmětem kontroly bylo plnění povinností stanovených zákonnými normami, upravujícími hygienu potravin a stravovací provoz (zákon č. 258/2000 Sb., vyhláška 137/2004 Sb., vyhláška 252/2004 Sb., nařízením EP 852/2004, aj.).

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

9.2 Kontrola provozovny stravovacích služeb – Státní veterinární správa

Kontrola proběhla dne 27. června. Předmětem kontroly bylo: kontrola chladících a mrazících zařízení a dodržení stanovených teplot, kontrola hygieny provozovny, kontrola platného školení zaměstnanců, kontrola dokumentace v rámci HCCP.

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

9.3 Kontrola dodržování právních předpisů v oblasti školního stravování - Česká školní inspekce

Inspekční činnost proběhla ve dnech 19. až 21. dubna. Předmětem kontroly bylo dodržování právních předpisů v oblasti školního stravování s ohledem na cílovou skupinu strávníků a s ohledem na typ školy, pro který školské zařízení zajišťuje služby, vykonává podle 174 odst. Školského zákona. Ke kontrole byla předložena následující dokumentace: školní matrika, vnitřní řád, hospodářská dokumentace a účetní evidence, doklady o plnění výživových norem, výdejky potravin, kalkulace aj

Výsledky kontroly:

- Kontrola poskytování školských služeb – nebylo zjištěno porušení
- Kontrola vnitřního řádu – nebylo zjištěno porušení
- Kontrola plnění výživových norem – v rámci spotřeby tuků přesahujeme množství tuků pro děti MŠ. Je to dáno tím, že denně připravujeme svačiny. Pečivo je třeba namazat a bez tuku to nejde. Dále tuky používáme na smažení. Použitý tuk nám ale odváží firma, tedy ho celý nespotřebujeme. Dále vaříme převážně z čerstvých surovin, ne z polotovarů. Základy na omáčky a šťávy k masu se musí dělat na tuku. Výše uvedené je důvodem k vyšší spotřebě. Pokud bychom odečetli odvezený tuk, dostaneme se na toleranci. Dále u dětí MŠ neplníme spotřební koš v ovoce. Žádné nařízení nestanovuje sledovat spotřební koš odděleně MŠ a ZŠ. Nelze zcela plnit spotřební koš u dětí MŠ, neboť ceny potravin převyšují finanční možnosti na nákup potravin na svačinky a

přesnídávky. V roce 2023 po novele vyhlášky o školním stravování budeme nuceni cenu svačin a přesnídávek navýšit.

- Kontrola ujednání o zajištění školního stravování – nebylo zjištěno porušení
- Kontrola zajištění dietního stravování – nebylo zjištěno porušení.

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

Kontrola proběhla 19. dubna. 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 2021. 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 rozpočtové kázně. Ostatní kontrolní zjištění a doporučení jsou uvedena u jednotlivých kontrolovaných oblastí.

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 2022 spolu s touto zprávou o hospodaření.

Informace o dosaženém výsledku hospodaření za rok 2022

Príspevková organizace dosáhla v roce 2022 celkové zisku ve výši **221 527,18 Kč**.

V hlavní činnosti jsme dosáhli hospodářského výsledku ve výši 88 638,13 Kč. V doplňkové činnosti jsme dosáhli hospodářského výsledku ve výši 132 889,05 Kč.

Navrhujeme rozdělit tento zisk do rezervního fondu ve výši 221 527,18 Kč a zároveň z rezervního fondu použít 68 126,79 Kč na úhradu ztráty z minulých let.

Informace o hlavní činnosti ŠJ

Rok 2022 byl především ovlivněn velkou inflací, ale naopak situace se ustálila po době „covidu“. Průběhu roku 2022 došlo dvakrát k navýšení cen v oblasti potravin (jednalo o zvýšení ceny potravin u svačinek žáků mateřské školy).

Porovnání výnosů z prodeje služeb v hlavní činnosti ŠJ

	Výnosy z prodeje služeb v HČ v Kč
rok 2019	3 264 272,09
rok 2020	1 996 334,56
rok 2021	2 461 772,80
rok 2022	4 109 217,85

Informace o situaci v doplňkové činnosti ŠJ

Doplňková činnost ve ŠJ spočívá v poskytování závodního stravování zaměstnanců právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení, hostinská činnost a rozvoz stravy na základě živnostenského oprávnění. V roce 2022 došlo také dvakrát navýšení cen stravného z důvodu navýšení cen.

Porovnání výnosů z prodeje služeb v hlavní činnosti ŠJ

	Výnosy z prodeje v DČ v Kč
rok 2019	1 557 530,2
rok 2020	1 128 189,21
rok 2021	1 305 665,36
rok 2022	2 298 704,12

Rekapitulace příspěvků a dotací

Příspěvky na provoz a odpisy od zřizovatele

Organizace obdržela v roce 2022 příspěvek od zřizovatele ve výši 1 800 000,-- Kč.

Tento příspěvek zahrnuje:

- Příspěvek na odpisy ve výši 169 336,-- Kč
- Příspěvek na energie ve výši 518 000,-- Kč (tento příspěvek byl v roce 2023 vyúčtována zřizovateli bylo vráceno 25 361,-- Kč)
- Příspěvek na provoz ve výši 1 112 664,--

Dotace na mzdy

Organizace přijala dotaci na mzdy od KÚ OK v celkové výši 4 398 827,-- 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 2022 využit na mzdové náklady a zákonné odvody.

Výše příspěvku v roce 2022 byl 321 220,58 Kč.

Informace o hospodaření s majetkem

Příspěvková organizace eviduje dlouhodobý nehmotný majetek ve výši 87 121,-- Kč., dlouhodobý hmotný majetek je vedený ve výši 6 408 034,45 Kč.

V roce 2022 jsme se souhlasem zřizovatele pořídili tento nový dlouhodobý hmotný majetek – mraznička Polair, konvektomat, myčka černého nádobí, krouhač Robot coupe CL 50. A zároveň došlo k vyřazení majetku – kotel, myčka černého nádobí, pračka

Organizace hospodaří také s drobným dlouhodobým majetkem v celkové výši 1 135 690,91 Kč.

Informace o stavu závazků a pohledávek k 31.12.2022

Stav závazků k dodavatelům k 31. 12. 2022 je 67 077,02 Kč.

Stav pohledávek k odběratelům je k 31.12.2022 je Kč 33 731,00 Kč.

Údaje o tvorbě a čerpání peněžních fondů

Fond odměn v roce 2022 nebyl tvořen ani čerpán.

FKSP byl tvořen v souladu s předpisy 2 % z hrubých mezd zaměstnanců ve výši 89 772,72 Kč a byl využit ve výši 108 124,86 Kč. Finanční rozdíl mezi účetním stavem tvoří nepřevedená tvorba a čerpání za prosinec 2022.

Fond rezervní byl v roce 2022 čerpán na posílení fondu investic ve výši 80 000,-- Kč. Dále byl tvořen z HV z roku 2021 ve výši 154 853,88. Zůstatek rezervního fondu k 31.12.2022 je 94 453,55 Kč.

Fond investiční je tvořen odpisy dle schváleného odpisového plánu ve výši 217 364,-- Kč a převodem z rezervního fondu ve výši 80 000,-- Kč. Čerpání fondu investic v roce 2022 bylo ve výši 366 991,56 Kč na pořízení dlouhodobého hmotného majetku.

11 Kalkulace cen stravného v roce 2022

Pro výpočet kalkulace cen stravného na daný rok vycházíme vždy ze skutečných nákladů roku předcházejícího. V roce 2021 se ale opět do hospodaření organizace promítaly nařízení spojená s pandemií: uzavření škol, omezení provozu a tím menší počet obědů. Proto jsme vycházeli ze skutečnosti ke konci roku a z předpokladu, že k celkovému uzavření škol už letos nedojde. Výše stravného se skládá z ceny potravin, mzdové a věcné režie. Porovnali jsme cenu potravin v roce 2020 a 2021: došlo k nárůstu o cca 14 %, takže jsme o tuto částku potravin navýšili. Mzdová režie zůstala stejná, neboť ani platy zaměstnanců se nijak nezměnily. Věcnou režii v hlavní činnosti jsme ponechali rovněž ve stejné výši, neboť výsledek hospodaření v hlavní činnosti byl ziskový. Došlo ale k mírnému nárůstu věcné režie v doplňkové činnosti z důvodu inflace. Cena potravin se navýšila u jednotlivých kategorií o 3,- Kč až 4,- Kč, cena stravného v doplňkové činnosti o 5,- Kč.

11.1 KALKULACE CEN STRAVNÉHO s účinností od 1.4.2022 - 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

<u>Žáci MŠ</u>	<u>3 – 6 let</u>	<u>7 let</u>
cena potravin	10,00 (přesnídávka) 22,00 (oběd) 10,00 (svačinka)	10,00 (přesnídávka) 25,00 (oběd) 10,00 (svačinka)
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	87,00 Kč	90,00 Kč

2. Žáci základní školy

<u>Žáci ZŠ</u>	<u>7 – 10 let</u>	<u>11 – 14 let</u>
cena potravin	25	30
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	70,00 Kč	75,00 Kč

3. Žáci střední školy

Žáci SŠ	11 – 14 let	15 – 18 let
cena potravin	30	32
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	75,00 Kč	77,00 Kč

11.2 KALKULACE CEN STRAVNÉHO s účinností od 1.4.2022 - DČ

Stravovací služba – poskytnutí stravovací služby ke konzumaci v prostorách školní jídelny.
Považováno za poskytnutí stravovací služby podléhající 2. snížené sazbě daně, 10 %,

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – konzumace na místě	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	32,17
mzdová režie (bez DPH)	30
věcná režie (bez DPH)	11
zisk (bez DPH)	4,11
Cena celkem bez DPH	77,28
DPH 10%	7,72
Cena celkem včetně DPH	85,00 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)	32,17
mzdová režie (bez DPH)	30
věcná režie (bez DPH)	11
zisk (bez DPH)	0,75
Cena celkem bez DP	73,92
DPH 15%	11,08
Cena celkem včetně DPH	85,00 Kč

KALKULACE CEN STRAVNÉH BEZ LEPKU s účinností od 1.4.2022 - 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 %.

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – konzumace na místě	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	36,4
mzdová režie (bez DPH)	30
věcná režie (bez DPH)	11
zisk (bez DPH)	4,42
Cena celkem bez DPH	81,82
DPH 10%	8,18
Cena celkem včetně DPH	90,00 Kč

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

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – odběr v jídelnosiči	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	36,4
mzdová režie (bez DPH)	30
věcná režie (bez DPH)	11
zisk (bez DPH)	0,86
Cena celkem bez DPH	78,26
DPH 15%	11,74
Cena celkem včetně DPH	90,00 Kč

Vzhledem k tomu, že v průběhu roku docházelo k postupnému navyšování energií, potravin a k mírnému nárůstu platů, bylo třeba upravit výše stravného i od 1.9. Navýšili jsme věcnou režii o 2 Kč, mzdovou o 1 Kč a potraviny v rámci doplňkové činnosti o 3 Kč. Finanční bilance u přesnídávek a svačín byla se záporným výsledkem, a to vzhledem k neustálému nárůstu cen mléka, mléčných výrobků, pečiva, ovoce a zeleniny. Došlo k navýšení o 1 Kč. K tomu, abychom navyšovali cenu stravného 2x v jednom roce, bylo zcela doposud výjimečně. Důvodem byla velká inflace a navyšování cen ve všech oblastech.

11.3 KALKULACE CEN STRAVNÉHO s účinností od 1.9.2022 – 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.**

4. Žáci mateřské školy

Žáci MŠ	3 – 6 let	7 let
cena potravin	11,00 (přesnídávka) 22,00 (oběd) 11,00 (svačinka)	11,00 (přesnídávka) 25,00 (oběd) 11,00 (svačinka)
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	89,00 Kč	92,00 Kč

5. Žáci základní školy

Žáci ZŠ	7 – 10 let	11 – 14 let
cena potravin	25	30
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	70,00 Kč	75,00 Kč

6. Žáci střední školy

Žáci SŠ	11 – 14 let	15 – 18 let
cena potravin	30	32
mzdová režie	30	30
věcná režie	15	15
Cena celkem	75,00 Kč	77,00 Kč

11.4 KALKULACE CEN STRAVNÉHO s účinností od 1.9.2022 - DČ

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)	35,17
mzdová režie (bez DPH)	31
věcná režie (bez DPH)	13
zisk (bez DPH)	4,47
Cena celkem bez DPH	83,64
DPH 10%	8,36
Cena celkem včetně DPH	92,00 Kč

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

DOSPĚLÍ při závodním stravování a cizí strážníci – odběr v jídelnosiči	Cena v Kč
cena potravin (bez DPH)	35,17
mzdová režie (bez DPH)	31
věcná režie (bez DPH)	13
zisk (bez DPH)	0,83
Cena celkem bez DP	80,00
DPH 15%	12,00
Cena celkem včetně DPH	92,00 Kč

Závěr

Letošní rok byl příznivější, co se týká pandemických opatření. Život se pomalu dostával do normálu, ale s finančními důsledky, jak jsem výše popsala. Pro nás bylo důležité, že se školy nezavíraly a strážníci se u nás mohli stravovat, tím pádem jsme mohli vařit. Z kraje roku se chodilo ještě v rouškách a určitá hygienická opatření nám svazovala ruce. Postupem času se uvolňovalo a chod jídelny se dostal do normálu. Bylo to znát hlavně v nárůstu počtu strážníků. Výsledky hospodaření byly příznivé a my mohli uhradit veškerý „dluh“ z roku 2020, který nám vznikl v doplňkové činnosti důsledkem uzavření restauračních zařízení v době Covidu-19.

V průběhu roku jsme díky finanční podpoře zřizovatele mohli obnovovat a modernizovat zařízení kuchyně a tím zpříjemnit práci kuchařů a snad i tak trochu ulehčit. Nejen to, ale i výsledky pečení, vaření atd. jsou jistě efektivnější.

Práce je příjemnější, když máte za sebou někoho, kdo Vás podrží, podpoří a pomůže. A tím je pro nás zřizovatel, za což mu patří velký dík. Není to fráze, měla jsem možnost poznat jídelny v různých místech republiky, ale s takovou spoluprací jsem se nesešla.

Dobrá spolupráce je i roky nastavena se všemi příspěvkovými organizacemi města. I jim patří mé poděkování.

A závěrečná pocta patří zaměstnancům školní jídelny za jejich skvělou práci, ochotu, iniciativu, kreativnost a loajalitu. Bez takových zaměstnanců by jídelna byla jen „šedou myší“ mezi ostatními.

Nelze opomenout ani naše strážníky, jejichž spokojenost je naší odměnou. Získat většinu spokojených strážníků je úspěch. Není ale možné zavděčit se všem.

Mgr. Hana Rohová, ředitelka

„Úspěch čeká jedině toho, kdo shledá výzvy svého povolání natolik vzrušující, že se pro něj práce stane stejnou měrou koníčkem jako prostředkem obživy.“

Margery Hurstová