

Základní škola a Mateřská škola Dubné

Dubné 35

373 84 Dubné

IČ 750 00 547



VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLNÍ JÍDELNY

za rok 2016

Vypracoval: Ing. Petra Voborská

1. Úvod

Školní jídelna organizačně spadá pod Základní školu a mateřskou školu Dubné. Počet pracovníků školní jídelny je šest (vedoucí ŠJ, dva kuchaři a tři pomocné kuchařky). Průměrný počet jídel uvařený za jeden den je přibližně 620 (460 obědů a 160 svačinek).

Zaměstnanci jídelny se pravidelně vzdělávají a shromažďují informace důležité pro správné fungování jídelny a vzájemně si získané podněty předávají. Důležitým zdrojem informací je odborný tisk (Speciál pro školní jídelny a Výživa a potraviny), internetové informační portály (např. www.jidelny.cz), studium aktuální legislativy a odborné semináře a školení.

Na školení správné výživy dětí a mládeže byly zveřejněny předběžné výsledky celorepublikové studie obsahu nutrientů v pokrmech školního stravování, která proběhla ve školním roce 2015/2016. Sledované obědy obsahovaly vyšší než tolerované množství sodíku, málo draslíku, malé množství vápníku. V některých jídelnách byly obědy málo energeticky vydatné. Z tohoto důvodu se školní jídelna snaží naplňovat nutriční doporučení pro školní stravování, které vydalo Ministerstvo zdravotnictví a využívá pro výrobu převážně základní suroviny. V případě koření a podobných dochucovadel se sleduje obsah výrobku se snahou regulovat množství soli v pokrmech, která je v nadměrném množství pro děti velice nezdravá.¹

Důležité pro stravování dětí je nejen kvalitní jídlo, ale také servis a prostředí. Jídelna se dlouhodobě snaží o příjemné prostředí, milý přístup ke strávnickům a dobrou komunikaci s rodiči. Podněty ke zlepšení často přinášejí i učitelé, kteří se v jídelně také stravují a zároveň mají blíže k dětským strávnickům.

Školní jídelna si uvědomuje, že jejím úkolem není pouze děti nasytit, ale také ukázat gastronomické možnosti a vychovávat ke zdravějšímu životnímu stylu.

¹ Doporučené celodenní množství soli je 5g, což odpovídá 1 kávové lžičce. 1 krajíc chleba již obsahuje 0,92g soli.

2. Semináře a školení v roce 2016

Semináře a školení v roce 2016:

25.8.2016	Školení správné výživy dětí a mládeže	Ilona Melmerová Ing. Petra Voborská
26.10.2016	Hygienické požadavky ve strav. službách	Ing. Petra Voborská

Na základě získaných podnětů byl přepracován původní systém kritických bodů HACCP. Systém byl v průběhu roku implementován do provozu a bylo nadále sledováno, zda zahrnuje všechny fáze výroby z hlediska správné hygienické a výrobní praxe a zda eliminuje možná rizika narušení surovin a pokrmů. V roce 2017 bude systém kritických bodů vyhodnocen a v případě zjištěných nedostatků bude aktualizován.

3. Počet přihlášených strážníků

Za školní rok 2015/2016:

Přesnídávky a svačiny	MŠ do 6let	91
	MŠ od 7let	1
Oběd	MŠ do 6	137
	MŠ od 7let	1
	ZŠ 7-10 let	161
	ZŠ 11-14 let	129
	ZŠ 15 a více let	23
	zaměstnanci	52
	cizí strážníci	4

Za školní rok 2016/2017:

Přesnídávky a svačiny	MŠ do 6let	97
	MŠ od 7let	1
Oběd	MŠ do 6	140
	MŠ od 7let	1
	ZŠ 7-10 let	163
	ZŠ 11-14 let	126
	ZŠ 15 a více let	31
	zaměstnanci	51
	cizí strážníci	4

4. Uvařená jídla za rok 2016

Přehled uvařených jídel za rok 2016 :

(jak vydaných, tak odvezených do výdejen MŠ Čakov a MŠ Žabovřesky)

měsíc	I.st.ZŠ	II.st.ZŠ	II.st.starší	Dosp.ZŠ	Dosp.OÚ	MŠ D děti	MŠ D dos.	MŠ Ž děti	MŠ Ž dos.	MŠ Č děti	MŠ Č dos.
leden	2861	2155	363	613	72	1403	226	358	54	335	36
únor	2390	1596	300	491	59	1223	188	276	47	298	25
březen	3032	2236	388	621	74	1536	237	318	57	395	39
duben	3124	2257	373	646	75	1660	236	357	54	385	56
květen	3377	2396	393	695	79	1841	256	412	59	434	60
červen	2975	2102	359	652	74	1690	247	390	61	432	60
červenec	0	0	0	0	0	105	18	0	0	22	8
srpen	0	0	0	0	0	217	91	62	24	0	0
září	3127	2335	535	645	75	1625	246	308	58	342	61
říjen	2820	2120	481	577	55	1514	215	277	50	304	54
listopad	3000	2225	504	621	71	1577	224	293	60	337	60
prosinec	2263	1651	375	461	52	1239	174	204	43	273	45
Celkem	28969	21073	4071	6022	686	15630	2358	3255	567	3557	504

počet	obědů	přesníd.	svačin
	86692	15630	15630

5. Cena obědů na rok 2016

Cena obědů na rok 2016 byla stanovena následovně:

Potraviny: 22,00 Kč

Věcná režie: 7,87 Kč

Mzdová režie: 13,65 Kč

Celková kalkulace na 1 oběd 43,52 Kč

6. Dodavatelé

Školní jídelna má několik stěžejních dodavatelů, se kterými dlouhodobě spolupracuje a v maloobchodních řetězcích vykrývá pouze nenadálé potřeby.

Maso: Jihočeská masna, a.s.
Antoni CZ, s.r.o.
Ondrej Schmidt
Bidfood Czech Republic, s.r.o.
Vodňanská drůbež

Zelenina: Václav Christelbauer
Ondrej Schmidt

Vejce: Mavela, a.s. Dynín

Suché potraviny: Flosman, a.s.
Unilever food solutions (Exver food)

Nápoje: Bonno gastro servis, s.r.o.
Drana catering, s.r.o.
Catus spol. s.r.o.

Pečivo: Penam, a.s.
K III, spol. s.r.o., pekárna Srnín

Mlékárenské výrobky: Madeta, a.s.

Dodavatelé specializovaní na přírodní potraviny vhodné pro školní stravování dětí:

Jaroslav Kostera, J.K. Food
TS Foods
Supremo food, s.r.o.

7. Sponzorské dary

Pro potřeby reprezentace obdržela školní jídelna následující sponzorské dary:

1) Večeře ve školní jídelně 1.12.2016

Václav Christelbauer	zelenina	460,- Kč
Bidvest	králičí maso	10 kg
Madeta, a.s.	mléčné výrobky	588,- Kč
Ondrej Schmidt	losos, kuřecí maso	1.129,- Kč
Bonno gastro servis, s.r.o.	ovocné nápoje, svačtinové tyčinky	

8. Investice

V roce 2016 bylo investováno do potřebného vybavení kuchyně. Byl zakoupen pracovní stůl určený pro výrobu svačinek (z hygienického hlediska ideální oddělené zpracování) a nerezový regál potřebný pro ukládání bílého nádobí. Dále byl zakoupen profi mlýnek na maso, který doplňuje původní mlýnek a svým výkonem 220kg/h původní stroj může nahradit.

Dále byl zakoupen nový modul, který umožňuje internetové objednávání stravy a dodává strážníkům větší přehled o svých platbách za stravné. Další důležitou funkcí je propojení modulu s čipovacím zařízením, kdy rodiče mají přehled, zda bylo dítě skutečně na obědě.

Drobný dlouhodobý hmotný majetek:

1. stůl pracovní, pořízen 11.1.2016, pořizovací cena 26.820,- Kč.



2. profi mlýnek na maso, pořízen 12.5.2016, pořizovací cena 12.476,- Kč.



3. regál příruční, pořízen 25.5.2016, pořizovací cena 18.975,- Kč



Software:

1. Aplikace iCanteen, internetové objednávky, pořízena 21.11.2016, pořizovací cena 15.125,- Kč

The screenshot shows the iCanteen software interface. At the top, there is a navigation bar with icons for: denní (daily), měsíční (monthly), objednávky (orders), historie (history), nápověda (help), and odhlásit (logout). Below the navigation bar, the main content area displays a menu item for Monday, 27.03.2017: "Polévka čočková, hovězí nudličky stroganov, těstoviny, jablko (Obiloviny, Sójové boby (sója), Hořčice)". To the right of the menu item is a rating system with five stars and a clock icon. Below the menu item is a calendar grid for the month of March (březen). The calendar grid shows the days of the week (Po, Út, St, Čt, Pá, So, Ne) and the dates. The date 27 is highlighted in blue, and the date 13 is highlighted in yellow. At the bottom of the interface, there is a footer with the text: "Změna jídelníčku vyhrazena. | iCanteen verze 2.13.23-SNAPSHOT | © Z-WARE 2003-2017".

Dubné, 23. 3. 2017

Ing. Petra Voborská,
vedoucí školní jídelny