

Školního stravování – návrh řešení Základní škola, Kostelec u Holešova, okres Kroměříž

Jídlo tvoří základ našeho života a naší budoucnosti.

Školní jídelna má jedinečnou příležitost pomoci dětem a mladým lidem pochopit, co je opravdové jídlo, a poskytnout jim praktické životní dovednosti v oblasti pestrého stravování. Znalosti, které děti získávají o jídle, stejně tak jako jídlo, které školy nabízejí na svačiny a obědy, pomáhají vytvářet **kulturu zdravého stravování a stolování**.

Stravovací zařízení nabízí dětem jídla, které zpravidla nedostávají doma ve správném složení. Mají možnost ochutnat vepřové, hovězí, krůtí i kuřecí maso, zeleninové pokrmy. Tyto základy si děti vytvářejí do 15 let věku. Proto má stravování v MŠ i ZŠ tak velký význam.

Školní jídelny sledují, jak je plněn spotřební koš, při nabídce dvou jídel, ale není možné toto plnění dodržet. V případě, že by obecní úřad trval na nabídce dvou jídel, jsme schopni dvě jídla uvařit.

Koncepce školního stravování – návrh řešení od září 2015

Základní škola, Kostelec u Holešova, okres Kroměříž

Tato koncepce navrhuje

- od 1. 9. 2015 **převedení školní jídelny na samostatný právní subjekt – bude podléhat obecní úřadu**

Koncepce se dále zabývá rozšířením a zlepšením služeb pro strážníky i rodiče a reaguje na rozvíjející se možnosti moderní přípravy a služeb ve stravování ve světě, které je možné implementovat ve školní jídelně. Cílem je poskytnutí maximální kvality jídla a poskytovaného servisu strážníkům a společně také snížení energetické náročnosti vaření a snížení nákladů školní jídelny.

Koncepce se zabývá:

- Optimalizací a rozšířením služeb
- Zavedením nových služeb pro strážníky a rodiče žáků
- Respektováním evropských trendů – **regionální suroviny a služby**
- Snížením energetické náročnosti provozů
- Náklady na optimalizaci
- Výhodami provozování školní jídelny vlastními zdroji

Vypracovala: Urbanová Dagmar, vedoucí školní jídelny

Obsah

- 1. Úvod koncepce**
- 2. Zhodnocení současné situace**
- 3. Optimalizace a rozšíření služeb**
- 4. Nově nabízené služby**
- 5. Regionální potraviny a služby**
- 6. Náklady na optimalizaci**
- 7. Výhody provozování jídelny vlastními zdroji**
- 8. Finanční nabídka**

1. Úvod koncepce

Návrh koncepce rozvoje školní jídelny Kostelec u Holešova, okres Kroměříž. Celková kapacita školní jídelny je 500 připravovaných jídel denně. V současné době se zde připravuje celkem průměrně 330, z toho na výdej přímo v jídelně 185 jídel strávníků a pro rozvozy 145 jídel denně.

Jídlo rozvážíme do těchto zařízení: MŠ Kostelec u Hol., MŠ Němčice, MŠ Roštění, ZŠ a MŠ Pravčice, ZŠ a MŠ Rymice, dále firmám a důchodcům z okolních obcí.

Počet přihlášených strávníků (stav k 31. 1. 2015):

- MŠ do 6 let	108
- MŠ 7	8
- ZŠ 7-10	117
- ZŠ 11-14	79
- ZŠ 15 a více	23
- Zaměstnanci	28
- Cizí strávníci	127

2. Zhodnocení současné situace

Celkový počet žáků ve škole je 181, z toho 170 žáků navštěvuje školní jídelnu. Ve školní jídelně se stravuje 28 zaměstnanců (z počtu 28), 127 cizích strávníků z řad místních obyvatel a firem.

Kuchyně má kapacitu 500 jídel připravených v jedné směně.

Vybavení kuchyně – současný stav:

Kotel 80 l	4 ks	funkční – polévky, omáčky, čaj vývary
Kotel 150 l	1 ks	funkční – polévky
Kotel 300 l	1 ks	funkční (i když jede jen na 2 fáze) – příprava příloh, těstovin, knedlíků, rýže, brambor, luštěnin
Smažicí pánev	2 ks	funkční (opotřebované)

Fritéza	1 ks	funkční (používá se málo)
Robot	3 ks	funkční
El. výdejní pult	1 ks	funkční
Sporák na propan butanovou láhev		funkční
Myčka nádobí	1 ks	zatím funkční – havarijní stav, nevyhovuje
Sporák el.	1 ks	nefunkční
	1 ks	funguje jen jedna plotýnka – havarijní stav

Schéma kuchyně přikládám.

Vybavení jídelny – současný stav:

Standardní, obsahuje stoly a židle, které jsou v udržovaném stavu.

V jídelně je zaměstnáno 7 pracovníků.

3. Optimalizace a rozšíření služeb

Navrhujeme:

- **Od 1. 9. 2015 převedení školní jídelny na samostatný právní subjekt – bude podléhat obecnímu úřadu, který bude jejím zřizovatelem.**
- **Pracovník, který rozváží obědy bude hrazen z části z doplňkové činnosti a příspěvků z okolních škol, kde se jídlo vyváží.**

K datu 1. 9. 2015 začne naše školní jídelna nabízet tyto služby:

- 1 polévka
- 1 hlavní jídlo + 1x týdně nabídka ze dvou jídel – z důvodu zachování pestrosti stravy a dodržení spotřebního koše
- Zeleninové saláty a kompoty jako doplněk k hlavnímu jídlu – nabízíme již nyní
- Pitný režim po celý den – nabídka kohoutkové vody, 100% džusů, šťávy bez konzervantů a umělých barviv – nabízíme již nyní
- Chlazené nápoje – nápojový automat – nabízíme již nyní
- Teplé nápoje – nabízíme již nyní
- Svačinky pro žáky ZŠ – tuto nabídku poskytujeme již 5 let
- Snídaně – tuto nabídku již máme od února 2015

- Doplnkový prodej nedoporučuji, je neefektivní, přikláníme se k nabídce balených neslazených nápojů
- Doporučuji automat na mléko a mléčné výrobky, tyčinky, ovocné šťávy

Naším stanoveným cílem je spokojený strážník a optimalizace nákladů na školní stravování. Při realizaci bude samozřejmě dbáno na splnění provozních a hygienických požadavků vyplývajících z vyhlášky 137/2004 Sb. a nařízení EU č. 852/2004.

4. Nové služby školní jídelny Kostelec u Holešova

K vytvoření nad rámec naší současné praxe dojde k těmto novým službám

Zřízení vizuálně příjemnějších podmínek pro strážníky

realizace finančně nenáročná avšak vizuálně efektivní úpravy jídelny, jejíž součástí bude také zřízení prostoru pro doplnkový a svačkový prodej, barevné doladění prostor a prostor jídelny, kvalitní a atraktivní oděvy pro personál výdeje.

Zakoupení nových stolů a židlí na polovinu jídelny z prostředků poskytnutých radou rodičů

a) Svačkový a doplnkový prodej

Zavedení doplnkového prodeje v rámci jídelny
(balené neslazené nápoje, dále si myslím, že je neefektivní)

Pokračování v podávání **snídaní** v rámci jídelny
(pečivo – koblihy, vánočka, celozrnné pečiva, jáhlové, ovesné kaše, sýr, džem, med, müsli, jogurt, ovoce, zelenina apod...)

Pokračování v **podávání svačinek** v rámci jídelny
(obložené rohlíky, pletýnky, různé druhy pomazánek, jáhlových a ovesných kaší, ovoce, zelenina apod...)

b) Oběd s sebou

Oběd si bude možné odnést s sebou v obědové „krabičce“ za poplatek (netýká se polévky, nápojů, kompotů a salátů, na které musí mít v případě zájmu každý strážník své přenosné nádobí)

c) Zavedení blízké komunikace s rodiči

Zasílání aktuálních informací na e-maily zaregistrovaných rodičů a žáků. Zavedení dotazníku spokojenosti dětí a rodičů, na jehož základě bude vhodnou formou doplňován jídelní lístek a služby našeho zařízení.

d) Soutěž pro strážníky

Na základě obdržení podnětů a připomínek budou vybrány ty nejzajímavější a nejpodnětnější a na konci roku odměněny cenami z oboru gastronomie, dodanými sponzory nebo smluvními partnery.

e) Pořádání pravidelných gastronomických akcí pro strážníky

Například týden racionální stravy, týden zahraničních kuchyní, Hvězdičkový den – den, kdy děti jí jako v restauraci, obsluhu provádí žáci 9. třídy, týden tradiční regionální stravy apod.

f) Catering a party service

Zajištění dovozu jídla pro oslavy a další akce.

5. Regionální potraviny a služby

- **efektní a přínosné pro náš region**

- budeme i nadále preferovat regionální výrobky
- budeme podporovat výkup výpěstků od regionální, místních i okolních zemědělců
- odběr pečiva od Agrodružstva Roštění, Hanačky Hulín
- odběr masa a masných výrobků nejen od firmy Pospíšil Holešov
- odběr ovoce a zeleniny nejen od firmy Wastex Holešov

To jsou výhody, které budou viditelně prezentovány strážníkům a rodičům.

Již z naší **současné** skladby dodavatelů je zřejmé, že **jsme zásobování** potravinami a službami z **naší blízkosti**, našeho regionu. Protože si **uvědomujeme důležitost** a efektivitu regionálních potravin a služeb, budeme tento systém realizovat v maximální možné míře.

Tyto regionální vazby **zvyšují** místní obchodní výměnu a **přispívají** tak k **lepší životní úrovni** a konkurenceschopnosti **regionu**.

Toto je také jedna z priorit EU, která tyto vazby podporuje i finančně přes své fondy a dobře si uvědomuje, že silné a vyrovnané regiony mohou tvořit základ většího silného a stabilního celku.

6. Náklady na optimalizaci

Zajistíme zdarma projekt budoucí koncepce technologie kuchyně, který bude podkladem pro postupnou renovaci kuchyně a zařízení nebo poslouží jako podklad pro případnou kompletní rekonstrukci kuchyně.

7. Výhody provozování stravování

- **Přímý vztah** mezi vedením obecního úřadu a vedoucí školní jídelny
- Spolupráce s OÚ při **pořádání akcí** (setkání seniorů, setkání Kostelců,..)
- **Dodržování tradic** – např. náboženských – každý pátek bezmasá jídla
- Zdravá strava **bez polotovarů**
- Tradiční **česká kuchyně**
- Zavádění **netradičních** surovin (pohanky, cizrna, jáhly, bulgur, kuskus...)
- Veškerý majetek zůstává ve vlastnictví zřizovatele
- Zisk z doplňkové činnosti je plně využíván ve prospěch hlavní činnosti
- Zřizovatel má možnost ovlivňovat provoz svých zařízení, má vše pod kontrolou a nežádoucí změny může snadno zvrátit.
- Nejedná se zde o žádný „**obchodní vztah**“ jako v případě pronájmu cizím firmám, ale o **efektivní hospodaření s místním majetkem** pod jednoduchým dohledem a s možností jednoduché regulace ze strany zřizovatele.
- U cizích stravovacích společností (zvláště zahraničních) je základní priorita „**ZISK**“, to může vést například k šetření na nesprávných místech, z čehož mohou vyplývat různá rizika, kterým by se neměly vystavovat obzvláště děti školou povinné.

Tento problém je vyloučen v případě realizace výše navrženou formou provozu.

- Přinesená úspora výdajů při realizaci této koncepce bude jednoznačně prokazatelná.
- Znalost místního spolehlivého provozovatele, který nabízí optimalizaci na základě nejnovějších evropských trendů.
- Kontrola a průběžné udržování provozu a zařízení v dobré kondici.
- Snaha se pozitivně odlišit od běžných stravovacích provozů a od negativních dojmů z dravého byznysu nadnárodních společností.

8. Finanční nabídka

Odhad nákladů na doplnění technologického zařízení do kuchyně a výdejní části stravovacího provozu:

Konvektomat 12xGN 2/1 Retigo Orange Vision extra s automatickým mytím

Kapacita 24xGN 1/1 **274 975**

- Navrhuji **zakoupit** do konce **července 2015** z rezervního fondu ZŠ

Sporák 4-plotnový RF PC-90/80E 36 530

- Zakoupení sponzorskou firmou, roční splátky

Myčka zdvihací Classeq Hydro 857 67 410

možno použít stávající vstupní a výstupní stůl

- Zakoupení sponzorskou firmou, roční splátky

Výdejní ohřevný vozík 3xGN 1/1, VLPD 3120 17 390

- Zakoupení sponzorskou firmou, roční splátky

Zakoupení nových stolů a židlí na polovinu jídelny z prostředků poskytnutých radou rodičů 70 000

Tato koncepce byla zpracována tak, aby:

- Nová forma provozu přinesla stejnou nebo lepší kvalitu stravování.
- Aby byl kladen důraz na zdravou stravu bez polotovarů (také z důvodu na plnění spotřebního koše).
- Udržet **zaměstnanost místních** obyvatel nejenom ve školní jídelně, ale také ve firmách, od kterých odebíráme zboží.
- Aby se rozšířily služby spojené se základním stravováním.
- Aby byla ekonomicky výhodná jak pro zřizovatele, tak pro samotné strážníky.
- A hlavně – aby výsledkem byl spokojený a zdravý strážník.

SCHÉMA KUCHYNĚ

